



## 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	€ 16,00
Ciliegino di bufala con pescespada affumicato e salsa di pomodoro a crudo 🐟	porzione	€ 10,00

### 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 🦞	porzione	€ 12,00
Antipasto misto di mare freddo (5 tipologie di nostre preparazioni) 🐟 🦞	porzione	€ 18,00
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	€ 12,00
Carpaccio di triglia marinato su letto di sedano e pinoli croccanti 🌿 🐟 🍷	porzione	€ 14,00
Tartare di muggine (pesce ritrovato) con capperi selargini e pistacchi * 🐟 🍷	porzione	€ 10,00
<b>Prattu Mannu</b> (4 ostriche,4 arselles,4 tartufi,2 tartare, 4 gamberi piccoli e 4 scampi piccoli) 🦪 🦞		€ 56,00
<b>Prattu mannu e pagu pagu</b> (6 ostriche, 6 arselles, 6 tartufi, 3 tartare, 6 gamberi piccoli e 6 scampi piccoli) 🦪 🦞		€ 80,00
<b>Prattu Mannu Mannu</b> (8 ostriche, 8 arselles, 8 tartufi, 4 tartare 8 gamberi piccoli, 8 scampi piccoli, 4 carpacci)		€ 120,00
<b>Prattu Mannu Mannu e mesu</b> (prattu mannu mannu + 4 carpacci triglia + 4 tagliatelle di seppie + 4 alici marinate)		€ 150,00
<b>Prattu Mannu Mannu e bellu</b> (prattu mannu mannu + 2 astici circa 500g l'uno divisi a metà)(secondo disponibilità)		€ 160,00
<b>Prattu Mannu Mannu bellu e caru</b> (prattu mannu mannu e bellu + 2 conf. di caviale da 18 gr)(secondo disponibilità)		€ 230,00



## 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 € 16,00) 	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)

"Caserecce" alla mediterranea (con frutti di mare, crostacei e pomodoro)  	porzione	€ 14,00
"Tagliatelle" con ragù di muggine e polvere di bottarga 	porzione	€ 16,00
"Culurgiones" di patate con pomodoro fresco e basilico  	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	porzione	€ 20,00
Fritto di Calamari freschi°	porzione	€ 15,00
Fritto di murena a tranci	porzione	€ 12,00
Fritto di piccola pesca	porzione	€ 14,00
Fritto di "Orziadas" (anemoni di mare) (secondo periodo)	porzione	€ 15,00
Fritto di patate fresche	porzione	€ 7,00

### 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
Anguilla "incasada"( bollita con olio e pecorino) (secondo disponibilità) 	porzione	€ 15,00
"Cassola di cozze" ( 1 kg di cozze con patate, pomodoro piccante e crostini) 	porzione	€ 20,00

\*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	€ 7,50
Gamberoni rossi del mar Mediterraneo°	100 g	€ 13,00
Scampi del mar Mediterraneo°	100 g	€ 13,00
Seppie°°	100 g	€ 4,00
Anguille dello stagno a "Su Schironi" ( secondo dimensione )	l'una	€ 5,00/7,00
Grigliata mista a "Sa Cardiga" (minimo 300 g a porzione)	100 g	€ 8,00

### 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°