

# GLI ANTIPASTI

**GITARELLA IN MONTAGNA** euro 16.50  
Selezione di salumi e formaggi (consigliato per due)

**TRIS DI FORMAGGI** euro 10.50  
Miele

**VITEL TONNÈ** euro 15.00  
Mangatello di vitello, crema tonnata dello chef, capperi fritti, (dalla tradizione piemontese)

**TARTARE DI MANZO** (100 gr) euro 14.00  
Tagliata a coltello, condita

**SCARPETTA DI COZZE** euro 14.50  
Zuppetta di cozze con crostoni di pane, pomodoro, aglio, prezzemolo

**POLPO\* FRITTO** euro 15.00  
chips croccanti di topinambur, tris di maionesi dello chef

**FLAN DI MELANZANE** euro 9.50  
Melanzane, Grana Padano, uovo, basilico, pangrattato, fonduta di gorgonzola

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL REGISTRO DEGLI ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE  
GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO  
IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

\*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

<sup>2</sup>PRODOTTO CON GLUTINE



# I PRIMI DI TERRA

(circa 140 gr.)

## **MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE (novità)** euro 14,50

Pomodoro, salsiccia fresca, zafferano, pecorino

## **CACIO, PERE e GORGONZOLA (novità)** (ricetta del nostro Chef) euro 15,50

Tagliolini freschi di produzione artigianale, pecorino romano, grana padano, pere, gorgonzola, pepe

## **CARBONARA CON GUANCIALE** euro 16,00

Tagliolini freschi di produzione artigianale, tuorlo d'uovo, guanciale sardo, grana padano, pecorino sardo, pepe

## **CARBONARA TARTUFATA** euro 17,50

Tagliolini freschi di produzione artigianale, tuorlo d'uovo, guanciale sardo, grana padano, pecorino sardo, pepe, crema e carpaccio di tartufo

## **TAGLIATELLE AL RAGÙ DI ANGUS** euro 16,00

In rosso con Angus tagliato a coltello

## **BICOLORE 2.0** euro 15,00

Orecchiette, pesto\*\* dello Chef di zucchine, zucchine, crema di formaggio Juncu e pecorino romano, granella di nocciole

## **CREMA DI MELANZANE** euro 15,00

Orecchiette, crema di melanzane dello Chef, melanzane, crema di gorgonzola, noci

# I PRIMI DI MARE

(circa 140 gr.)

## **TAGLIOLINI ALLE COZZE (novità)** euro 14,50

Pomodoro, cozze, aglio, prezzemolo

## **TAGLIOLINI COZZE E BOTTARGA (novità)** euro 15,50

Pomodoro, cozze, aglio, prezzemolo, bottarga di muggine grattugiata

## **VONGOLE** euro 17,50

Tagliolini freschi di produzione artigianale, vongole, aglio, prezzemolo

## **VONGOLE E BOTTARGA** euro 18,50

Tagliolini freschi di produzione artigianale, vongole, aglio, prezzemolo, bottarga di muggine grattugiata

## **GAMBERI AL LIME** euro 17,50

Tagliolini freschi di produzione artigianale, gamberi\* sgusciati, lime, pomodoro

## **GRAN MARE** euro 17,50

Fettuccine di semola di grano duro, cozze, seppie\*, gamberi\* sgusciati, pomodoro

## **GRAN MARE e BOTTARGA** euro 18,50

Fettuccine di semola di grano duro, cozze, seppie\*, gamberi\* sgusciati, pomodoro, bottarga di muggine grattugiata

