



MENÙ



SU FUNNAGU

ristorante • pizzeria

Creatività culinaria





Antipastí

| | | |
|---|----------|-----------|
| CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO CON RUCOLA E GRANA MANZO AFFUMICATO LENTAMENTE, CON INSALATINA FRESCA DI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA | (7) | 12 |
| BATTUTA DI MANZO, MAIONESE AL TABASCO, TUORLO MARINATO E PARMIGIANO DELICATA TARTARE DI MANZO CON MAIONESE AL TABASCO PICCANTE , TUORLO D'UOVO GRATTUGIATO E SCAGLIE DI PARMIGIANO | (3,7,10) | 14 |
| TARTARE MARINATA DI SPIGOLA, COULIS DI POMODORO E SEDANO* DELICATI CUBETTI DI SPIGOLA MARINATI CON SUCCO DI LIME, SUCCO DI POMODORO E SEDANO CROCCANTE | (4,9) | 12 |
| UOVO, PATATE, FUNGHI E SCALOGNO UOVO IN CAMICIA, CREMA DI PATATE E FUNGHI CHAMPIGNON SALTATI CON SCALOGNO | (3,7) | 10 |
| VITELLO TONNATO CLASSICO GIRELLO DI VITELLO, SERVITO CON SALSA TONNATA E CAPPERI | (4,3,12) | 14 |
| IL NOSTRO TAGLIERE TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI SERVITO CON MIELE MILLEFIORI | (1,7) | 16 |

Lista degli allergeni

Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8),
Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)

Primi

| | |
|---|----------------|
| PACCHERI ALLA CARBONARA DI MARE* | 18 |
| PACCHERI FRESCHI, SERVITI TIEPIDI CON SALSA CARBONARA IMPREZIOSITA CON LA BOTTARGA, TARTARE DI TONNO, GAMBERI E MOLLUSCHI | (1,3,7,4,2,14) |
| FREGOLA ALLO SCOGLIO* | 20 |
| CLASSICA FREGOLA SARDA, SERVITA COME UN RISOTTO, CON FRUTTI DI MARE E POMODORO | (1,12,14,4,2) |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA IN SALSA DI GAMBERO CON TARTARE DI GAMBERO AL LIME* | 16 |
| SPAGHETTI DI PASTA FRESCA, CON SALSA AI GAMBERI E POMODORO E TARTARE DI GAMBERI AL PROFUMO DI LIME | (1,2) |
| RISOTTO ZAFFERANO E LIQUIRIZIA | 15 |
| CLASSICO RISOTTO ALLA MILANESE, IMPREZIOSITO DA UN' AROMATICA POLVERE DI LIQUIRIZIA | (7,12) |
| TAGLIATELLE AL RAGU' DI CINGHIALE, PECORINO E MAGGIORANA* | 14 |
| TAGLIATELLE FRESCHE FATTE A MANO, CON RAGU' DI CINGHIALE, PECORINO SARDO E MAGGIORANA | (1,3,7,12) |

Secondi

| | |
|---|----------|
| PANCIA DI MAIALE, CREMA DI CAROTE E CHIPS DI CAROTA* | 16 |
| PANCIA DI MAIALE, COTTA A BASSA TEMPERATURA, DELICATA CREMA DI CAROTA E CHIPS ESSICcate DI CAROTE | (7) |
| TONNO SCOTTATO, INDIVIA ALL'ARANCIA E MAIONESE AL PREZZEMOLO* | 20 |
| TONNO SCOTTATO ALL'ESTERNO E CRUDO ALL'INTERNO CON INDIVIA BRASATA ALL'ARANCIA E MAIONESE AL PREZZEMOLO | (4, 3,6) |
| SEPPIETTE E PISELLI* | 14 |
| SEPPIETTE CLASSICHE SCOTTATE, CON PISELLI RIPASSATI CON SCALOGNO | (4,14) |
| FILETTO DI MANZO, PURÈ DI PATATE E SALSA AL CANNONAU | 21 |
| FILETTO DI MANZO, PURÈ DI PATATE MANTECATO AL BURRO E IL SUO FONDO AL CANNONAU | (7,12) |
| BURRATA, POMODORO E BASILICO | 10 |
| BURRATA FRESCA, SERVITA CON INSALATA DI POMODORI E BASILICO FRESCO | (7,12) |
| BACCALA, POMODORINI, OLIVE, MAIONESE AI RICCI DI MARE E CIALDA DI RISO* | 17 |
| MERLUZZO COTTO IN FORNO, IN SALSA DI POMODORINI E OLIVE, CON UNA DELICATA MAIONESE AI RICCI DI MARE | (4,3) |



I nostri piatti Special

| | | |
|--|-------------|----|
| LINGUINE AI RICCI DI MARE, BOTTARGA E QUINOA SOFFIATA* LINGUINE, IN SALSA DI RICCI DI MARE, MANTECATI CON BOTTARGA DI MUGGINE E QUINOA SOFFIATA | (1,8,4,6,5) | 20 |
| CULURGIONES OGLIASTRINI, POMODORO E RICOTTA MUSTIA* CLASSICI CULURGIONES, RIPIENI DI PATATE E MENTA, IN SALSA DI POMODORO E RICOTTA AFFUMICATA | (1,3,7) | 14 |

