

BAR / CAFFETTERIA

Aperitivi / Digestivi / Coctails and digestives

Aperol / Campari Spritz	7
Long drinks	a partire da 9
Campari soda	4
Mirto / Limoncino / Filu e Ferru	4
Amari e Grappe	a partire da 4
Vino Passito al calice	a partire da 6
Rum e altri distillati	a partire da 6

Soft drinks and coffe

Acqua Smeraldina gasata / naturale cl 75	3
Coca cola / Fanta / Sprite	3,5
Redbull	4
Ice Tea	3,5
Succhi di frutta	3,5
Caffè	2
Decaffeinato	2,5
Ginseng	2,5
Cappuccino	3

BIRRE

Warsteiner premium lager alla spina 0,30	4
Warsteiner premium lager alla spina 0,50	6
Warsteiner premium lager alla spina 1,50 lt	15
Ichnusa non filtrata	4,5
Ichnusa 33cl	4
Heineken no alcol 33cl	5
Corona extra 33cl	5



LA BIFORA

RISTORANTE - PIZZERIA - LOUNGE BAR



I numeretti che accompagnano i piatti stanno a contrassegnare gli allergeni riportati in leggenda.

Come previsto dalla normativa CE 1169/11

* Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti di temperatura per preservare le qualità organolettiche secondo le normative UE.

** In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, potremo utilizzare un congelato di buona qualità.

The small numbers that accompany the dishes mark the allergens listed in the legend.
As required by the CE 1169/11 regulation

ANTIPASTI / STARTERS

	Euro
Plateau dei nostri crudi* ^{1,2,6} Secondo disponibilità giornaliera Plateau of our raw	29
Ostriche locali ² Local Oysters	Al pz. 4,5
Tartare di tonno* , olio evo e capperi ^{1,7} Tuna tartare*, extra vergin oil and capperi	19
Tris di mare LA BIFORA ^{1,2,6,14} (Mix antipasti freddi e caldi) LA BIFORA seafood mix selection	22
Polpette di pesce* fritte con cipolle caramellate ^{1,4} Fried bombs fish with caramelized onion	15
Agliata Algherese (a seconda del pescato) ^{1,2,6} Algherese sauce agliata with catch of the day	15
Pepata di cozze con crostini di pane ^{2,4} Sardinian mussels with crouton	15
Catalana di rana pescatrice* Catalan style monkfish	16
Polpo* e patate ^{1,2,14} Octopus and potatoes	14
Bruschette acciughe del Cantabrico burro e pomodorini ^{1,4,10} Bruschetta with Cantabrian anchovies, cherry tomatoes and butter	16
Caprese di burrata e olio evo al basilico ^{1,2,14} Burrata caprese with tomato and basilo extra vergin oil	14
Selezione di salumi e formaggi tipici ³ Selection of local cured meats and cheeses	19
Pecorino arrosto su pane carasau ^{3,4} Roasted pecorino cheese on carasau bread	12

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04

The courses made by * could be frozen

Coperto - Cover charge Euro 3



IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA CHE VI FORNIRÀ IL LIBRO INGREDIENTI ALLERGENI. | IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES, CONTACT THE RESTAURANT STAFF WHO WILL PROVIDE YOU WITH THE ALLERGENS INGREDIENTS BOOK.