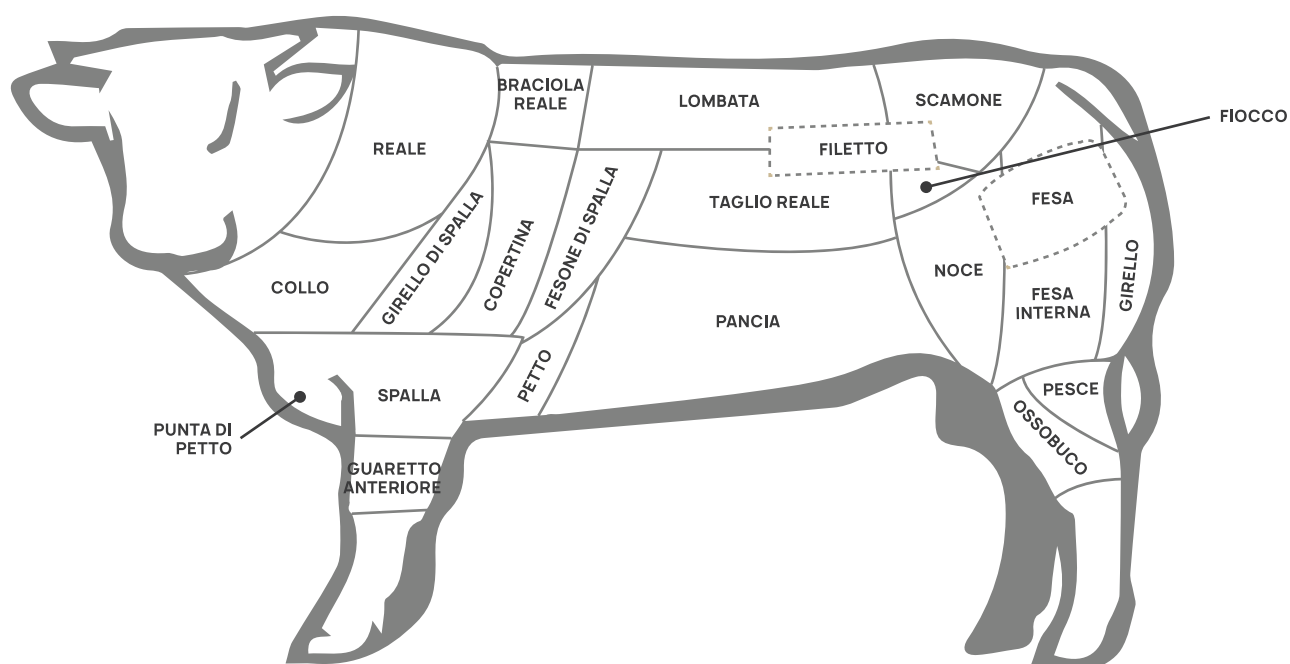
\*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

\*\*BASE CONTENENTE UNA PUNTA D'AGLIO



# LE CARNI SPECIALI e LE PROPOSTE DEL GIORNO

Tagli selezionati quotidianamente dai nostri esperti della griglia.



# LE NOSTRE PROPOSTE DI PESCE

**FILETTO DI SALMONE** euro 18.00  
in salsa mediterranea (pomodorini, olive taggiasche, capperi)

**FILETTO DI ORATA** (se disponibile) euro 19.50  
in salsa dello chef (crema di patate al topinambur), salsa verde (prezzemolo, aglio)

**FRITTURA DI CALAMARI\*** (prima scelta) euro 20.50  
con patate fritte dippers\*

**TATAKI DI TONNO\*** (se disponibile) euro 22.50  
in crosta di sesamo, soia, salsa teriyaki

## CARNE ALLA GRIGLIA

**FETTINA DI CAVALLO ALLA GRIGLIA** euro 17.00  
con patate al forno\*\*

**TAGLIATA RUCOLA E GRANA** (gr. 300 circa) euro 19.50

**TAGLIATA DI Picanha Classica** (gr. 300 circa) euro 22.50  
con patate al forno\*\*

## SPECIALI ALLA GRIGLIA

**BAVETTA SPECIAL** (gr. 300 circa) euro 23.50  
il taglio che non ti aspetti, manzo magro dal gusto saporito che esalta il palato, patate al forno\*\*

**TAGLIATA ARGENTINA con salsa demi-glass dello Chef** (gr. 300 circa) euro 21,50

**TAGLIATA DI Picanha Prima Scelta** euro 24.50  
I migliori tagli di Picanha, patate al forno\*\*  
Chiedi la disponibilità tra Argentina, Angus Sud America, Sud Africa, Premium Europa

**PETTO D'ANATRA IN Salsa dello Chef** (gr. 250 circa) euro 22.50  
Una delle carni più pregiate e apprezzate nella cucina francese e cinese, di origini toscane

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** (gr. 200 circa) euro 24.50

**T-BONE (LA FIORENTINA)** (da 900 gr. a 1100 gr.) euro 7.00/etto  
la fiorentina con l'osso a forma di T che separa il filetto dal controfiletto, con patate al forno\*\*

**TOMAHAWK** (da 900 gr. a 1200 gr.) euro 7.00/etto  
la bistecca preistorica dall'osso lungo, patate al forno\*\*

\* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

\*\* IN SOSTITUZIONE: INSALATA + EURO 0.00, PATATE FRITTE\* + EURO 1.00, VERDURE AL FORNO + EURO 1.50, VERDURE DI STAGIONE + EURO 1.50



# I BURGER GOURMET

(contengono glutine e lattosio)

