

SPIZZICANDO / TO NIBBLE

Ostriche Oysters	4 cd each	
Carpaccio di pesce “secondo disponibilità” Carpaccio of fresh fish (depending upon availability)	18	
Baccalà fritto, sardine panate con provola affumicata** Fried codfish, breaded sardines and smoked provola cheese	15	
Zuppetta di cozze e crostoni all’aglio Mussel soup with garlic crostoni	14	
Anemoni di mare fritti** Fried sea anemones	15	
Formaggio “peretta” arrosto e verdure alla brace Roasted raw milk cheese with grilled vegetables	15	

DAL BANCONE / FROM THE COUNTER

Selezione di salumi di Oliena e sott’olii Selection of cured meats from Oliena and vegetables in oil	Piccolo / Grande Small / Big	
	16 / 18	
Selezione di formaggi sardi e marmellate Selection of Sardinian cheeses with jams	16 / 18	
Degustazione di creme e sott’ olii vegetali “Sa Marigosa” Taste of “Sa Marigosa” cremes and vegetables in oil	11	

LA NOSTRA PIZZA / OUR PIZZA

LE CLASSICHE / OUR CLASSICS

MARINARA Pomodoro, aglio, origano e olio evo Tomato, garlic, oregano and evo oil	10	
MARGHERITA Pomodoro e fior di latte, basilico, olio evo e formaggio pecorino Tomato, fior di latte cheese, basil, evo oil and pecorino cheese	12	
CONTADINA Pomodoro e verdure di stagione, fior di latte e olio evo Tomato, seasonal vegetables, fior di latte cheese and evo oil	13	
VENEZIANA Pomodoro e fior di latte, prosciutto cotto, funghi e olio evo Tomato and fior di latte cheese, cooked ham, mushrooms and evo oil	14	
NAPOLI Pomodoro e fior di latte, capperi selargini e acciughe del Cantabrico, olio evo e origano Tomato and fior di latte cheese, capers from Selargius and Cantabrico anchovies, evo oil and oregano	14	
DIAVOLA Pomodoro e fior di latte, salame piccante Nduja, olive e capperi, grana sardo Tomato and fior di latte cheese, spicy Nduja salami olives and capers, Sardinian grana cheese	14	
CRUDO Fior di latte e prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana sardo Fior di latte cheese, Sardinian raw ham, rucola and scales of Sardinian grana cheese	14	
PERE E PECORINO Fior di latte, pecorino erborinato, pere, noci e olio evo Fior di latte cheese, “pecorino” blue cheese, pears, nuts and extra-virgin olive oil	14	

LE " ALTRE " / THE OTHERS

3 MOZZA Pomodoro e fior di latte, mozzarella di bufala e formaggio peretta fresco, pecorino romano, pomodorini e olio evo Tomato and fior di latte cheese, buffalo mozzarella and fresh peretta cheese, pecorino romano, cherry tomatoes and extra virgin olive oil	13	
SA MURA BIANCA Fior di latte, pomodorini datterini marinati, ricotta affumicata e zucchine fritte Fior di latte cheese, marinated cherry tomatoes, smoked ricotta and fried zucchini	13	
SARDA Fior di latte e passata di pomodoro, pancettina di maiale, crema di cipolle borettane piccanti e formaggio pecorino Fior di latte cheese and tomato sauce , pork bacon, spicy onion cream and pecorino cheese	14	
ACCADEMIA OLEARIA Mozzarella di bufala e pomodorini gialli, bottarga, alici, pomodori cuore di bue e olio evo Buffalo mozzarella and yellow tomatoes, bottarga, anchovies and oxheart tomatoes and evo oil	15	
SELARGINI Pomodorini gialli, bufala dop, capperi selargini, provola affumicata e crema di peperone in agrodolce Yellow tomatoes, buffalo mozzarella, Selargini capers, smoked provola cheese and sweet and sour creme of peppers	14	
PUDDU Fior di latte, guanciale, ricotta di pecora e pepe affumicato Fior di latte cheese, pork jowel, sheep’s ricotta cheese and smoked pepper	14	
SA MARIGOSA Fior di latte, mortadella, carciofi sott’olio, acciughe del Cantabrico e formaggio caprino Fior di latte cheese, mortadella, artichokes in oil, Cantabrico anchovies and caprino goat’s cheese	14	
CALZONE FARCITO Pomodoro e fior di latte, salsiccia e ricotta Tomato and fior di latte cheese, sausage and ricotta cheese	14	
BOSCO Fior di latte con consistenza di funghi, lardo e olio tartufo Fior di latte cheese, mushrooms, lard and truffle oil	14	
ARGIOLAS Fior di latte, caprino in crosta fiorita, crema di pomodoro secco e melanzane al funghetto Fior di latte cheese, goat’s cheese, creme of dried tomato, stewed eggplant	14	
BUFALA Mozzarella di bufala e pomodorini marinati, pesce spada affumicato e yogurt di pecora Buffalo mozzarella, marinated tomatoes, smoked swordfish and sheep’s yogurt	15	
PIZZA DEL GIORNO Pizza of the day		€ Variabile

I nostri ingredienti sono di prima qualità con un’attenta selezione dei salumifici e dei caseifici sardi.
We use only top quality ingredients with a careful selection of Sardinian salumi and cheese products.

