



## Ristorante enoteca dal 1967 in Capoterra

Nel ringraziare della vostra cortese visita, permetteteci di ricordarvi che le olive alla sarda, la salsiccia artigianale, la crema di pecorino e il bicchierino di Vernaccia è gentilmente offerta dalla direzione. Inoltre vi ricordiamo che le anguille arrosto servite nello spiedo non sono offerte

### Coperto

	€ 4,00
Aperitivo brut regionale (metodo charmat) 10 cl	€ 4,00
Aperitivo brut metodo classico 10 cl	€ 6,00
Aperitivo vermouth di Vernaccia (ghiaccio e arancio) 5 cl	€ 5,00
Aperitivo champagne (secondo tipologia) 10 cl	€ 7,00/10,00

### Gli affumicati del mare

Bottarga di muggine intera servita sul tagliere con uva dolce (secondo disponibilità) 🐟	100 g	€ 22,00
Bottarga di tonno salata con fichi e confettura (secondo disponibilità) 🐟	porzione	€ 14,00
Ciliegino di bufala con pescespada affumicato e salsa di pomodoro a crudo 🐟	porzione	€ 8,00

### Gli antipasti freddi

"Burridda alla cagliaritana" (gattuccio di mare cotto con noci, aceto e cannonau) 🐟 🍷	porzione	€ 8,00
Insalata di polpo nostrano con patate, olio e aceto di vino 🐙	porzione	€ 8,00
Tonno fresco (mag-set) lessato alla carlofortina in olio extravergine e cipolle all'agro 🐟	porzione	€ 8,00
Gamberi rossi serviti freddi con rucola, ceci vinagrette al balsamico di Jerzu (n° 4) 🦞	porzione	€ 12,00
Antipasto misto di mare freddo (5 tipologie di nostre preparazioni) 🐟 🦞	porzione	€ 15,00
Antipasto misto di mare caldo (3 tipologie di nostre preparazioni) (minimo 2 porzioni) 🐟 🦞	porzione	€ 15,00

### Il crudo di mare

(Tutti i nostri carpacci e crostacei sono regolarmente abbattuti di temperatura come legge prescrive)

Ostriche "Tsarskaya" sul ghiaccio (Francia) 🐚	cadauna	€ 3,00
Ostriche "Cocollons" sul ghiaccio (Irlanda) 🐚	cadauna	€ 4,00
Carpaccio di Dentice su crema di patate (contiene sedano) 🐟 🌿	porzione	€ 10,00
Gamberi e scampi con emulsione di olio, limone e pepe (vendita a peso) 🦞 🍷	100 g	€ 11,00
Carpaccio di triglia marinato su letto di sedano e pinoli croccanti 🌿 🐟 🍷	porzione	€ 12,00
Tartare di muggine (pesce ritrovato) con capperi selargini e pistacchi * 🐟 🍷	porzione	€ 10,00
Prattu Mannu (4 ostriche, 4 arselles, 4 tartufi, 2 tartare, 4 gamberi piccoli e 4 scampi piccoli) 🐚 🦞	porzione	€ 50,00
Prattu mannu e pagu pagu (6 ostriche, 6 arselles, 6 tartufi, 3 tartarre, 6 gamberi piccoli e 6 scampi piccoli)		€ 75,00
Prattu Mannu Mannu (8 ostriche, 8 arselles, 8 tartufi, 4 tartarre, 8 gamberi piccoli, 8 scampi piccoli, 4 carpacci)		€ 100,00
Prattu Mannu Mannu e Bellu (prattu mannu mannu + n° 2 astici circa 500 g l'uno divisi a metà) 🦞	porzione	€ 160,00



## Ristorante enoteca dal 1967 in Capoterra

### Primi piatti pasta secca ( porzione 80 g )

Spaghetti con olio, aglio e bottarga di muggine	porzione	€ 16,00
Spaghetto all'aragosta con pomodorini piccanti (vendita al peso 100 g € 15,00)	minimo 2 porzioni	
Risotto di Arborea alla pescatora con nero di seppia(polpo, seppia, gamberi, cozze...)	porzione	€ 14,00
"Fregula" di semola in brodo con arselle di stagno, aglio e peperoncino	minimo 2 porzioni	€ 30,00

