



## Cucina & Cantina 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 offerto dalla direzione.

### Coperto

|                                                      |        |              |
|------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Aperitivo brut regionale (metodo charmat)            | 125 ml | € 4,00       |
| Aperitivo brut nazionale ( metodo classico )         | 125 ml | € 5,00       |
| Aperitivo vermouth di Vernaccia (ghiaccio e arancio) | 50 ml  | € 7,00       |
| Aperitivo champagne (secondo tipologia)              | 125 ml | € 8,00/12,00 |

### Gli affumicati del mare

|                                                                                                |          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| Bottarga di muggine intera servita sul tagliere con uva dolce o carciofi freschi               | 100 g    | € 25,00 |
| Bottarga di tonno salata con fichi e confettura o ricotta fresca                               | porzione | € 16,00 |
| Ciliegino di bufala con pescespada affumicato di nostra produzione e salsa di pomodoro a crudo | porzione | € 10,00 |

### Gli antipasti freddi

|                                                                                           |          |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| "Burrida 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 mandorle croccanti                                             | porzione | € 14,00  |
| 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)                    |          | € 60,00  |
| Prattu mannu e pagu pagu (6 ostriche, 6 arselles, 6 tartufi, 3 tartare, 6 gamberi piccoli e 6 scampi piccoli)     |          | € 90,00  |
| Prattu Mannu Mannu (8 ostriche, 8 arselles, 8 tartufi, 4 tartare 8 gamberi piccoli, 8 scampi piccoli, 4 carpacci) |          | € 120,00 |
| Prattu Mannu Mannu e mesu (prattu mannu mannu + 4 carpacci triglia + 4 tagliatelle di seppie + 4 alici marinate)  |          | € 150,00 |
| Prattu Mannu Mannu e bellu (prattu mannu mannu + 2 astici circa 500g l'uno divisi a metà)(secondo disponibilità)  |          | € 160,00 |
| Prattu Mannu Mannu bellu e caru (prattu mannu mannu e bellu + 2 conf. di caviale da 10 gr)(secondo disponibilità) |          | € 230,00 |

Come da nostra tradizione le anguille ( o il capitone ) vengono proposte senza ordinazione, ma non sono offerte.



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

|                                                                                                   |                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------|
| Spaghetti di Thiesi con olio, aglio e bottarga di muggine 🐟                                       | porzione          | € 16,00 |
| Spaghetto di Thiesi 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          | € 16,00 |
| Fregula di semola (Pastificio dei Profeti) in brodo con arselles di stagno, aglio e peperoncino 🦑 | minimo 2 porzioni | € 36,00 |

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

### Primi piatti pasta fresca di nostra produzione (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 | € 25,00 |
| Fritto di Calamari freschi°                              | porzione | € 16,00 |
| Fritto di murena a tranci                                | porzione | € 12,00 |
| Fritto di piccola pesca                                  | porzione | € 14,00 |
| Fritto di "Orziadas" (anemoni di mare) (secondo periodo) | porzione | € 18,00 |
| 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 | € 20,00 |
| 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 |
| Il nostro polpo bollito servito intero ( vendita al peso )                          | g 100    | € 5,00  |

\*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) )



## 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 | € 5,00      |
| Anguille dello stagno a "Su Schironi" ( secondo dimensione )                   | l'una | € 5,00/7,00 |
| Grigliata mista a "Sa Cardiga" (minimo 300 g a porzione) ( secondo tipologia ) | 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                   |                                              | € 1,50       |
| 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°