

# Menu

## Ristorante Pizzeria



### Benvenuto!

Nel nostro Ristorante utilizziamo molti prodotti del nostro territorio, quali salumi, formaggi, spezie, verdure, carne, pasta, olio, bottarga, confetture e miele che provengono dalla nostra rivendita di prodotti tipici "La Bottega dei Sapori".

### Welcome!

Our Restaurant takes great pride in using a variety of carefully selected, local ingredients. The cheese, cold meat, spices, fresh vegetables, meat, pasta, olive oil, cured mullet roe, jam and honey. We use all come from Sardinia it is possible to purchase all of these products at our traditional Sardinian delicatessen "La Bottega dei Sapori".

#### ALLERGENI

Avvisiamo che gli alimenti e le bevande del nostro menu possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, pertanto le varie sostanze sono indicate con un numero corrispondente alle diverse voci del menu.

Per maggiori informazioni sugli allergeni consulta l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.



LATTE  
(1)



GLUTINE  
(2)



SOIA  
(3)



ARACHIDI  
(4)



FRUTTA A  
GUSCIO (5)



PESCE  
(6)



CROSTACEI  
(7)



SENAPE  
(8)



UOVA  
(9)



SESAMO  
(10)



SOLFITI  
(11)



SEDANO  
(12)



MOLLUSCHI  
(13)



LUPINI  
(14)

(\*) In caso di prodotti freschi non reperibili, verranno utilizzati prodotti surgelati di primissima qualità.  
When fresh products are unavailable highest quality frozen products are use.

**Coperto** 2,50 €  
Service charge





## Antipasti Mare

Starter from the sea

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Polpo* con patate rustiche</b> A> 13                              | 16,00 € |
| Octopus with rustic potatoes                                         |         |
| <b>Agliata di pesce* all'algherese</b> A> 2, 6, 13                   | 14,00 € |
| Fish served in garlic and dry tomato sauce                           |         |
| <b>Zuppetta di cozze alla marinara</b> A> 13                         | 15,00 € |
| Steamed mussels with white wine and lemon                            |         |
| <b>Pescatrice alla Catalana</b> A> 13                                | 15,00 € |
| Anglerfish Catalan style                                             |         |
| <b>Tartare di tonno* con polvere di capperi e burrata</b> A> 1, 3, 6 | 18,00 € |
| Tuna tartare with caper powder and burrata                           |         |
| <b>Degustazione antipasti mare (3 tipi)</b> A> 1, 3, 6, 13           | 22,00 € |
| Tasting fish starter (3 types)                                       |         |

## Antipasti Terra

Starter from the land

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Bruschetta al pomodoro</b> A> 2                                   | 8,00 €  |
| Tomato bruschetta                                                    |         |
| <b>Caprese con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico</b> A> 1    | 14,00 € |
| Buffalo mozzarella, tomato and basil salad                           |         |
| <b>Pecorino Bonuighinu fuso con verdure al forno</b> A> 1            | 12,00 € |
| Baked pecorino cheese with roasted vegetables                        |         |
| <b>Antipasto sardo</b>                                               | 15,00 € |
| salsiccia, olive, pecorino, ricotta mustia, miele A> 1               |         |
| Sardinian starter                                                    |         |
| sardinian sausage, olives, pecorino and smoked ricotta cheese, honey |         |
| <b>Quasi Frattau</b> A> 1, 2                                         | 13,00 € |
| Uova con salsa di pomodoro, pecorino e pane Carasau                  |         |
| Eggs with tomato sauce, pecorino cheese and Carasau bread            |         |