**(Ricordiamo che le aragoste pesano mediamente oltre i 300 g)**

### Primi piatti pasta fresca (porzione 80 g)

"Trofie di Capoterra" alla mediterranea (con frutti di mare,crostacei e pomodoro)	porzione	€ 14,00
Tagliatelle fresche con ragù di muggine e polvere di bottarga	porzione	€ 14,00
"Culurgiones" di patate con pomodoro fresco e basilico	porzione	€ 10,00

**Ricordiamo che per i celiaci abbiamo sempre a disposizione un tipo di pasta adatta cotta e servita come la norma richiede**

### Il fritto che non fai a casa (olio di arachide)

Gran Fritto misto del golfo° con salsa a scabecciu	porzione	€ 20,00
Fritto di Calamari freschi°	porzione	€ 15,00
Fritto di murena a tranci	porzione	€ 12,00
Fritto di piccola pesca	porzione	€ 12,00
Fritto di "Orziadas" (anemoni di mare) (secondo periodo)	porzione	€ 15,00

### Dalla cucina:

"Cassola de pisci" (solo il giovedì)	porzione	€ 20,00
(Zuppa di pesce povero, gamberi, seppie, murena...cotta con il suo brodo)		
Filetto di Muggine (pesce ritrovato) con pomodoro ciliegino e capperi selargini*	porzione	€ 18,00
Zuppa classica di frutti di mare (cozze , arselle, pomodoro,aglio e peperoncino)	porzione	€ 12,00
Anguilla "incasada"( bollita con olio e pecorino) (secondo disponibilità)	porzione	€ 15,00

**\*Siamo lieti di informarvi che dal 2011 il nostro ristorante collabora con l'acquario di Genova per la rivalutazione del progetto "Pesce Ritrovato" ( [www.pesceritrovato.it](http://www.pesceritrovato.it) )**



**Sa Cardiga  
e su Schironi**

### Pescato del giorno alla griglia a carbone

Spigole (acquacoltura)	100 g	€ 5,00
Triglie	100 g	€ 7,00
Gamberoni rossi del mar Mediterraneo°	100 g	€ 12,00
Scampi del mar Mediterraneo°	100 g	€ 12,00
Seppie°°	100 g	€ 4,00
Anguille dello stagno a "Su Schironi"	100 g	€ 5,00
Grigliata mista a "Sa Cardiga" (minimo 300 g a porzione)	100 g	€ 7,00


### S'aligusta ( l'aragosta )

Aragosta alla griglia con emulsione di olio, aceto, le uova del crostaceo e prezzemolo	100 g	€ 15,00
Aragosta bollita alla sarda con emulsione di olio, aceto e le uova del crostaceo	100 g	€ 15,00
Aragosta bollita alla catalana con emulsione di olio, aceto , le uova dell'aragosta , pomodoro e cipolla a crudo	100 g	€ 15,00

**(le aragoste alla sarda e alla catalana sono preparazioni servite fredde )**

**Scegliete tranquillamente il pescato giornaliero nella nostra vetrina insieme al personale di sala**

### Contorni

Verdura in pinzimonio ( contiene sedano ) 	secondo consumo	€ 2,00/5,00
Insalata mista di verdure ( contiene sedano ) 	porzione	€ 6,00

### Caffetteria

Caffè		€ 1,00
Cappuccino		€ 2,00
Mirto / Limoncino	Dell'az. Bresca Dorada di Muravera	€ 3,00
Acqua ( 1 L )	Smeraldina	€ 3,00
Acqua ( 1 L )	Microfiltrata da tavola	€ 1,00
Bibita	0,25 cl	€ 2,50
Birra Jchnusa	0,66 cl	€ 5,00
Birra artigianale sarda	0,50 cl (secondo tipologia)	€ 7,00/10,00

### Tabella Allergeni ( per qualsiasi informazione chiedere al personale di sala )



° trattasi di prodotti freschi sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservazione a -20°

°° trattasi di prodotti acquistati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservazione a -20°