L’impasto è digeribile, steso a mano e utilizziamo farine deboli macinate a pietra di piccoli mulini.
L’olio è solo extravergine di oliva sardo, come il nostro fior di latte e la passata di pomodoro “Sa Marigosa”
Our dough is easily digested, hand-kneaded and we use only mill stone ground flour.
Sardinian is our extra virgin olive oil just like our fior di latte fresh cheese and our “Sa Marigosa” tomato sauce

*Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti di temperatura per preservare le qualità organolettiche secondo le normative UE
As per EU regulation, some of our products are reduced in temperature to preserve their the organoleptic propeties

** In mancanza di reperibilità del prodotto fresco potremmo utilizzare un congelato di buona qualità
If fresh product is unavailable, we may use a high quality frozen product



I nostri amici fornitori e i loro prodotti

Polpa di ricci certificata az. "Sun & Sea" Alghero	Km 0	Pane fresco "La nicchia dei sapori" Alghero	Km 0
Caprini ed Erborinati az. "Argiolas" Dolianova	Km 239	Ravioli di ricotta dolci az. "Bon Bons" Alghero	Km 0
Yogurt di pecora e ricotta affumicata az. "Domus Lattea" Ittiri	Km 20	Capperi az. "Selargino" Selargius	Km 249
Olio extravergine az. "Accademia Olearia" Aghero	Km 0	Pomodori datterino az. "Bambalá" Olmedo	Km 13
Pasta secca az. "Pastificio dei Profeti" Capoterra	Km 259	Zafferano az. "Cumpanzos" Olmedo	Km 13
Andarinos e Lorighittas az. "Andarinos" Usini	Km 40	Ortofrutta Sarda Alghero	Km 0
Fregula az. "Pasta D'Autore" Cagliari	Km 223	Carciofi az. "Pinna" Ittiri	Km 30
Marmellate az. "Mammai" Serrenti	Km 180	Olio lentischio e acqua aromatizzate Az. "Mediflora" Pula	Km 277
Miele az. "Simbula Albino" Sini	Km 172	Legumi secchi e semola cop. "Sandro Sole" Marmilla	Km 179
Coniglio az. "G.M.O. Cunicoltura" Laerru	Km 83	Mandorle az. "Hivu" Oliena	Km 163
Spezie aromatiche az. "Brai / Loi" Muravera	Km 279	Patate viola az. "Fioba" Arborea	Km 148
Bottarga di tonno e muggine Bottarfish Alghero	Km 0	Fior di Latte az. "Arborea" Arborea	Km 148
Panadas "Francesco in pasta" Sassari	Km 37	Sott'Oli e creme vegetali az. "Sa Marigosa" Cabras	Km 143
Macelleria az. "Sa Petta" Alghero	Km 0	Tumbarelle e Culurgiones az. "Biscottificio Demelas" Stintino	Km 52
Mercatino Coldiretti Alghero	Km 0	Seadas az. "Fantasia della pasta fresca" Alghero	Km 0
Formaggio caciotta e ricotta Soc. Agricola "F.Ili Saba" Sassari	Km 37	Olio extravergine az. "Sartore" Alghero	Km 0
Pesce mercato primo pescato Alghero	Km 0	Salumi az. "Puddu" Oliena	Km 144
Tartufi az. "Isola dei sapori" Laconi	Km 163	Riso az. "Passiu" Oristano	Km 135
Pane Carasau az. "Soru" Ovodda	Km 141	Pasta artigianale az. "Montes" Arzana	Km 193
Pane Pergamena az. "Cherchi" Aghero	Km 0	Olio extravergine az. "Nure" S. Maria la Palma	Km 24
Riso Venere az. "Agricola Falchi" Oristano	Km 135	Gelati Artigianali az. "Boni meda" Valledoria	Km 82
Pescato az. "Capitan Mimmo" Alghero	Km 0	Prosciutto di pecora az. "Genuina" Ploaghe	Km 50
Pecorino e peretta az. "Funtana Cana" Pattada	Km 101	Passata di pomodoro az. "Sa Marigosa" Cabras	Km 99
Ceci e vegetali az. "Quadrifoglio" Parco Porto Conte	Km 15	Zafferano az. "Zafferano" Alghero	Km 0
Fiore Sardo Gavoi	Km 137	Formaggio Casizolu az. "Santa ittoria" Santo Lussurgiu	Km 89
Cipolle di Banari	Km 55	Pecorino Romano az. "Argiolas" Dolianova	Km 224
Maialini az agricola "f.Ili Riu" Lago di Baratz	Km 0	Peretta di Perfugas az. "F.Ili Piga" Perfugas	Km 82
Casadina az. "Sa Panada Pinta" Oliena	Km 134	Pasta secca az. "Tanda & Spada" Monte Granatico	Km 97
		Aceto di Vermentino e Cannonau "Oleificio San Giuliano" Alghero	Km 0

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato il regolamento cee 1169) presenti nelle ricette a disposizione in questo ristorante si prega di contattare prima dell'ordine del piatto o bevanda il responsabile di sala sugli ingredienti allergenici

ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES

For information about allergenic ingredients (attached EU regulations 1169) present in the recipes of this restaurant, please contact us regarding allergenic ingredients before ordering the dish or drink.