



CUCINA & CANTINA

DAL 1967 IN CAPOTERRA

Gentile cliente benvenuto a “Domu Murgia”, 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 sono gentilmente offerti dalla famiglia Murgia. Come il nome ci contraddistingue, noi cerchiamo sempre di utilizzare i prodotti dei nostri territori, ma in questi periodi particolari dove la reperibilità del prodotto è sempre più difficile, a volte potrebbe capitare che la provenienza non sia regionale perchè indisponibile oppure fuori stagione. In qualsiasi caso siamo ben lieti di comunicarvi la provenienza di ogni prodotto da noi commercializzato, vi chiediamo in qualsiasi caso di perplessità di chiedere tranquillamente al nostro personale.

Coperto		€ 4,00
Aperitivo brut regionale (metodo charmat)	10 cl	€ 5,00
Aperitivo brut nazionale (metodo classico)	10 cl	€ 7,00/12,00
Aperitivo vermouth di Vernaccia (ghiaccio e arancio)	5 cl	€ 5,00
Aperitivo champagne (secondo tipologia)	10 cl	€ 8,00/12,00
Aperitivo gin tonic		€ 10,00

Nella nostra “Domu” abbiamo una tradizione che mi piace condividere con chi ci viene a trovare, ed è quella di far passare tra i tavoli “Su Schironi” (lo spiedo) con le anguille o il capitone ,il muggine o la coratella....la mia è una proposta, e come tale può essere accettata oppure rifiutata, ma vi ricordo che non é gratuita. Vi ricordo inoltre che nella mia cucina si usa spesso il peperoncino, l'aglio e il prezzemolo... Se avete qualche allergia è sempre meglio farlo presente al personale di sala, ove è possibile cercheremo di accontentarvi

Orari cucina :

Pranzo	12,00	14,30 (ultima ordinazione entro le 14,30 - escluso dessert o formaggi)
Cena	20,00	23,00 (ultima ordinazione entro le 23,00 - escluso dessert o formaggi)

CONTENITORE ASPORTO € 1,00 CAD

Gli affumicati del mare

Bottarga di muggine intera servita sul tagliere con uva dolce (vendita al peso) (9)	100 g	€ 30,00
Bottarga di tonno salata con fichi e confettura (9)	porzione	€ 16,00
Ciliegino di bufala, pescespada affumicato (nostra produzione) e salsa di pomodoro a crudo (9)	porzione	€ 10,00
Muggine (nostra produzione) e crema ai due peperoni (9)	porzione	€ 10,00

(L'accompagnamento degli affumicati potrebbe cambiare in base alla stagione)

Gli antipasti tradizionali

"Burridda alla cagliaritana" (gattuccio di mare cotto con noci , aceto e cannonau) (5,9)	porzione	€ 8,00
Insalata di polpo nostrano con patate, olio e aceto di vino (6)	porzione	€ 8,00
Tonno fresco° (maggio-settembre) lessato alla carlofortina in olio extravergine e cipolle all'agro (9)	porzione	€ 8,00
"Agliaata alla bosana" (verdesca, pomodoro in leggero agrodolce)° (9)	porzione	€ 8,00
Sardina (o alice) marinata, timballo di patate e pesto di basilico (9)	porzione	€ 8,00
Antipasto misto di mare freddo (5 tipologie a seconda del peascato) (6,4,5,9)	porzione	€ 20,00
Antipasto misto di mare caldo (3 tipologie a seconda del pescato) (minimo 2 porzioni) (6,4,5,9)	porzione	€ 36,00

Il crudo di mare

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

Ostriche "Tsarskaya" sul ghiaccio (Francia) (6)	cadauna	€ 3,00
Ostriche "Cocollons "sul ghiaccio (Irlanda) (6)	cadauna	€ 4,00
Carpaccio di Dentice su crema di patate (contiene sedano) (7,9)	porzione	€ 10,00
Gamberi e scampi con emulsione di olio, limone e pepe (secondo dimensione) (4) (vendita a peso g 100)		€ 11,00/ 14,00
Carpaccio di triglia marinato su letto di sedano e mandorle croccanti (5,7,9)	porzione	€ 14,00
Tartare di muggine (pesce ritrovato) con capperi selargini e pistacchi*(5,9)	porzione	€ 10,00
Prattu Mannu (4 ostriche,4 arselles,4 tartufi,2 tartare, 4 gamberi piccoli e 4 scampi piccoli) (4,6)		€ 60,00
Prattu mannu e pagu pagu (6 ostriche, 6 arselles, 6 tartufi, 3 tartare, 6 gamberi piccoli e 6 scampi piccoli) (4,5,6)		€ 90,00
Prattu Mannu Mannu (8 ostriche, 8 arselles, 8 tartufi, 4 tartare 8 gamberi piccoli, 8 scampi piccoli, 4 carpacci)(4,5,6,9)		€ 140,00
Prattu Mannu Mannu e mesu (prattu mannu mannu + 4 tagliatelle di seppie + 4 alici marinate + 4 mini carpacci triglia)(4,5,6,9)		€ 180,00
Prattu Mannu Mannu e bellu (prattu mannu mannu + 2 astici circa 500g l'uno divisi a metà)(secondo disponibilità)(4,5,6,9)		€ 220,00
Prattu Mannu Mannu bellu e caru (prattu mannu mannu e bellu + 2 conf. di caviale da 10 gr)(secondo disponibilità)(4,5,6,9)		€ 260,00