PIZZE

Margherita ^{3,4} Pomodoro bio,fiordilatte di battipaglia,basilico,olio evo <i>Organic tomato, battipaglia fiordilatte, basil, extra virgin olive oil</i>	10
Sarda ^{3,4,10} Pomodoro bio, fior di latte, salsiccia sarda ,pecorino sardo <i>Organic tomato, fior di latte, Sardinian sausage, Sardinian cheese</i>	13
Carbonara (bianca) ^{3,4,9,14} Fior di latte, guanciale croccante, crema uovo pastorizzato, pecorino romano, pepe nero <i>Fior di latte, crispy bacon, pasteurized egg cream, pecorino romano, black pepper</i>	15
Napul'e' (bianca) ^{3,4,14} Fior di latte, salsiccia fresca, friarielli, mozz. di bufala fuori cottura, basilico, olio evo <i>Fior di latte, fresh sausage, friarielli, mozz. uncooked buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	14
Tropea ^{3,4,10} Pom.bio, fior di latte, melanz. fritte, guanc. croccante, ovinforth, cip. rossa in agrod. basilico <i>Organic tomato, fior di latte, aubergine fries, bacon crunchy, ovinforth, onion red sourdough basil</i>	15
Pastorella ^{3,4,14} Pom. bio, fior di latte, p.crudo pepato sardo, rucola, datterino, ciuffi di ricotta di pecora <i>Organic tomato, fior di latte, Sardinian peppered raw p.rudo, rocket, datterino tomatoes, tufts of sheep's ricotta</i>	16
Mortazza (bianca) ^{3,4,5} Fior di latte, mortadella Bologna igp, burrata vaccina, pesto di pistacchio e basilico <i>Fior di latte, Bologna igp mortadella, cow's milk burrata, pistachio and basil pesto</i>	15
Calabrese ^{3,4} Pom. bio, fior di latte, spianata calabrese, n'duja, stracciatella vaccina e basilico <i>Organic tomato, fior di latte, Calabrian esplanade, n'duja, cow's milk stracciatella and basil</i>	14
Contadina ^{3,4,14} Pom. bio, mozzarella fior di latte, mix di verdure del giorno <i>Organic tomato, fior di latte mozzarella, mix of vegetables of the day</i>	13
Marinara a modo mio ^{1,4,11,14} Pom. bio, acchiughe del cantabrico, cappero fiore, olive taggiasche, origano, olio evo all'aglio, basilico <i>Organic tomato, Cantabrian anchovies, caper flowers, Taggiasca olives, oregano, extra virgin olive oil with garlic, basil</i>	16
Bastioni Magellano ^{1,2,4,6} Pom.bio, mix frutti di mare del giorno, olio evo, basilico <i>Organic tomato, seafood mix of the day, extra virgin olive oil, basil</i>	18
La Bifora ^{1,2,4,6,7,14} Focaccia, valeriana, tartare di tonno, datterino, stracciatella, gocce di pesto di pistacchio basilico e olio evo <i>Focaccia, lettuce, tuna tartare, datterino tomatoes, stracciatella, drops of pistachio pesto basil and extra virgin olive oil</i>	20
Fresca ^{3,4,9,14} Fior di latte, datterino, zest al limone e basilico <i>Fior di latte mozzarella, tomato datterino, lemon zeste and basil</i>	13
Unica ^{3,4,9,14} Fior di latte, cipolle in agrodolce, salsiccia fresca, polvere d'oliva e pesto al basilico <i>Fior di latte mozzarella, sweet and sour onion , fresh sausage, olive powder and basil pesto</i>	14

Il nostro impasto è composto da farina 0 di grano tenero e arricchita da germe di grano fresco con una lievitazione minima di 72 ore.



IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA CHE VI FORNIRÀ IL LIBRO INGREDIENTI ALLERGENI. | IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES, CONTACT THE RESTAURANT STAFF WHO WILL PROVIDE YOU WITH THE ALLERGENS INGREDIENTS BOOK.

PIZZE

Margherita ^{3,4} Pomodoro bio,fiordilatte di battipaglia,basilico,olio evo <i>Organic tomato, battipaglia fiordilatte, basil, extra virgin olive oil</i>	10
Sarda ^{3,4,10} Pomodoro bio, fior di latte, salsiccia sarda ,pecorino sardo <i>Organic tomato, fior di latte, Sardinian sausage, Sardinian cheese</i>	13
Carbonara (bianca) ^{3,4,9,14} Fior di latte, guanciale croccante, crema uovo pastorizzato, pecorino romano, pepe nero <i>Fior di latte, crispy bacon, pasteurized egg cream, pecorino romano, black pepper</i>	15
Napul'e' (bianca) ^{3,4,14} Fior di latte, salsiccia fresca, friarielli, mozz. di bufala fuori cottura, basilico, olio evo <i>Fior di latte, fresh sausage, friarielli, mozz. uncooked buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	14
Tropea ^{3,4,10} Pom.bio, fior di latte, melanz. fritte, guanc. croccante, ovinforth, cip. rossa in agrod. basilico <i>Organic tomato, fior di latte, aubergine fries, bacon crunchy, ovinforth, onion red sourdough basil</i>	15
Pastorella ^{3,4,14} Pom. bio, fior di latte, p.crudo pepato sardo, rucola, datterino, ciuffi di ricotta di pecora <i>Organic tomato, fior di latte, Sardinian peppered raw p.rudo, rocket, datterino tomatoes, tufts of sheep's ricotta</i>	16
Mortazza (bianca) ^{3,4,5} Fior di latte, mortadella Bologna igp, burrata vaccina, pesto di pistacchio e basilico <i>Fior di latte, Bologna igp mortadella, cow's milk burrata, pistachio and basil pesto</i>	15
Calabrese ^{3,4} Pom. bio, fior di latte, spianata calabrese, n'duja, stracciatella vaccina e basilico <i>Organic tomato, fior di latte, Calabrian esplanade, n'duja, cow's milk stracciatella and basil</i>	14
Contadina ^{3,4,14} Pom. bio, mozzarella fior di latte, mix di verdure del giorno <i>Organic tomato, fior di latte mozzarella, mix of vegetables of the day</i>	13
Marinara a modo mio ^{1,4,11,14} Pom. bio, acchiughe del cantabrico, cappero fiore, olive taggiasche, origano, olio evo all'aglio, basilico <i>Organic tomato, Cantabrian anchovies, caper flowers, Taggiasca olives, oregano, extra virgin olive oil with garlic, basil</i>	16
Bastioni Magellano ^{1,2,4,6} Pom.bio, mix frutti di mare del giorno, olio evo, basilico <i>Organic tomato, seafood mix of the day, extra virgin olive oil, basil</i>	18
La Bifora ^{1,2,4,6,7,14} Focaccia, valeriana, tartare di tonno, datterino, stracciatella, gocce di pesto di pistacchio basilico e olio evo <i>Focaccia, lettuce, tuna tartare, datterino tomatoes, stracciatella, drops of pistachio pesto basil and extra virgin olive oil</i>	20
Fresca ^{3,4,9,14} Fior di latte, datterino, zest al limone e basilico <i>Fior di latte mozzarella, tomato datterino, lemon zeste and basil</i>	13
Unica ^{3,4,9,14} Fior di latte, cipolle in agrodolce, salsiccia fresca, polvere d'oliva e pesto al basilico <i>Fior di latte mozzarella, sweet and sour onion , fresh sausage, olive powder and basil pesto</i>	14

