



ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD STARTERS

La zuppetta di cozze e vongole in rosso* <i>Mussel and clam soup in red</i>	12,00€
La zuppetta di cozze in rosso* <i>Mussel soup in red</i>	12,00€
Le cozze alla marinara* <i>Mussel marinara</i>	12,00€
L' impepata di cozze* <i>Mussel in pepper sauce</i>	12,00€
Le cozze gratinate <i>Mussels au gratin</i>	12,00€
Assortimento di antipasti* <i>Startes medley</i>	18,00€
Polpo con patate* <i>Octopus with potatoes</i>	14,00€
Moscardini della casa* <i>Small octopus</i>	12,00€
Insalata di mare <i>Seafood salad</i>	12,00

ANTIPASTI DI TERRA / HEARTLY STARTERS

Assortimento antipasti sardi* <i>Sardinia starter mix</i>	18,00€
Vegetariano* <i>Vegetarian starter</i>	18,00€

SPAGHETTERIA

Spaghetti vongole* <i>Spaghetti with clams</i>	14,00€
Spaghetti vongole bottarga e pomodorini* <i>Spaghetti with clams and fish eggs</i>	14,50€
Spaghetti alla pescatora* <i>Spaghetti by the fisherinan's style</i>	14,00€
Spaghetti alla conchiglia* Vongole, bottarga, gamberi, rucola, pachino <i>Clams, fish eggs, shrimp, arugula, pachino tomato</i>	13,50€
Spaghetti alla conchiglia* Vongole, bottarga, gamberi, rucola, pachino <i>Clams, fish eggs, shrimp, arugula, pachino tomato</i>	13,50€
Spaghetti all' algherese* Pomodoro, vongole, capperi, olive, origano <i>Tomato, Clams, capers, olives, oregano</i>	14,00€
Spaghetti tavolara* Vongole, zucchine, pachino, bottarga <i>Clams, zucchini, pachino tornato, fish eggs</i>	14,00€

PRIMI DELLA CASA / HOUSE FIRST COURSE

Tagliolini del conte* <i>Vongole, gamberi e asparagi</i> <i>Tagliolini with clams, shrimp and asparagus</i>	14,00€
Tagliolini dello chef* Zucchine, salsa al curry, vongole, gamberi rossi <i>Zucchini, curry sauce, clams, red prawns</i>	15,00€
Gnocchetti alla campidanese* Gnocchetti sardi, pomodoro, salsiccia fresca <i>Dumplings with tornato sauce and fresh sausage</i>	10,00€
Tagliolini all' astice* <i>Tagliolini in small lobster sauce</i>	19,00€

DA CONDIVIDERE min.2 persone/ TO SHARE at least 2 people

Risotto alla pescatora* 18,50€ persona/each
Risotto in seafood sauce

Fregola mare* 14,00€persona/each
Risotto in seafood sauce

SECONDI DI PESCE / SEAFOOD SECOND COURSE

Misto crostacei alla griglia* 24,00€
*Grilled Shellfish mix**

Filetto alla griglia gratinato con verdure 18,00€
Ombrina fish au gratin with vegetables

Grigliata mista* 22,00€
*Grilled seafood Medley**

Zuppa di Pesce* 22,00€
*Fish Soupe**

Porzione di Branzino o Orata* 18,00€
*Seabass or gilthead bream portion**

Gran Fritto* 18,00€
*Fried Royale**

Spada griglia* 16,00€
*Grilled Swordfish slice**

Zuppa Molara * 25,00€
Astice, scampi, gamberon, cozze, vongole, seppie, calamari
Small lobster, scampi, mussels, clams, cuttlefish, squid

Pesce fresco al forno 5,00€ /100gr
Fresh fish oven cooked

Aragosta o Astice locali solo su prenotazione al prezzo di mercato
Local Lobster o Small lobster by reservation only at the market price

SECONDI DI CARNE / MEAT SECOND COURSE

Cotoletta di maiale* <i>Pork cutlet*</i>	12,00€
Tagliata di manzo <i>Beef cut</i>	19,00€
Filetto alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	20,00€

CONTORNI / SIDE DISHES

Patatine fritte* <i>French fries*</i>	4,00€
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	6,00€
Insalata mista/verde/pomodorini <i>Mixed salad with small tomatoes</i>	5,00€

CONTORNI / SIDE DISHES

Patatine fritte* <i>French fries*</i>	4,00€
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	6,00€
Insalata mista/verde/pomodorini <i>Mixed salad with small tomatoes</i>	5,00€

