

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

Melanze, Grana Padano, uovo, basilico, pangrattato, fondata 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

²PRODOTTO 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

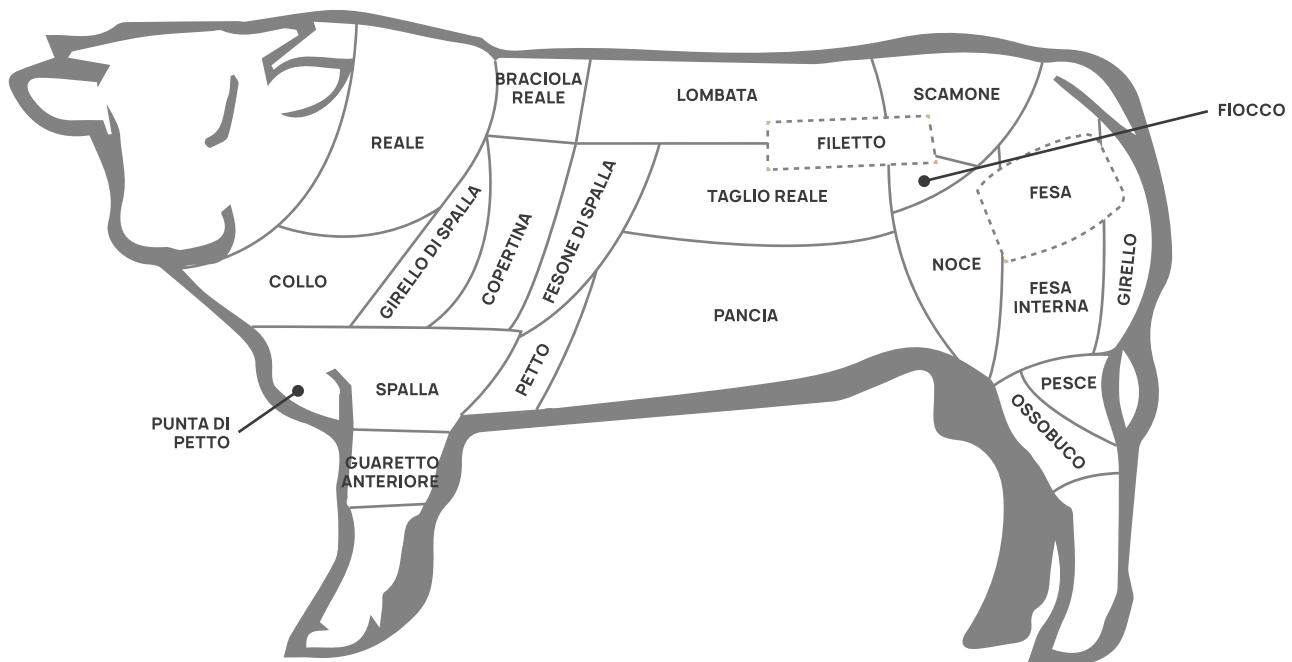
*IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI

**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* ANGUS² USA³ (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

²PRODOTTO CON GLUTINE

³PRODOTTO CON GLUTINE

³IN 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, straciatella 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 erbette (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, purpurga marinata, cipolle bionde arrostate, 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, provola, 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 purpurga euro 14.50

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