Il nostro impasto è composto da farina 0 di grano tenero e arricchita da germe di grano fresco con una lievitazione minima di 72 ore.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Euro

Tagliolino fresco al ragout di granchio* ^{4,6,10} Fresh tagliolino with crab ragoot	25
Paella di fregola sarda al sapore di mare ^{1,2,6,8} Sardinian fregola Paella with seafood	24
Spaghetti trafilati al bronzo, vongole e bottarga ^{1,2,4} Bronze drawn spaghetti, clams and bottarga	20
Tagliolino nero fresco La Bifora (frutti di mare) ^{1,2,6,10} Fresh black tagliolino with seafood	22
Ravioli di ricotta freschi con pesto di zucchine e gamberi ^{3,4,6} Fresh ricotta filled pasta with zucchini pesto and prawns	19
Maccarone de Busa al sugo di purpuzza ^{4,10} Maccarone de Busa (tipical sardinian fresh pasta) with purpuzza sauce	18
Lasagna di carasau al sugo e pecorino sardo ^{3,4,10} Carasau lasagna with tomato sauce and chees pecorino	15
Carbonara ^{4,9} Carbonara pasta with crispy bacon	15
Culurgiones, salsa di pomodoro e dressing al basilico e pecorino sardo ^{3,4,14} Culurgiones filled sardinian pasta with tomato sauce, basil and pecorino chees	16

MENÙ BIMBI / KIDS MENÙ

Gnocchetti sardi al sugo ^{3,4,14} Sardinian gnochetti with tomato sauce	15
Cotoletta e patate fritte* ^{4,10} Milanese and Fried potatoes	15

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

 Filetto di S.Pietro* al cartoccio mediterraneo ^{1,11,14} S.Peter fish filled in foil with mediterranean herbs	19
 Calamari* fritti con verdure pastellate ^{1,2,3,4} Fried squid* with battered vegetables	18
 Tagliata di Tonno*, misticanza e cipolle caramellate ^{1,12} Tuna steak with mixed salad and caramelized onions	20
 Calamari* alla griglia con pomodorini e Julien di cipolle ^{2,11,14} Grilled squid* with cherry tomato and onion Julien	19
 Grigliata di mare “LA BIFORA” (Pesce, calamari, gamberi*) ^{1,2,6} Grilled seafood LA BIFORA (fish, calamari, prawns*)	28
 Polpo* alla plancia su crema di patate ^{1,2,3} Grilled octopus* on potato cream	20
 Gamberoni* all'Akenta ^{8,10} Grilled praws* with Akenta champagne	18



I numeretti che accompagnano i piatti stanno a contrassegnare gli allergeni riportati in leggenda.
Come previsto dalla normativa CE 1169/11

* Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti di temperatura per preservare le qualità organolettiche secondo le normative UE.

** In mancanza di reperibilità del prodotto fresco, potremo utilizzare un congelato di buona qualità.
*The small numbers that accompany the dishes mark the allergens listed in the legend.
As required by the CE 1169/11 regulation.*

Euro

 Filetto di Manzo al cannonau ^{11,12} Beef fillet with cannonau wine	23
 Costata di Manzo (350/400g) Grilled Ribeye	26
 Polpette di carne al sugo Meat ball with tomato sauce	15
Parmigiana di melanzane ^{3,4,10} Meat ball with tomato sauce	15

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate fritte* ⁴ French fries*	5
Patate al forno Baked potatoes	6
Caponata di verdure Vegetable caponata	6
Insalata verde/mista Fresh salad green or mix	6
Cavolo viola in agrodolce Sweet and sour purple cabbage	5

DESSERT

Seadas al miele ^{3,4} Seadas with honey	7
Crema catalana ³ Catalan Cream	7
Dolce dello chef (Secondo disponibilità) Chef's dessert	7
Tiramisù ^{3,9} Home made tiramisù	7
Tortino al cioccolato con cuore cremoso e gelato* ^{3,4} Chocolate cake with creamy heart and ice cream*	7
Sorbetto al limone Lemon sorbet	5