I piatti composti non possono essere modificati e sono soggetti a variazioni a seconda del periodo e della disponibilità

Primi piatti pasta secca (porzione 80 g)

Risotto di Arborea alla pescatora con nero di seppia (polpo, seppia, gamberi, cozze...) (4,6,9)	porzione	€ 16,00
Fregula di semola (Pastificio dei Profeti) in brodo con arselles di stagno, aglio e peperoncino (1,6)	minimo 2 porzioni	€ 36,00
Spaghetti di Thiesi con olio, aglio e bottarga di muggine (1,9)	porzione	€ 16,00
Spaghetto di Thiesi all'aragosta con pomodorini piccanti (1,4) (vendita al peso 100 g € 18,00)	minimo 2 porzioni	

(Ricordiamo che le aragoste pesano mediamente oltre i 300 g, chiedere il peso effettivo al personale)

Primi piatti pasta fresca di nostra produzione (porzione 80 g)

"Caserecce" alla mediterranea (con frutti di mare, crostacei e pomodoro) (1,4,6,8)	porzione	€ 14,00
"Tagliatelle" con ragù di muggine e polvere di bottarga (1,4,8,9)	porzione	€ 16,00
"Culurgiones" di patate con pomodoro fresco e basilico (1,2,8)	porzione	€ 12,00
"Ravioli di anguilla e sapa" incasada (olio e pecorino) (1,2,8,9)	porzione	€ 16,00

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

Gran Fritto misto del golfo° con salsa a scabecciu (1,4,5,6,9)	porzione	€ 25,00
Fritto di Calamari freschi° (1,5,6)	porzione	€ 16,00
Fritto di murena a tranci (1,5,9)	porzione	€ 12,00
Fritto di piccola pesca (1,5,9)	porzione	€ 14,00
Fritto di "Orziadas" (anemoni di mare) (1,5) (secondo periodo)	porzione	€ 18,00
Fritto di patate fresche° (5)	porzione	€ 7,00

...dalla cucina...

"Cassola de pisci" (solo il giovedì) (4,6,9)	porzione	€ 25,00
(Zuppa di pesce povero, gamberi, seppie, murena...cotta con il suo brodo)	porzione	€ 20,00
Filetto di Muggine (pesce ritrovato) con pomodoro ciliegino e capperi selargini* (9)	porzione	€ 15,00
Anguilla "incasada"(bollita con olio e pecorino) (2,9) (secondo disponibilità)	porzione	€ 20,00
"Cassola di cozze" (1 kg di cozze con patate, pomodoro piccante e crostini) (1,6)	g 100	€ 5,00
Il nostro polpo bollito servito intero (8) (vendita al peso)		
(Mediamente il polpo pesa oltre i 300g)		

Pescato del giorno alla griglia a carbone

Spigole (acquacoltura) (9)	100 g	€ 5,50
Triglie (9)	100 g	€ 8,00
Muggine o cefalo (9)	100 g	€ 4,00
Gamberoni rossi del mar Mediterraneo° (4)	100 g	€ 14,00
Scampi del mar Mediterraneo° (4)	100 g	€ 14,00
Seppie°° (6)	100 g	€ 5,00
Anguille dello stagno a "Su Schironi" (9) (secondo dimensione)	l'una	€ 5,00/7,00
Grigliata mista a "Sa Cardiga" (minimo 300 g a porzione) (secondo tipologia) (4,6,9)	100 g	€ 8,00

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

S'aligusta (l'aragosta)

Aragosta alla griglia con emulsione di olio, aceto, le uova del crostaceo e prezzemolo (4)	100 g	€ 18,00
Aragosta bollita alla sarda con emulsione di olio, aceto e le uova del crostaceo (4)	100 g	€ 18,00
Aragosta bollita alla catalana con emulsione di olio, aceto , le uova dell'aragosta, pomodoro e cipolla a crudo(4)	100 g	€ 18,00

(Le aragoste alla sarda e alla catalana sono preparazioni servite fredde)

Contorni

Verdura in pinzimonio (contiene sedano) (7)	secondo consumo	€ 2,00/5,00
Insalata mista di verdure (contiene sedano) (7)	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)	€ 7,00/15,00

Vi ringraziamo di essere stati presso il nostro ristorante, per migliorare il nostro servizio vi chiediamo di attendere il conto al tavolo e non alla reception....

I nostri fornitori:

Olio EVO (San Giuliano Alghero) Sale marino (Sali di Sardegna- Cagliari) Aceto (Spiga-Cagliari) Spaghetti (Tanda e Spada-Thiesi)
Fregola (Pastificio dei profeti- Turri) Pelati (Casar- Serramanna) Bottarga di muggine (Smeralda- Cagliari)
Pesce (Strazzeria - Cagliari) Carne (Macelleria Cabras - Cagliari) Frutta e verdura (D'angelo - Sestu)
Dolci sardi (Sendas - Monastir) (Pasticceria Todde - Cagliari) Dessert (Leonildo Contis - Sanluri)

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

ALLERGENI ALIMENTARI

 1 GLUTINE	 2 LATTICINI	 3 LUPINI	 4 CROSTACEI	 5 FRUTTA A GUSCIO	 6 MOLLUSCHI	 7 SEDANO
 8 UOVA	 9 PESCE	 10 SENAPE	 11 ARACHIDI	 12 SESAMO	 13 SOIA	 14 SOLFITI

° 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°

***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)**