



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

Gli affumicati del mare

Bottarga di muggine intera servita sul tagliere con uva dolce(secondo disponibilità) 🐟	100 g	€ 25,00
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 arselle,4 tartufi,2 tartare, 4 gamberi piccoli e 4 scampi piccoli) 🐚 🐟		€ 50,00
Prattu mannu e pagu pagu (6 ostriche, 6 arselle, 6 tartufi, 3 tartarre, 6 gamberi piccoli e 6 scampi piccoli) 🐚 🐟		€ 80,00
Prattu Mannu Mannu (8 ostriche, 8 arselle, 8 tartufi, 4 tartarre 8 gamberi piccoli, 8 scampi piccoli, 4 carpacci)		€ 120,00
Prattu Mannu Mannu e mesu (prattu mannu + 4 carpacci triglia + 4 tagliatelle di seppie + 4 alici marine) 🐚 🐟		€ 150,00
Prattu Mannu Mannu e bellu (prattu mannu mannu + 2 astici circa 500g l’uno divisi a metà) 🐚 🐟		€ 160,00



Ristorante enoteca dal 1967 in Capoterra

Primi piatti pasta secca (porzione 80 g)

Spaghetti con olio, aglio e bottarga di muggine 

Spaghetto all'aragosta con pomodorini piccanti (vendita al peso 100 g € 16,00) 

Risotto di Arborea alla pescatora con nero di seppia(polpo, seppia, gamberi, cozze...) 

"Fregula" di semola in brodo con arselle di stagno, aglio e peperoncino 

porzione € 16,00

minimo 2 porzioni

porzione € 14,00

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)  

Tagliatelle fresche con ragù di muggine e polvere di bottarga 

"Culurgiones" di patate con pomodoro fresco e basilico  

porzione € 14,00

porzione € 14,00

porzione € 12,00

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

Fritto di Calamari freschi°

Fritto di murena a tranci

Fritto di piccola pesca

Fritto di "Orziadas" (anemoni di mare) (secondo periodo)

Fritto di patate fresche

porzione € 20,00

porzione € 15,00

porzione € 12,00

porzione € 12,00

porzione € 15,00

porzione € 7,00

Dalla cucina:

"Cassola de pisci" (solo il giovedì)   

(Zuppa di pesce povero, gamberi, seppie, murena...cotta con il suo brodo)

Filetto di Muggine (pesce ritrovato) con pomodoro ciliegino e capperi selargini°* 

Zuppa classica di frutti di mare (cozze, arselle, pomodoro, aglio e peperoncino) 

Anguilla "incasada" (bollita con olio e pecorino) (secondo disponibilità) 

"Cassola di cozze" (1 kg di cozze con patate, pomodoro piccante e crostini) 

porzione € 20,00

porzione € 18,00

porzione € 12,00

porzione € 15,00

porzione € 16,00

***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)**



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	€ 7,50

S'aligusta (l'aragosta)

Aragosta alla griglia con emulsione di olio, aceto, le uova del crostaceo e prezzemolo	100 g	€ 16,00
Aragosta bollita alla sarda con emulsione di olio, aceto e le uova del crostaceo	100 g	€ 16,00
Aragosta bollita alla catalana con emulsione di olio, aceto , le uova dell'aragosta ,pomodoro e cipolla a crudo	100 g	€ 16,00

(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	€ 2,00
Bibita piccola	0,25 cl/ 0,275 cl Az. Agricola Siete Fuentes	€ 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°