PIZZE

Margherita Pomodoro, Mozzarella <i>Tomato, Mozzarella</i>	5,00€
Marinara Pomodoro, Aglio, Origano <i>Tomato, Garlic, Oregano</i>	5,00€
Napoli Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Origano Tomato, Mozzarella, Cappers, Anchovies, Oregano	6,00€
Romana Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Origano <i>Tomato, Mozzarella, Cappers, Oregano</i>	6,00€
Funghi Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon freschi <i>Tomato, Mozzarella, Fresh Mushrooms</i>	6,00€
Prosciutto Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto <i>Tomato, Mozzarella, Ham</i>	6,00€
Carciofi Pomodoro, Mozzarella, Carciofi <i>Tomato, Mozzarella, Artichokes</i>	7,00€
4 Stagioni Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Olive, Carciofi, Funghi <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Olives, Artichokes, Mushrooms</i>	8,00€
Capricciosa Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Olive, Funghi, Carciofi, Wurstel <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Olives, Mushrooms, Artichokes, Wurstel</i>	8,00€
Wurstel Pomodoro, Mozzarella, Wurstel <i>Tomato, Mozzarella, Wurstel</i>	6,00€
Olive Pomodoro, Mozzarella, Olive <i>Tomato, Mozzarella, Olives,</i>	6,00€
Siciliana	9,00€

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Olive, Melanzane grigliate <i>Tomato, Buffalo Mozzarella, Olives, grilled Aubergines</i>	
Vegetariana	8,00€
Pomodoro, Mozzarella, Verdure grigliate, Parmigiano <i>Tomato, Mozzarella, grilled Vegetables, Parmigiano</i>	
Gallura	12,00€
Pomodoro, Mozzarella, Zucchine grigliate, Code di Gambero, Scamorza <i>Tomato, Mozzarella, grilled Zucchini, Prawns, Scamorza cheese</i>	
Prosciutto e Funghi	7,00€
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi Champignon <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms</i>	
Tavolara	12,00€
1/2 Calzone Pom., Mozz., Funghi, Pr. Cotto - 1/2 Pizza Pom., Mozz., Frutti di mare <i>1/2 Calzone Tom., Mozz., Mushrooms, Ham - 1/2 Pizza Tom., Mozz., Seafood</i>	
Frutti di mare	12,00€
Pomodoro, Mozzarella, Frutti di mare <i>Tomato, Mozzarella, Seafood</i>	
Zola	9,00€
Pomodoro fresco, Mozzarella, Gorgonzola, Rucola, Prosciutto Crudo <i>Fresh Tomato, Mozzarella, Gorgonzola cheese, Rocket Salad, Parma Ham</i>	
Pachino	8,00€
Pomodoro Pachino, Mozzarella di Bufala, Basilico <i>Cherry Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil</i>	
Cozze	12,00€
Pomodoro fresco, Mozzarella, olio all'aglio, cozze gratinate al formaggio <i>Fresh Tomato, Mozzarella, Garlic Oil, Mussel au gratin with cheese</i>	
Diavola	8,00€
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia piccante, Peperoni grigliati <i>Tomato, Mozzarella, Hot sausage, grilled peppers</i>	
Patatina	7,00€
Pomodoro, Mozzarella, patatine fritte <i>Tomato, Mozzarella, chips</i>	
Bufala	7,00€
Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala <i>Tomato, Mozzarella, Buffalo Mozzarella</i>	

Salsiccia fresca	7,00€
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia fresca <i>Tomato, Mozzarella, fresh sausage</i>	
Pomodorini	6,00€
Pomodoro, Mozzarella, Pomodori Pachino <i>Tomato, Mozzarella, Cherry tomatoes</i>	
Rucola, grana, pomodoro	8,50€
Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Grana, Pomodori Pachino <i>Tomato, Mozzarella, Rochet salade, Parmesan Cherry tomatoes</i>	
Rucola	6,00€
Pomodoro, Mozzarella, Rucola <i>Tomato, Mozzarella, Rochet Salade</i>	
Molara	12,00€
Pomodoro, Mozzarella, Asparagi, Gamberi, Cozze gratinate al formaggio <i>Tomato, Mozzarella, Asparagus, Prawns, Mussel au gratin with cheese</i>	
Sarda	8,00€
Pomodoro, Mozzarella, Olive, Salsiccia, Pecorino <i>Tomato, Mozzarella, Olives, Sausage, Pecorino Cheese</i>	
Peperoni	6,00€
Pomodoro, Mozzarella, Peperoni grigliati <i>Tomato, Mozzarella, Grilled peppers</i>	
Pizzaiolo	
10,00€	
Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Scaglie di Grana, Pomodoro fresco, Bresaola <i>Tomato, Mozzarella, Rochet Salade, Grana cheese, fresh Tomato, Bresaola</i>	
Al Crudo	8,00€
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo <i>Tomato, Mozzarella, Parma ham</i>	
Cantina	9,00€
Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Gorgonzola, Speck <i>Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Gorgonzola cheese, Speck ham</i>	
4 Formaggi	8,00€
Pomodoro, Mix di 4 tipi di formaggio <i>Tomato, 4 types of cheese mix</i>	
Gambero	12,00€
Pomodoro fresco, Mozzarella, Code di gambero, Pecorino, Insalata verde <i>Fresh tomato, Mozzarella, Prawns, Pecorino cheese, green salad</i>	

