

# MENU LA VOLPE E L'UVA (Français)

## GLI ANTIPASTI / ENTRÉES

**GITARELLA IN MONTAGNA — EURO 16.50**

Sélection de charcuteries et de fromages sardes (pour 2)

**TRIS DI FORMAGGI — EURO 10.50**

Sélection de fromages sardes, assaisonnement du chef et miel

**VITEL TONNE — EURO 15.50**

Noix de veau, crème de thon, câpres frites.

**TARTARE DI MANZO (100gr) — EURO 15.00**

Tartare de bœuf coupé au couteau avec assaisonnement du chef

**SCARPETTA DI COZZE — EURO 15.00**

Soupe de moules à la tomate e croûton, ail, persil

**POLPO FRITTO \* — EURO 15.50**

Poulpe frit, avec pépites de topinambour, tris de mayonnaise du chef

**FLAN DI MELANZANE — EURO 9.50**

Flan d'aubergines, parmesan, gorgonzola, œuf, basilic, chapelure

Service : 3,00 €

\* produit surgelé de première qualité

## I PRIMI DI TERRA / ENTRÉES DE LA TERRE (PÂTES)

### **CACIO, PERE, GORGONZOLA — EURO 16.50**

Tagliolini, grana padano, pecorino sarde, poivre, poires

### **MALLOREDDUS ALLA CAMPITADESE (TYPICAL SARDINIA) — EURO 15.50**

(Spécialité sarde) Gnocchis, sauce tomate à la saucisse fraîche, safran, pecorino sarde

### **CARBONARA CON GUANCIALE — EURO 17.00**

Tagliolini, jaune d'œuf, bacon sarde (guanciale), grana padano, pecorino sarde, poivre

### **CARBONARA TARTUFATA — EURO 18.50**

Tagliolini, jaune d'œuf, bacon sarde (guanciale), grana padano, pecorino sarde, poivre, crème de truffe et carpaccio

### **RAGU ANGUS — EURO 17.00**

Fettuccine, sauce tomate au bœuf Angus coupé au contea

### **BICOLORE 2.0 — EURO 16.00**

Orecchiette, pesto maison de courgettes et noisettes, ail, crème de fromage Juncu et Pecorino romano, noisettes

### **CREMA DI MELANZANE — EURO 16.00**

Orecchiette, crème d'aubergines maison, aubergines, crème de gorgonzola, noix

## I PRIMI DI MARE / ENTRÉES DE LA MER (PÂTES)

### **TAGLIOLINI ALLE COZZE — EURO 15.50**

Tagliolini, soupe de moules à la tomate, ail, persil

### **TAGLIOLINI ALLE COZZE E BOTTARGA — EURO 16.50**

Tagliolini, soupe de moules à la tomate, ail, persil, poutargue de mulot

### **VONGOLE — EURO 18,50**

Tagliolini, palourdes, ail et persil

### **VONGOLE E BOTTARGA — EURO 19.50**

Tagliolini, palourdes, ail et persil, poutargue de mulot

### **GAMBERI \* LIME — EURO 18.50**

Tagliolini, crevettes décortiquées, citron vert, tomate

### **GRAN MARE — EURO 18.50**

Fettuccine, moules, seiche, crevettes décortiquées, tomate

### **GRAN MARE e BOTTARGA — EURO 19.50**

Fettuccine, moules, seiche, crevettes décortiquées, tomate, poutargue de mulot

## LE NOSTRE PROPOSTE DI PESCE / POISSONS

### **FILETTO DI SALMONE — EURO 19,00**

Saumon avec assaisonnement méditerranéen (tomates cerises, olives, câpres)

### **FILETTO DI ORATA — EURO 20,00**

Daurade royale avec sauce du chef (pommes de terre, topinambour, ail, persil)

### **FRITTURA DI CALAMARI \* — EURO 20,50**

Calamars frits avec frites dippers

### **TATAKI DI TONNO — EURO 22,50**

Thon en croûte de sésame, soja, sauce teriyaki

## LA CARNE ALLA GRIGLIA / BOEUF GRILLE

### **FETTINA DI CAVALLO ALLA GRIGLIA — EURO 18,00**

Tranche de cheval, huile, ail, avec pommes de terre au four

### **TAGLIATA ROCKET AND GRANA CHEESE — EURO 20.50**

Bœuf, au myrte, roquette et copeaux de grana

### **TAGLIATA DI PICANHA CLASSICA — EURO 23,00**

Picanha de bœuf, con pommes de terre au four

## SPECIAL ALLA GRIGLIA / SPÉCIALITÉS AU GRIL

### **BAVETTA SPECIAL — EURO 24,00**

Morceau de bœuf maigre au goût savoureux, avec pommes de terre au four

### **TAGLIATA ARGENTINA — EURO 21,50**

Bœuf, avec réduction de myrte et de vin rouge (cannonau).