Le nostre proposte menu degustazione

*Una selezione dei migliori piatti dal nostro menu, dal mare e dalla terra
(La degustazione comprende l'intero tavolo)*

Dal mare

- CRUDO DI GAMBERI
- TARTARE DI TONNO
- TARTARE MARINATA DI SPIGOLA, POMODORO E SEDANO
- SPAGHETTI ALLA CHITARRA IN SALSA DI GAMBERI E TARTARE DI GAMBERO AL LIME
- TONNO SCOTTATO, INDIVIA ALL'ARANCIA E MAIONESE AL PREZZEMOLO

50

Dalla terra

- IL NOSTRO TAGLIERE
- VITELLO TONNATO
- CULURGIONES OGLIASTRINI, POMODORO E RICOTTA MUSTIA
- PANCIA DI MAIALE, CREMA DI LENTICCHIE E CHIPS DI CAROTA

45



Menu turistico

(Dal lunedì al venerdì solo a pranzo)

- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
- MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE
- PANCIA DI MAIALE AL FORNO CON PATATE
- TIRAMISU'

35

Menu lunch

(Dal lunedì al venerdì solo a pranzo)

MENU PAUSA PRANZO

8 PER OGNI PIATTO CON UN MINIMO DUE PIATTI A SCELTA TRA QUELLI DEL MENU "PAUSA PRANZO"

OPPURE

BISTECCA DI MANZO CON CONTORNO A SCELTA TRA: PATATE AL FORNO O INSALATA MISTA

18

*PER ENTRAMBI I MENU SONO COMPRESI ACQUA E COPERTO





Selezione di carni

| | |
|-------------------------|-------|
| TOMAHAWK DI MANZO (1KG) | 60 |
| SCOTTONA POLACCA | 45/KG |
| COSTATA DI ANGUS | 55/KG |

Contorni

| | |
|--|---|
| INSALATA DI POMODORI | 5 |
| PATATE AL FORNO CLASSICHE | 5 |
| PANNOCCHIE AL BURRO CON PAPRIKA AFFUMICATA | 5 |
| PURÈ DI PATATE | 6 |

Lista degli allergeni

Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)

Menu pizze classiche

(Solo servizio di cena)

| | | |
|---|-----------------|----|
| Margherita | | 6 |
| Pomodoro, mozzarella, basilico fresco, olio extravergine d'oliva. | (1,7) | |
| Napoli | | 7 |
| Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi. | (1,7,4) | |
| Sarda | | 9 |
| Pomodoro, mozzarella, salsiccia sarda, pecorino, basilico. | (1,7) | |
| Burrata, Mortadella e Pistacchio | | 13 |
| Mozzarella, burrata, mortadella, granella di pistacchio. | (1,7,8,9) | |
| Prosciutto Cotto, Crema di Ricotta Mustia e Pomodori Secchi | | 10 |
| Mozzarella, prosciutto cotto, crema di ricotta mustia, pomodori secchi. | (1,7) | |
| Frutti di Mare (Base Rossa)* | | 18 |
| Pomodoro, frutti di mare misti, prezzemolo. | (1,7,4,14,13,2) | |
| Vegetariana | | 10 |
| Mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini, funghi. | (1,7) | |
| Rustica (Patate al Forno e Guanciale) | | 11 |
| Base bianca, mozzarella, patate al forno, guanciale, rosmarino. | (1,7) | |
| Rucola, Grana e Prosciutto Crudo | | 13 |
| Mozzarella, rucola fresca, scaglie di grana, prosciutto crudo. | (1,7) | |
| Crudo, Caprino e Pomodorini | | 14 |
| Mozzarella, prosciutto crudo, formaggio caprino, pomodorini freschi. | (1,7) | |

Lista degli allergeni

Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)



Menu pizze Gourmet

(Solo servizio di cena)

| | |
|--|----------|
| Arachis | 15 |
| Base bianca, mozzarella, crema di arachidi, pancetta coppata e fiocchi di pomodoro essiccato | (1,7,8) |
| Regina dei campi | 14 |
| Base rossa, mozzarella, carciofini, prosciutto crudo e burrata | (1,7,12) |
| Zafferano d'oro | 15 |
| Base bianca, mozzarella, crema di zafferano, peperoncini lacrima dorata e peperone crusca . | (1,7) |
| Brontese | 16 |
| Base bianca, mozzarella, pistacchio di Bronte, fior di latte, prosciutto crudo e pomodori confit | (1,7,8) |
| Mediterranea | 14 |
| Base bianca, mozzarella, pesto di agrumi, miele e noci | (1,7,8) |

Lista degli allergeni

Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)





Dessert

| | | |
|---|---------|---|
| TIRAMISÙ | (1,3) | 6 |
| CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO/CIOCCOLATO/CARAMELLO SALATO | (1,7) | 6 |
| CREMOSO ALLA FRAGOLA SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO, SERVITO CON CRUMBLE | (1) | 7 |
| SEADAS MIELE/ZUCCHERO | (1,7) | 7 |
| SEMISFERA AL CARAMELLO SEMIFREDDO AL CARAMELLO RICOPERTO CON CIOCCOLATO BIANCO, ARACHIDI E CARAMELLO SALATO, SERVITO CON CRUMBLE | (1,4,7) | 7 |

Lista degli allergeni

Glutine (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Anidride solforosa (12), Lupini (13), Molluschi (14)