Classica	7,00€
Pomodoro fresco, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi champignon <i>Fresh tomato, Mozzarella, Ham, Champignon mushrooms</i>	
Carbonia	8,00€
Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Scamorza, Olive <i>Tomato, Mozzarella, Hot Sausage, Scamorza cheese, Olives</i>	
Gorgonzola	7,00€
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola <i>Tomato, Mozzarella, Gorgonzola cheese</i>	
Salsiccia	7,00€
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia <i>Tomato, Mozzarella, Sausage</i>	
Porcini	8,00€
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini <i>Tomato, Mozzarella, Porcini mushrooms</i>	
Calzone	8,00€
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Mushrooms</i>	
Salmone	9,00€
Mozzarella, Salmone <i>Mozzarella, Salmon</i>	
Bottarga	9,00€
Pomodoro, Mozzarella, Bottarga <i>Tomato, Mozzarella, Bottarga (dried mulled roe)</i>	
Tonno	7,00€
Pomodoro, Mozzarella, Tonno <i>Tomato, Mozzarella, Tuna</i>	
Campidano	12,00€
Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di bufala, Carciofi, Bottarga <i>Tomato, Mozzarella, Buffalo Mozzarella, Artichokes, Bottarga (dried mulled roe)</i>	

CAMICERIA

Rossa	8,00€
Mozzarella, pomodoro fresco, wurstel <i>Mozzarella, tomato, wurstel</i>	
Smeraldo	8,00€
Mozzarella, pomodoro fresco, prosciutto crudo <i>Mozzarella fresh tomato, parma ham</i>	
Giada	8,00€
Mozzarella, pomodoro fresco, funghi, prosciutto cotto <i>Mozzarella, fresh tomato, fresh mushrooms, ham</i>	
Rubino	8,00€
Mozzarella, pomodoro fresco, carciofi, prosciutto cotto <i>Mozzarella, fresh tomato, artichokes, ham</i>	
Bianca	8,00€
Mozzarella, pomodoro fresco, rucola, gorgonzola <i>Mozzarella, fresh tomato, Rochet Salade, Gorgonzola Cheese</i>	
VERDE	8,00€
Mozzarella, pomodoro fresco, melanzane, zucchine <i>Mozzarella, fresh tomato, Aubergines, Zucchini</i>	
TURCHESE	8,00€
Mozzarella, pomodoro fresco, gorgonzola, prosciutto crudo <i>Mozzarella, fresh tomato, gorgonzola cheese, Parma ham</i>	
AMBRA	8,00€
Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, rucola, prosciutto crudo <i>Buffala mozzarella, fresh tomato, rocked salad, Parma ham</i>	
DESIREÈ	8,00€
Mozzarella, pomodoro fresco, lattuga, scamorza affumicata, prosciutto crudo <i>Buffalo mozzarella, fresh tomato, lettuce, scamorzacheese, Parma ham</i>	
PERLA	8,00€
Mozzarella, pomodoro fresco, frutti di mare <i>Buffalo mozzarella, fresh tomato, seafood</i>	
TOPAZIO	8,00€
Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, tonno e cipolla <i>Buffalo mozzarella, fresh tomato, tuna and onion</i>	

DESSERT / CAKES

Tortino del giorno <i>Cake of the day</i>	6,00€
Sorbetto <i>Sorbet</i>	3,50€
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	5,00€
Crema Catalana <i>Catalan cream</i>	5,00€
Seadas al miele <i>Sardinian typical cake with honey</i>	7,00€
Semifreddo del giorno <i>Parfait of the day</i>	5,00€

BEVANDE / DRINKS

BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA

1 litro	12,00€
½ litro	6,00€
cl. 0,40	5,00€
cl. 0,20	2,50€
cl. 0,33 Analcolica	4,00€

ALCOLICI

Mirto	2,50€
Limoncino	2,50€
Grappa Barricata	4,00€
Grappa Bianca	3,50€
Amari	2,50€
Whiskey o Rum	4,50€
Vodka	3,50€
Spriz	5,00€