### **PETTO DANATRA IN SALSIA DELLO CHEF — EURO 23,00**

Magret de canard avec sauce maison au chou rouge

### **TAGLIATA DI PICANHA PRIMA SCELTA — EURO 25,00**

Picanha de bœuf de premier choix, avec pommes de terre au four, de provenance d'Argentine, d'Angus d'Amérique du Sud ou d'Europe

### **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA — EURO 24.50**

Filet de bœuf grillé

### **T- BON (LA FIORENTINA) (da 1.000 a 1.200 gr) — EURO 7/hectogram**

L'os en T qui sépare le filet du faux-filet, avec pommes de terre au four

### **TOMAHAWK PREMIUM IRLANDA (da 1.000 a 1.300 gr) — 7/hectogram**

Le steak préhistorique à long os, avec pommes de terre au four

## I BURGER GOURMET / BURGERS GOURMETS

### **BURGER \* DI ANGUS 2 USA 3 (200 gr) — EURO 18,50**

Avec scamorza fumée, oignon rouge caramélisé, bacon, pommes de terre au four

### **BURGER \* LOGUDORESE (Sardinia beef) 2 (200 gr) — EURO 18,50**

Mozzarella de bufflonne (100 gr), crème d'olives, tomate séchée, crème de basilic, aubergines et courgettes au four

## GLI INTRAMONTABILI / LES INTEMPORELS

### **COTOLETTA DI POLLO — EURO 16,00**

Escalope de poulet frite avec frites dippers\*

### **LA CAPRESE DI BUFALA — EURO 13,50**

Mozzarella de bufflonne, assaisonnement méditerranéen (tomates cerises, olives, câpres)

## I CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS

### **PATATE FRESCHE AL FORNO — EURO 6,00**

Pommes de terre fraîches au vuor

### **PATATE FRITTE DIPPERS — EURO 6,50**

\* Frites dippers

### **VERDURE AL FORNO — EURO 6,50**

Aubergines, courgettes, poivrons, endive au four

### **INSALATA — EURO 6,00**

Salade fraîche

<sup>2</sup> produit contenant du gluten

<sup>3</sup> ou Angus européen o Angus d'Amérique du Sud

# LE PIZZE CLASSICHE / PIZZAS CLASSIQUES

Pizzas uniquement pour le dîner

**MARINARA — EURO 5,50** tomate, ail, origan

**MARGHERITA — EURO 7,50** tomate, mozzarella

**NAPOLETANA — EURO 9,50** tomate, mozzarella, câpres, anchois

**SASSARESE — EURO 10,50** tomate, mozzarella, aubergines frites

**PRIMAVERA — EURO 10,50** tomate, mozzarella, tomates cerises fraîches, roquette

**SARDA — EURO 10,00** tomate, mozzarella, saucisson sec, olives

**VENEZIANA — EURO 11,50** tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons

**CHIPS — EURO 12,50** tomate, mozzarella, frites

**RUSTICA — EURO 12,50** tomate, mozzarella, pommes de terre au four, romarin, bacon

**BUFALINA — EURO 12,50** tomate, mozzarella de bufflonne, huile d'olive vierge extra

**CIP E CIOP — EURO 12,50** tomate, mozzarella, radis, gorgonzola, speck, noix

**VEGETARIANA — EURO 11,50** tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, radis

**PULCINELLA — EURO 13,00** tomate, mozzarella, saucisse fraîche, petits poivrons frits

**SFIZIOSA 2.0 — EURO 14,00** tomate, mozzarella, saucisson sec, huile piquante, roquette, tomates cerises, mozzarella de bufflonne (entière 100 gr)

**FICHI — EURO 15,00** mozzarella, jambon cru, stracciatella, confiture de figes

## LE PIZZE D'AUTORE / PIZZAS SPÉCIALES

**CAVALLO (NEW) — EURO 15,00 (NOUVEAU)** Mozzarella fiordilatte, viande de cheval marinée, provola, olives

**ARROSTO (NEW) — EURO 14,50 (NOUVEAU)** Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit, pommes de terre au four, crème de pecorino, olives taggiasches

**AFFUMICATA (NEW) — EURO 14,00 (NOUVEAU)** Mozzarella fiordilatte, ricotta fumée (fromage sarde), oignons rouges de Tropea, bacon, roquette

**FUNGHI 3.0 (NEW) — EURO 15,00 (NOUVEAU)** Mozzarella fiordilatte, mélange de champignons, bacon sarde, olives taggiasches, romarin, menthe, thym.