**BURGER\* ANGUS<sup>2</sup> USA<sup>3</sup>** (200 gr.) euro 18.00

cipolla rossa caramellata, torre di bacon, scamorza affumicata, patate al forno\*\*

**BURGER\* LOGUDORESE (sardinian beef)** (200 gr.) euro 18.50

bufala (intera da 100 gr.), crema di olive taggiasche, straccetti di pomodoro secco, crema di basilico, melanzane e zucchine al forno\*\*

## GLI INTRAMONTABILI

**COTOLETTA DI POLLO** (260 gr.) euro 15,50

patate fritte dippers\*

**CAPRESE DI BUFALA** (100 gr.) euro 13,50

in salsa mediterranea (pomodorini, olive taggiasche, capperi)

## I CONTORNI

**PATATE FRESCHE AL FORNO** euro 5.50

**PATATE FRITTE DIPPERS\*** euro 6.00

**VERDURE AL FORNO** euro 6.50

melanzane, zucchine, peperoni, belga

**INSALATA** euro 5.50

lattuga Iceberg, radicchio, pomodorini Pachino, rucola

\* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

\*\* **IN SOSTITUZIONE:** INSALATA E PATATE AL FORNO + € 0,00, PATATE FRITTE\* + EURO 1.00, VERDURE AL FORNO + EURO 1.50, VERDURE DI STAGIONE + EURO 1.50

<sup>2</sup>PRODOTTO CON GLUTINE

<sup>2</sup>PRODOTTO CON GLUTINE

<sup>3</sup>IN MANCANZA DI PRODOTTO USA SOSTITUITO CON EUROPA O SUD AMERICA



## LE PIZZE CLASSICHE

**FOCACCIA** euro 4.50- olio, sale

**MARINARA** euro 5.50- pomodoro, aglio, origano

**MARGHERITA** euro 7.00- pomodoro, mozzarella

**NAPOLETANA** euro 9.00 - pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe

**SASSARESE** euro 10.00 pomodoro, mozzarella, melanzane fritte

**WURSTEL** euro 8.00 - pomodoro, mozzarella, wurstel

**PRIMAVERA** euro 10.00- pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola

**SARDA** euro 10.00- pomodoro, mozzarella, salsiccia, olive

**VENEZIANA** euro 11.00 - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mix di funghi\*

**CHIPS** euro 12.50 -pomodoro, mozzarella, patate fritte dippers\*

**RUSTICA** euro 12.00- pomodoro, mozzarella, patate al forno al rosmarino, bacon

**BUFALINA** euro 12.50- pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo

**CIP E CIOP** euro 12.50- pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck, noci

**VEGETARIANA** euro 10.50 -pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni

**PULCINELLA** euro 12.50- pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, friarielli

**SFIZIOSA 2.0** euro 13.50- pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olio piccante, rucola, pomodorini, bufala fresca (intera 100 gr.)

**FICHI** euro 14.50

Fior di latte, prosciutto crudo, stracciatella fresca, confettura di fichi

## PIZZE D'AUTORE

**CAVALLO** (novità) euro 14.50

Fior di latte, cavallo marinato, provola, olive taggiasche, salsa al prezzemolo

**ARROSTO** (novità) euro 14.00

Salsa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, patate arrosto, crema di pecorino, olive taggiasche

**AFFUMICATA** (novità) euro 13.50

Fiordilatte, ricotta mustia affumicata, cipolle di Tropea in agrodolce, bacon, rucola

**FUNGHI 3.0** (novità) euro 14.50

Fiordilatte, mix di funghi\*, guanciale sardo, porcini\*, mix di erbe (rosmarino, menta, timo), olive taggiasche

**RAGÙ** euro 14.50

Ragù con purpuzza (in rosso), bufala, grana padano grattugiato, polpette di manzo, salsa al prezzemolo, cialde di grana padano

\* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

### LE AGGIUNTE

AGGIUNTA DI INGREDIENTI DA EURO 1.50 A EURO 4.50 - MOZZARELLA SENZA LATTOSIO euro 2.00



# LE INTRAMONTABILI

## della Volpe e L'Uva

### **MARGHERITA 2.0** euro 14.00

Salsa di pomodoro, stracciatella fresca, pomodorini confit, crema di basilico

### **MARGHERITA SBAGLIATA** euro 14.00

Fiordilatte, pomodorini confit, stracciatella fresca, crema di basilico

### **REGINA** euro 14.00

(Rivisitazione della Carbonara Romana, Regina delle paste italiane)

Fiordilatte, tuorlo d'uovo pastorizzato, guanciale sardo, crema di pecorino, pepe nero, cialde di grana padano

### **REGINA TARTUFATA** euro 15.50

(Rivisitazione della Carbonara Romana, Regina delle paste italiane)

Fiordilatte, tuorlo d'uovo pastorizzato, guanciale sardo, crema di pecorino, pepe nero, cialde di grana padano, crema di tartufo

### **VERDEBOSCO 3.0** euro 14.50

Crema di zucchine, fiordilatte, guanciale, cipolle di Tropea in agrodolce, bufala (intera 100 gr.)