**Coperto** 2,50 €  
Service charge





## Primi Mare

Pasta and Rice dishes from the sea

|                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Maccarrones alle vongole e bottarga</b>                                                              | 20,00 € |
| Fresh pasta with clams and cured mullet roe A> 2, 13                                                    |         |
| <b>Spaghetti* al cartoccio ai frutti di mare</b> A> 2, 7, 13                                            | 22,00 € |
| Baked seafood spaghetti (clams, shimps, scampi, mussels, crabs, prawns)                                 |         |
| <b>Fregola sarda ai crostacei*</b> A> 2, 7                                                              | 20,00 € |
| Fregola pasta with mixed crustaceans (shimps, scampi, crabs, prawns, tomato)                            |         |
| <b>Paella algherese*</b> A> 6, 7, 13                                                                    | 30,00 € |
| <i>su prenotazione / on reservation - min. 2 pers. / per pers.</i>                                      |         |
| <i>riso, pollo, salsiccia, cozze, vongole, gamberi, scampi, fagiolini, piselli, zafferano, peperone</i> |         |
| Alghero style paella                                                                                    |         |
| <i>rice, chicken, mussels, clams, shrimps, scampi, green peas, saffron, bell pepper</i>                 |         |

## Primi Terra

Pasta from the land

|                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Ravioli di ricotta al burro aromatizzato alla salvia e amaretti</b> A> 1, 2, 5, 9 | 13,00 € |
| Fresh ricotta ravioli with butter, sage and amaretti                                 |         |
| <b>La lasagnetta sarda</b> A> 1, 2, 9, 12                                            | 15,00 € |
| Bolognese lasagna with sardinian ingredients                                         |         |
| <b>Culurgiones al pomodoro basilico e ricotta mustia</b> A> 1, 2, 9                  | 16,00 € |
| Culurgiones pasta dumplings in tomato and basil sauce with salted ricotta cheese     |         |
| <b>Fregola con verdure al forno</b> A> 2                                             | 13,00 € |
| Fregola pasta with roasted vegetables                                                |         |
| <b>Malloreddus alla campidanese</b> A> 2                                             | 14,00 € |
| Typical sardinian fresh pasta with pork tomato sauce                                 |         |

**Coperto** 2,50 €  
Service charge





## Secondi Mare

Main dishes from the sea

|                                                                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Spigola alla griglia</b> (350 g. circa) A> 6<br>Grilled seabass (around 350 g.)                                                            | 20,00 € |
| <b>Calamari fritti con patatine fritte*</b> A> 2, 13<br>Fried squid and chips                                                                 | 20,00 € |
| <b>Fritto misto del golfo*</b> A> 2, 6, 7, 13<br>Mixed platter of fried fish and seafood                                                      | 25,00 € |
| <b>Tonno*</b> grill con aioli, pomodorini, cipolla rossa marinata A> 3, 6, 9<br>Grilled tuna with aioli, cherry tomatoes, marinated red onion | 22,00 € |
| <b>Grigliata mista di pesce*</b> A> 6, 7<br>Mixed platter of grilled fish and seafood                                                         | 30,00 € |

## Secondi Terra

Main dishes from the land

|                                                                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e grananglona</b> A> 1<br>Sliced beef with cherry tomatoes, rucola and sardinian parmesan  | 22,00 € |
| <b>Pancia di maiale alle erbe Mediterranee con verdure al forno</b> A> 1<br>Pork belly with Mediterranean herbs and roasted vegetables | 20,00 € |
| <b>Suprema di pollo cbt alla piastra con patate al forno</b><br>Grilled chicken supreme clt with roasted potatoes                      | 18,00 € |
| <b>Entrecôte di Angus alla griglia</b> (300 g. circa)<br>Grilled Angus entrecôte (around 300 g.)                                       | 25,00 € |

**Coperto** 2,50 €  
Service charge





## Menu bambino

### Kids menu

|                                                                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Pasta in bianco o al sugo con cotoletta*</b> A> 1, 2, 9<br>Pasta with butter or tomato sauce with cutlet                         | 12,00 € |
| <b>Würstel con patatine fritte* o al forno</b> A> 2<br>Sausage with chips                                                           | 10,00 € |
| <b>Hamburger di manzo 100% sardo</b> (150 g.) <b>con patatine fritte*</b> A> 2<br>Hamburger 100% sardinian beef (150 g.) with chips | 15,00 € |