**RAGU — EURO 15,00** Ragoût de saucisse fraîche rouge (tomate), mozzarella de bufflonne, boulettes de bœuf frites, sauce au persil, grana padano.

## LE INTRAMONTABILI / LES INTEMPORELS (PIZZAS)

**MARGHERITA 2.0 — EURO 14,50** Sauce tomate, stracciatella fraîche, tomates cerises confites, crème de basilic

**MARGHERITA SBAGLIATA — EURO 14,50** Mozzarella fiordilatte, tomates cerises confites, stracciatella fraîche, crème de basilic

**REGINA (NEW) — EURO 14,50 (NOUVEAU)** (Réinterprétation de la Carbonara romaine) Mozzarella fiordilatte, jaune d'œuf (pasteurisé), bacon sarde, crème de pecorino, crème de truffe, poivre, copeaux de grana padano

**REGINA TARTUFATA (NEW) — EURO 15,50 (NOUVEAU)** Mozzarella fiordilatte, jaune d'œuf (pasteurisé), bacon sarde, crème de pecorino, crème de truffe, poivre, copeaux de grana padano, crème de truffe

**VERDEBOSCO 3.0 — EURO 14,50** Crème de courgettes, mozzarella fiordilatte, bacon, oignon rouge caramélisé, mozzarella de bufflonne

**TRILOGIA DEI SENSI 2.0 — EURO 14,50** Mozzarella fiordilatte, mozzarella de bufflonne, aubergines au four, bacon, tomates cerises confites, copeaux de grana padano.

**PASQUALINA — EURO 14,50** Mozzarella fiordilatte, mortadelle, mozzarella de bufflonne, crème de bufflonne avec crème de pistaches

**DEL MAESTRO — EURO 15,00** Mozzarella fiordilatte, boulettes de bœuf frites, aubergines frites, tomates cerises confites, crème de pecorino

**LA VOLPE E LUVA — EURO 15,00** mozzarella fiordilatte, saucisse fraîche, oignons rôtis, pommes de terre au four au parmesan, tomates cerises confites

**PARMIGIANA 2.0 (LA NOSTRA RICETTA) — EURO 15,00** Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, aubergines frites, grana padano, mozzarella de bufflonne (entière 100 gr), crème de basilic

**SARDA 3.0 — EURO 14,00** Mozzarella fiordilatte, provola, saucisse sarde fumée, olives, crème de pecorino, pépites di pain guttiau

**PIPERITA 2.0 — EURO 14,00** mozzarella fiordilatte, courgettes, grana padano, mozzarella de bufflonne, crème de basilic, menthe

**PIPERITA 2.0 con purpuzza — EURO 15,00** mozzarella fiordilatte, courgettes, grana padano, mozzarella de bufflonne, crème de basilic, menthe, saucisse fraîche

**BOTTARGA 2.0 — EURO 14,00** Mozzarella fiordilatte, stracciatella fraîche, poutargue de mulet râpée, huile de citron, tomate cerise confite

suppléments de 1,50 € à 4,50 €

mozzarella sans lactose 2,00 €

## **BIRRE ALLA SPINA / BIÈRES À LA PRESSION**

**MORETTI (BLONDE LAGER)** Petite / 0,20 L : 3,00 €

Moyenne / 0,40 L : 5,50 €

Carafe / 1,00 L : 13,00 €

**KRUSOVIC (CZECH-PILS)** Petite / 0,20 L : 3,00 €

Moyenne / 0,40 L : 5,50 €

Carafe / 1,00 L : 13,00 €

## **BIRRE IN BOTTIGLIA / BIÈRES EN BOUTEILLE**

**ZEMYNA (typical local home-made beer) 0.33 cl — euro 6.50** (bière artisanale locale typique)

**Moretti rossa (Red Beer) 0.33 cl — euro 4.00** (Bière Rousse)

**Birra Analcolica 0.33 cl — euro 4.00** Bière sans alcool

**Birre senza glutine 0.33 cl — euro 4.00** Bière sans gluten

