

Ristorante Le Regioni

Menù



Le Regioni

IL RISTORANTE È CASA TUA

Antipasti

Starters

Misto di Affettati Nostrani	15,00
Mixed Sausages	
Prosciutto Crudo di Parma	12,00
Parma Ham	
Carpaccio di manzo con Rucola e Grana	15,00
Beef carpaccio with arugula and Grana Padano cheese	
Carpaccio di manzo con Trevisana e Aceto balsamico	15,00
Beef Carpaccio with Radiocchio and Balsamic Vinegar	
Tartare di manzo	15,00
Beef Tartare	
Selezione di Pecorino sardo DOP con Miele	12,00
Pecorino cheese with honey	



Misto di Formaggi

15,00

Mixed Cheeses

Scamorza alla Griglia

7,00

Smoked Cheese

Coperto e Pane

2,00

Primi Piatti

First Course

Cullurgiones de Casu. 12,00

Cheese ravioli with tomato sauce

Ravioli alle Regioni 12,00

Meat Ravioli with Bolognese sauce, parsley and cream

Tortelloni di magro al burro fuso e salvia 12,00

Ravioli Ricotta Cheese and Spinach with Butter and Sage



Cullurgiones Ogliastrini 14,00

Ravioli potato and mint with tomato sauce

Ravioli di melanzane con pomodoro e scaglie di Ricotta Salata 12,00

Ravioli with Eggplant, tomato sauce and Ricotta cheese

<i>Fettuccine al Ragù della Casa</i>	12,00
<i>Fettuccine with Bolognese sauce homemade</i>	
<i>Rigatoni al Gorgonzola</i>	10,00
<i>Rigatoni with Gorgonzola cheese</i>	
<i>Rigatoni al Funghetto</i>	10,00
<i>Rigatoni with Bolognese sauce, Mushrooms and cream</i>	
<i>Spaghetti con Bottarga di muggine</i>	15,00
<i>Spaghetti with Bottarga (Dried fish roe)</i>	
<i>Spaghetti con Vongole Veraci</i>	15,00
<i>Spaghetti with Clams</i>	
<i>Risotto alla Milanese</i>	12,00
<i>Stirred Rice flavored with Saffron</i>	
<i>Risotto ai Carciofi Sardi (Stagionale)</i>	15,00
<i>Stirred Rice with Sardinian Artichokes</i>	
<i>Risotto ai Funghi Porcini (Stagionale)</i>	15,00
<i>Stirred Rice with Porcini Mushrooms</i>	

Secondi Piatti di Carne

Main Courses of Meat



Tagliata di Manzo alla Peppino x due persone

45,00

Slices Beef with French fries X2

Tagliata di Manzo con Rucola x due persone

40,00

Slices Beef with Arugula and Grana Padano Cheese x2

Tagliata di Manzo con Radicchio x due persone

40,00

Sliced Beef with Radicchio x2

Tagliata di Manzo con Carciofi Sardi (Stagionale)

45,00

Sliced Beef with with Sardinian Artichokes x2

Florentina alla griglia x due

55,00

T-Bone Steak x2

<i>Fiorentina all'antica</i>	55,00
<i>T-Bone Steak with Peppers and Tomatoes x2</i>	
<i>Costata di Manzo alla griglia</i>	18,00
<i>Rube Eye Steak of Beef</i>	
<i>Filetto di Manzo alla griglia</i>	22,00
<i>Fillet of Beef</i>	
<i>Filetto di Manzo all'antica</i>	22,00
<i>Fillet of Beef with Peppers and Tomatoes</i>	
<i>Filetto al Pepe Verde</i>	22,00
<i>Fillet of Beef with Green Pepper and Cream</i>	
<i>Cotoletta alla Milanese</i>	20,00
<i>Milanese Cutlet</i>	



Contorni

Side Dishes

Patatine fritte

6,00

French fries

Radicchio alla Griglia

6,00

Grilled Red Radicchio

Verdure grigliate miste

6,00

Variety of Grilled Vegetables

Insalata mista

6,00

Mixed Salad (Arugula, Radicchio, Lettuce)

E per finire

Desserts

Tiramisù della casa 6,00

Homemade Tiramisù

Panna cotta della casa 6,00

Homemade Panna Cotta (Cooked Cream)

Panna cotta allo zafferano 6,00

Homemade Panna Cotta with Saffron

Millefoglie della casa 6,00

Homemade Millefoglie Cake

Tortino al Cioccolato con cuore morbido 6,00

Homemade Melted-Core Chocolate Cupcake



Seadas 7,00

Homemade Seadas (Typically Fried Sardinian Dessert with Cheese and Honey)

Da bere

Drinks

Acqua Frizzante San Pellegrino 2,50

Sparkling Water San Pellegrino 1L

Acqua naturale Panna 2,50

Still Water Panna

Acqua naturale e frizzante Microfiltrata 1L 1,50

Microfiltered Still or Sparkling Water 1L

Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero 3,00

Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero

Birra Ichnusa Non filtrata 50cl 5,00

Ichnusa Beer 50cl

Amari 3,00

Liquors

Caffè 1,50

Coffee

Vini Bianchi

White Wine

Chardonnay 1L della Casa	10,00
Vermentino di Sardegna Giunco "Cantina Mesa"	30,00
Vermentino di Gallura Branu D'OCC "Cantina Surrau"	30,00
Vermentino di Gallura Vendemmia Tardiva Montidimola "Cantina Surrau"	60,00
Vermentino di Gallura Sciala "Cantina Surrau"	40,00
Vermentino di Sardegna Karmis Isola dei Nuraghi IGT "Cantina Contini"	30,00
Falanghina	18,00
Ribolla Gialla	18,00
Prosecco di Valdobbiadene	20,00



Vini Rossi

Red Wine

<i>Cabernet della Casa 1L</i>	10,00
<i>Cannonau di Sardegna Costera Argiolas</i>	25,00
<i>Cannonau Riserva 2016 Senes "Argiolas"</i>	45,00
<i>Isola Dei Nuraghi Korem "Argiolas" 2017</i>	55,00
<i>Monica di Sardegna Perdera "Argiolas"</i>	22,00
<i>Carignano del Sulcis Buio "Cantina Mesa"</i>	30,00
<i>Carignano del Sulcis Buio Buio "Cantina Mesa"</i>	55,00
<i>Cannonau di Sardegna Moro "Cantina Mesa"</i>	35,00
<i>Syrah Valli di Porto Pino IGT Brama "Cantina Mesa"</i>	30,00
<i>Cannonau di Sardegna Primo Scuro "Cantina Mesa"</i>	25,00

Rosso VDT Mandrolisai "Cantina Soberana"	20,00
Mandrolisai "Cantina Soberana"	28,00
Mandrolisai Superiore "Cantina Soberana"	30,00
Chianti Gallo Nero	22,00
Montepulciano d'Abruzzo "Castello"	15,00
Refosco "Serafin"	15,00
Morellino di Scansano "Poggio Barbone"	22,00
Dolcetto d'Alba D.O.C	18,00
Nebbiolo D'alba D.O.C	28,00
Merlot	18,00