## Contorni e Insalate

### Side dishes and Salads

|                                                                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Patate al forno</b><br>Roasted potatoes                                                                                                                 | 7,00 €  |
| <b>Patatine fritte*</b> A> 2<br>Chips                                                                                                                      | 6,00 €  |
| <b>Insalata mista</b><br>Mixed salad                                                                                                                       | 6,00 €  |
| <b>Verdure grigliate alla piastra</b><br>Roasted vegetables                                                                                                | 7,00 €  |
| <b>Insalata Alghero</b> (tonno, cipolla, uovo sodo, pomodoro, insalata mista) A> 6, 9<br>Alghero salad (tuna, onion, boiled egg, tomato, mixed leaf salad) | 14,00 € |

**Coperto** 2,50 €  
Service charge





## Dolci

### Desserts

|                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Crema catalana</b> A> 1, 2, 9                                     | 7,00 € |
| Catalan creme brulee                                                 |        |
| <b>Seadas al miele o zucchero</b> A> 1, 2                            | 8,00 € |
| Seadas fried dumplings filled with cheese served with honey or sugar |        |
| <b>Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia</b> A> 1, 2, 5, 9  | 9,00 € |
| Chocolate cake with vanilla ice cream                                |        |
| <b>Tiramisù</b> A> 1, 2, 9                                           | 8,00 € |
| <b>Panna cotta</b> A> 1                                              | 6,00 € |
| <b>Pecorino dessert</b> A> 1                                         | 7,00 € |

## Birre

### Beers

|                                             |                         |         |
|---------------------------------------------|-------------------------|---------|
| <b>Ichnusa non filtrata alla spina</b> A> 2 | cl. 25                  | 3,50 €  |
| Ichnusa unfiltered draft beer               | cl. 40                  | 5,50 €  |
|                                             | lt. 1                   | 12,00 € |
| <b>Marduk Birra artigianale sarda</b> A> 2  | bottiglia/bottle cl. 50 | 12,00 € |
| Sardinian craft beer                        |                         |         |
| <b>Birra analcolica</b> A> 2                | bottiglia/bottle cl. 33 | 4,00 €  |
| Non alcoholic beer                          |                         |         |

## Bibite

### Soft drinks

|                                                      |        |        |
|------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Acqua minerale naturale o gassata</b>             | lt. 1  | 3,50 € |
| Natural or sparkling mineral water                   |        |        |
| <b>Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite</b>           | cl. 33 | 3,50 € |
| <b>Succhi di frutta (pesca, pera, mela, arancia)</b> | cl. 20 | 3,50 € |
| Fruit juices (peach, pear, apple, orange)            |        |        |

**Coperto** 2,50 €  
Service charge



A> 11

Terre Blanche Cuvée 161 $A \geq 11$ 

## Marchese di Villamarina

A> 11

### Controluce

A> 11

Terre Bianche Torbato

## A&gt; 11

Rosso / Bianco



## Liquori locali

Sardinian liqueurs



*bicchieri / glass*

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Mirto Rosso o bianco | 4,00 € |
| Limoncino            | 4,00 € |
| Amaro sardo          | 5,00 € |
| Filu 'e ferru        | 4,00 € |
| Grappa barrique      | 5,00 € |

## Cocktails

*bicchieri / glass*

|                |         |
|----------------|---------|
| Aperol Spritz  | 8,00 €  |
| Campari Spritz | 8,00 €  |
| Gin Tonic      | 10,00 € |
| Vodka Orange   | 8,00 €  |
| Rum Cola       | 8,00 €  |