### **TRILOGIA DEI SENSI 2.0** euro 14.50

Fiordilatte, mozzarella di bufala (intera 100 gr.), melanzane al forno, guanciale, pomodorini confit, cialde di grana padano

### **PASQUALINA** euro 14.00

Fiordilatte, mortadella, bufala (intera 100 gr.), crema di bufala al pistacchio

### **DEL MAESTRO** euro 14.50

Fiordilatte, polpettine di manzo fritte, melanzane fritte, pomodorini confit, crema di pecorino

### **LA VOLPE e L'UVA** euro 14.50

Fiordilatte, purpuzza marinata, cipolle bionde arrostiti, patate al forno gratinate al parmigiano, pomodorini confit

### **PARMIGIANA 2.0 (LA NOSTRA RICETTA)** euro 14.50

Salsa di pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, grana padano, bufala (intera 100 gr.), crema di basilico

### **SARDA 3.0** euro 14.50

Fiordilatte, provoletta, salsiccia stagionata affumicata della Barbagia, olive, crema di pecorino, chips di Guttiau

### **PIPERITA 2.0** euro 13.50

Fiordilatte, zucchine al forno, bufala (intera 100 gr.), grana padano grattugiato, crema di basilico, menta piperita

### **PIPERITA 2.0 con purpuzza** euro 14.50

Fiordilatte, zucchine al forno, bufala (intera 100 gr.), grana padano grattugiato, crema di basilico, menta piperita, purpuzza marinata

### **BOTTARGA 2.0** euro 14.50

Fiordilatte, stracciatella fresca, bottarga di muggine grattugiata, olio aromatizzato al limone, pomodorini confit

\* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

\*\*\* IN MANCANZA DEL PRODOTTO SOSTITUITO CON MIX DI FRUTTI ROSSI

#### LE AGGIUNTE

AGGIUNTA DI INGREDIENTI DA EURO 1.50 A EURO 4.50 - MOZZARELLA SENZA LATTOSIO euro 2.00



# BIRRE ALLA SPINA

## **Birra alla spina Moretti “ricetta originale” (bionda-lager)**

Lt 0.20 euro 3.00

Lt 0.40 euro 5.50

Lt 1.00 euro 13.00

## **Birra alla spina Krusovice (bionda - Czech Pils)**

Lt 0.20 euro 3.00

Lt 0.40 euro 5.50

Lt 1.00 euro 13.00

# BIRRE IN BOTTIGLIA

**Heineken** 0.66 cl euro 6.00

**Heineken** 0.33 cl euro 4.00

**Ichnusa classica** 0.66 cl euro 5.50

**Ichnusa classica** 0.33 cl euro 3.50

**Warsteiner** 0.33 cl euro 4.00

**Moretti Rossa** 0.33 cl euro 4.00

**Franziskaner Weiss** 0.50 cl euro 5.00

**Birra analcolica** 0.33 cl euro 4.00

**Birra senza glutine** 0.33 cl euro 4.00





# CAFFETTERIA - AMARI - DISTILLATI

**Caffè** euro 1.50

**Caffè Decaffeinato** euro 1.50

**Caffè Corretto** euro 2.50

**Ginseng** euro 1.50

**Acqua minerale naturale Smeraldina (in vetro)** euro 3.50

**Acqua minerale frizzante San Pellegrino (in vetro)** euro 3.50

**Bibite analcoliche** (Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite), (in vetro) euro 3.50

**Mirto, Mirto bianco, Limoncino** euro 3.50

**Amari, Liquirizia, Baileys, Crema di Limone** euro 4.00

**Vodka, Sambuca** euro 4.00

**Passito di Pantelleria** euro 4.50

**Grappa Bianca, Grappa Barricata 6 mesi** euro 5.00

**Grappa Barricata 18 mesi** euro 5.50

**Rum Zacapa, Rum Don Papa** euro 7.50

**Whisky Jack Daniel's** euro 6.50

**Scotch Whisky Talisker** euro 7.50