CAFFETTERIA

Caffè	1,50€
Caffè Hag	1,50€
Caffè orzo	1,50€
Cappuccino	2,00€
Thé/Camomilla	2,00€
Caffè latte	2,00€
Caffè corretto (grappa, sambuca, ecc.)	2,50€
Diger seltz	1,50€

ANALCOLICI

Acqua Minerale liscia Bottiglia cl.75	2,50€
Acqua Minerale gasata Bottiglia cl.75	2,50€
Bibite cl. 0,33	2,50€

VINI/ WINES

VINI ROSSI

Senes Riserva – Cantiene Argiolas – Serdiana – cannonau DOC	€ 30,00
Luzzana cl 75 - Cantina Cherchi Usini - cannonau e cagnulari	€ 28,00
Luzzana cl 37,5 - Cantina Cherchi Usini - cannonau e cagnulari	€ 16,00
Donosu cl 75 - Cantiene Tani – Monti – cannonau DOC	€ 22,00
Incontru Rosso cl 75 - Cantine Aini - Berchidda	€ 22,00
Iselis cl 75 - Cantiene Argiolas – Serdiana – monica di Sardegna	€ 20,00
Perdera cl 75 - Cantine Argiolas Serdiana - monica di Sardegna	€ 16,00
Perdera cl 37,5 - Cantine Argiolas Serdiana - monica di Sardegna	€ 8,00
Herculis cl 75 - Cantine Tenuta Asinara – isola dei nuraghi	€ 25,00
Indolente cl 75 - Cantine Tenuta Asinara – cannonau	€ 20,00

VINI BIANCHI

Sienda cl 75 - Cantine Mura - Loiri Porto San Paolo - vermentino superiore	€ 25,00
Incontru cl 75 - Cantine Aini - Berchidda - vermentino DOCG	€ 22,00
Incontru cl 37,5 - Cantine Aini - Berchidda - vermentino DOCG	€ 13,00
Iselis cl 75 - Cantine Argiolas Serdiana - nasco di Cagliari DOC	€ 20,00
Is Argiolas cl 75 - Cantine Argiolas Serdiana – vermentino DOC	€ 18,00
Canayli cl 75 - Cantine Gallura - Calangianus – vermentino DOCG	€ 18,00
Funtanaliras cl 75 - Cantine del Vermentino - Monti – vermentino DOCG	€ 18,00
Funtanaliras cl 37,5 - Cantine del Vermentino - Monti – vermentino DOCG	€ 9,50
Costamolino cl 75 - Cantine Argiolas Serdiana - vermentino DOC	€ 16,00
Costamolino cl 37,5 - Cantine Argiolas Serdiana - vermentino DOC	€ 8,50

VINI ROSÈ

Rose di Alghero - Tenute Sella e Mosca Alghero	€ 16,00
-------------------------------------------------------	---------

VINO SPUMANTE

Torbato Brut - Tenute Sella e Mosca Alghero	€ 18,00
----------------------------------------------------	---------

VINI DELLA CASA

al bicchiere	€ 3,00
¼ lt.	€ 4,00
½ lt.	€ 6,00
1 lt.	€ 12,00

PROSECCO al bicchiere € 3,00

*NOTE

Coperto a persona - *Cover large per person 2,50€*

Non si fanno conti separati - *NO separate bills*

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati di prima qualità - *In absence of fresh products, first quality frozen products will be used*

Lista dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze / List of 14 foods or products causing allergies or intolerances:

- Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati / *Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, Spelt and kamut and their strains derived products*
- Crostacei e prodotti a base crostacei / *Shellfish and products based on shellfish*
- Uova e prodotti a uova / *Eggs and egg products*
- Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish and fish products*
- Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts and products based on peanut*
- Soia e prodotti a base di soia / *Soybeans and products made from soy*
- Latte e Prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *Milk and milk-based products (including lactose)*
- Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti / *Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products*
- Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and products based on celery*
- Senape e prodotti a base di senape / *Mustard and products based on mustard*
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *Sesame seeds and products based on sesame seeds*
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/Litro in termini di anidride solforosa totale / *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above to 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total sulfur dioxide*
- Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupin and products based on lupins*
- Molluschi e prodotti a base di molluschi / *Shellfish and products based on shellfish*

Il Pesce destinato ad essere consumato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione IV, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3 / *The fish intended to be consumed raw is treated by pre-cleaning complies the requirements of Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section IV, Chapter 3, Letter D, Step 3*

Alcuni Prodotti, a seconda della disponibilità del mercato, potrebbero essere surgelati o conservati a -18° / *Some products, depending on market availability, may be frozen or stored at -18 °*