## Caffetteria

Coffee Bar

*bicchieri / glass*

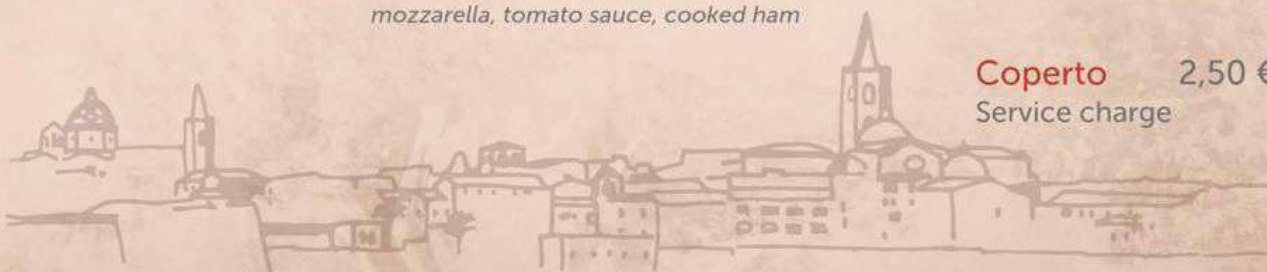
|                      |        |
|----------------------|--------|
| Caffè                | 2,00 € |
| Coffee               |        |
| Caffè decaffeinato   | 2,00 € |
| Decaffeinated coffee |        |
| Cappuccino A>1       | 3,00 € |



## Pizze classiche

|         |                          |                                                                                                                                                                                                               |         |
|---------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| A> 1, 2 | <b>Pizza Portafoglio</b> | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro<br>mozzarella, tomato sauce                                                                                                                                                | 5,50 €  |
| A> 1, 2 | <b>Marinara</b>          | salsa di pomodoro, aglio, origano<br>tomato sauce, garlic, origan                                                                                                                                             | 6,00 €  |
| A> 1, 2 | <b>Margherita</b>        | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, basilico<br>mozzarella, tomato sauce, basil                                                                                                                               | 7,50 €  |
| A> 1, 2 | <b>Patate</b>            | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, patate fritte*<br>mozzarella, tomato sauce, chips*                                                                                                                        | 9,50 €  |
| A> 1, 2 | <b>Würstel</b>           | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, würstel<br>mozzarella, tomato sauce, frankfurter                                                                                                                          | 8,50 €  |
| A> 1, 2 | <b>Giovane</b>           | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, patate*, würstel<br>mozzarella, tomato sauce, chips*, frankfurter                                                                                                         | 10,00 € |
| A> 1, 2 | <b>Primavera</b>         | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, pomodorini pachino, basilico<br>mozzarella, tomato sauce, pachino cherry tomatoes, basil                                                                                  | 10,00 € |
| A> 1, 2 | <b>Napoli</b>            | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, acciughe, capperi<br>mozzarella, tomato sauce, anchovies, capers                                                                                                          | 11,00 € |
| A> 1, 2 | <b>Verdure grigliate</b> | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni<br>mozzarella, tomato sauce, aubergines, courgettes, peppers                                                                                | 11,00 € |
| A> 1, 2 | <b>Veneziana</b>         | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, prosciutto cotto, funghi<br>mozzarella, tomato sauce, cooked ham, mushrooms                                                                                               | 11,00 € |
| A> 1, 2 | <b>4 Stagioni</b>        | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, funghi, olive,<br>prosciutto cotto, carciofi<br>mozzarella cheese, tomato sauce, mushrooms, olives,<br>cooked ham, artichokes                                             | 12,00 € |
| A> 1, 2 | <b>4 Formaggi</b>        | fiordilatte DOP, pecorino, gorgonzola, provola<br>(4 cheeses) mozzarella, pecorino, gorgonzola, provola                                                                                                       | 12,00 € |
| A> 1, 2 | <b>Parma</b>             | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, prosciutto di Parma<br>mozzarella, tomato sauce, Parma ham                                                                                                                | 13,00 € |
| A> 1, 2 | <b>Sarda</b>             | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, salsiccia, olive, pecorino<br>mozzarella, tomato sauce, sardinian sausage, olives, pecorino                                                                               | 13,00 € |
| A> 1, 2 | <b>Capricciosa</b>       | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, carciofi, olive, funghi,<br>capperi, pomodorini pachino, prosciutto cotto<br>mozzarella, tomato sauce, artichokes, olives, capers,<br>pachino cherry tomatoes, cooked ham | 13,00 € |
| A> 1, 2 | <b>Diavola</b>           | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, salamino piccante,<br>peperoni, peperoncino<br>mozzarella, tomato sauce, spicy salami, peppers, chili pepper                                                              | 14,00 € |
| A> 1, 2 | <b>Calzone</b>           | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, prosciutto cotto<br>mozzarella, tomato sauce, cooked ham                                                                                                                  | 10,00 € |

**Coperto** 2,50 €  
Service charge





## Pizze speciali

|             |                            |                                                                                                                                                                 |         |
|-------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| A> 2, 6     | <b>Bottarga</b>            | bottarga, aglio, pomodorini, olio<br><i>cured mullet roe, garlic, pachino cherry tomatoes, oil</i>                                                              | 12,00 € |
| A> 1, 2     | <b>Gustosa</b>             | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, salsiccia secca, gorgonzola<br><i>mozzarella, tomato sauce, sardinian sausage, gorgonzola</i>                               | 13,00 € |
| A> 1, 2     | <b>Pugliese</b>            | burrata pugliese, salsa di pomodoro, basilico<br><i>burrata cheese, tomato sauce, basil</i>                                                                     | 13,00 € |
| A> 1, 2, 6  | <b>Siciliana</b>           | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, tonno, capperi, acciughe, aglio<br><i>mozzarella, tomato sauce, tuna, capers, anchovies, garlic</i>                         | 13,00 € |
| A> 1, 2, 6  | <b>Don Giovanni</b>        | fiordilatte DOP, peperoni, acciughe, aglio, peperoncino<br><i>mozzarella, peppers, anchovies, garlic, chili peppers</i>                                         | 13,00 € |
| A> 1, 2     | <b>Scugnizzo</b>           | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, friarielli, salsiccia fresca, peperoncino bio<br><i>mozz., tomato, friarielli, fresh sausage, biological chili peppers</i>  | 13,00 € |
| A> 1, 2     | <b>Regina</b>              | mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, pomodorini pachino, rucola<br><i>buffalo mozzarella, tomato sauce, pachino cherry tomatoes, rocket</i>                 | 14,00 € |
| A> 1, 2     | <b>Capocaccia</b>          | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, salamino piccante, gorgonzola, cipolle<br><i>mozzarella, tomato sauce, spicy salami, gorgonzola, onions</i>                 | 14,00 € |
| A> 1, 2, 13 | <b>Moderna</b>             | (bianca) mozzarella burrata, mortadella al pistacchio<br><i>(white) mozzarella burrata, mortadella with pistachio</i>                                           | 14,00 € |
| A> 1, 2     | <b>Guanciaie</b>           | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, guanciaie sardo, cipolle, pecorino, funghi<br><i>mozzarella, tomato sauce, sardinian bacon, onions, pecorino, mushrooms</i> | 15,00 € |
| A> 1, 2     | <b>Calzone vegetariano</b> | fiordilatte DOP, salsa di pomodoro, zucchine, friarielli, pecorino<br><i>mozzarella, tomato sauce, aubergines, friarielli, pecorino</i>                         | 12,00 € |

## Camicie

|         |                |                                                                                                                                                                    |         |
|---------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| A> 1, 2 | <b>Bologna</b> | mortadella al pistacchio<br><i>home made sandwich with pistachio mortadella</i>                                                                                    | 8,00 €  |
| A> 1, 2 | <b>Fresca</b>  | prosciutto crudo, pomodorini pachino, rucola, scaglie di pecorino<br><i>home made sandwich with Parma ham, pachino cherry tomatoes, rocket, flakes of pecorino</i> | 12,00 € |

|                  |                                                                                                                                                                           |        |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Aggiunte:</b> | mozzarella di bufala, prosciutto crudo, bottarga, guanciaie sardo, cozze, peperoni<br><i>buffalo mozzarella, ham, cured mullet roe, sardinian bacon, mussels, peppers</i> | 3,00 € |
|                  | Altre aggiunte   other additions                                                                                                                                          | 2,00 € |

**Coperto** 2,50 €  
Service charge

