

# 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 Vermouth 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	€ 6,00
Aperitivo brut nazionale ( metodo classico )	10 cl	€ 9,00/12,00
Aperitivo champagne (secondo tipologia )	10 cl	€ 12,00/14,00
Aperitivo cocktail ( Gin Tonic - Americano )		€ 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	22,30 (ultima ordinazione entro le 22,30 - escluso dessert o formaggi)

## Gli affumicati del mare

Bottarga di muggine intera servita sul tagliere con uva dolce (vendita al peso) (9)	100 g	€ 35,00
Bottarga di tonno salata con il suo giardino vegetale (9)	porzione	€ 16,00
Muggine (nostra produzione) crema di carote, misticanza e uva passa ° (4,8)	porzione	€ 16,00

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

## Gli antipasti tradizionali

"Burrada alla cagliaritana" (gattuccio di mare cotto con noci , aceto e cannonau)° (5,9)	porzione	€ 9,00
Insalata di polpo, patate e fagiolini ° (6)	porzione	€ 9,00
Tonno fresco° (maggio-settembre) lessato alla carlofortina in olio e cipolle all'agro (9)	porzione	€ 12,00
"Agliaia alla bosana" (verdesca, pomodoro in leggero agrodolce)°° (9)	porzione	€ 9,00
Sardina marinata, patate e pesto di basilico° (9)	porzione	€ 9,00
Il nostro polpo bollito servito intero° (8) (vendita a peso)	100 g	€ 5,00
(mediamente il polpo pesa oltre i 300g)		
Antipasto misto di mare freddo (5 tipologie a seconda del pescato) (6,4,5,9 )	porzione	€ 22,00
Antipasto misto di mare caldo (3 tipologie a seconda del pescato) (6,4,5,9) (minimo 2 porzioni)	porzione	€ 20,00

## Il crudo di mare (\*)

Tutti i nostri carpacci e crostacci sono regolarmente abbattuti di temperatura come legge prescrive

Ostriche "Tsarskaya" sul ghiaccio (Francia) (6)	cadauna	€ 4,00
Ostriche "Cocollons "sul ghiaccio (Irlanda) (6)	cadauna	€ 4,00
Carpaccio di Dentice su crema di patate (contiene sedano) (7,9)	porzione	€ 14,00
Gamberi e scampi con emulsione di olio, limone e pepe ( secondo dimensione ) (4) (vendita a peso g 100)		€ 14,00/16,00
Carpaccio di triglia marinato su letto di sedano e mandorle croccanti (5,7,9)	porzione	€ 18,00
Tartare di muggine (pesce ritrovato) con verdure di stagione(5,9)	porzione	€ 12,00
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
Caviale di nostra selezione 10g (Asetra)		€ 25,00

( 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)		€ 18,00
Fregula di semola in brodo con arselles di stagno, aglio e peperoncino (1,6)	minimo 2 porzioni	€ 40,00
Spaghetto con olio, aglio e bottarga di muggine (1,9)		€ 20,00
Spaghetto all'aragosta con pomodorini piccanti (1,4)	minimo 2 porzioni	
(vendita al peso € 18,00 ogni 100 g )		

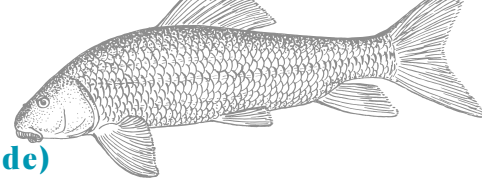
(Ricordiamo che le aragoste pesano mediamente oltre i 300 g, chiedere il peso effettivo al personale prima di fare l'ordinazione)

LA FREGOLA E GLI SPAGHETTI SONO PRODOTTI DAL PASTIFICIO DEI PROFETI, TURRI

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

"Mallorreddus freschi" alla mediterranea (con frutti di mare, crostacei e pomodoro) (1,4,6,8)	porzione	€ 18,00
"Tortelli" di anguilla arrosto incasada (1,2,8,9)	porzione	€ 20,00
"Curzetti carlofortini al ragù di triglia" (1,9)	porzione	€ 22,00

(Segnaliamo che per rendere il servizio più celere non saranno evasi ordini con più di tre tipologie di primi per tavolo)



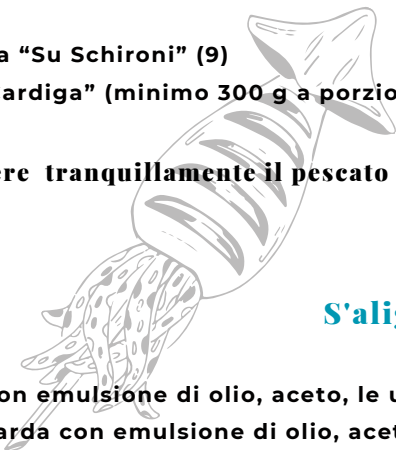
## Il fritto che non fai a casa (olio di arachide)

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	€ 18,00
Fritto di "Orziadas" (anemoni di mare) (1,5) (secondo periodo)	porzione	€ 20,00

## 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) (secondo dimensione)	100 g	€ 16,00/18,00
Scampi del mar Mediterraneo° (4) (secondo dimensione)	100 g	€ 16,00/18,00
Seppie°° (6)	100 g	€ 5,00
Anguille dello stagno a "Su Schironi" (9) (secondo dimensione)	l'una	€ 7,00/10,00
Grigliata mista a "Sa Cardiga" (minimo 300 g a porzione) (secondo tipologia) (4,6,9)	100 g	€ 8,00

Potete scegliere 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

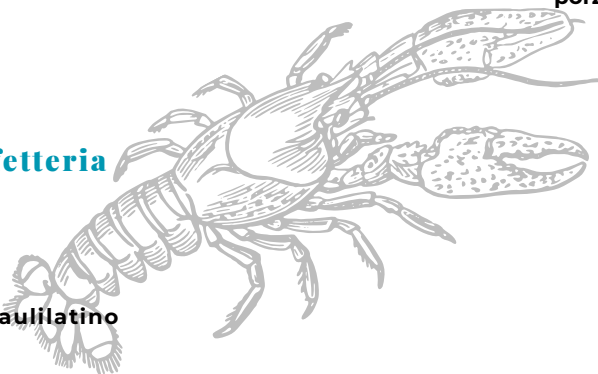
(Le aragoste alla sarda e alla catalana sono preparazioni servite fredde)

## Contorni

Verdura in pinzimonio ( contiene sedano ) (7)	porzione	€ 6,00
Insalata mista di verdure ( contiene sedano ) (7)	porzione	€ 6,00

## Caffetteria

Caffè	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Mirto / Limoncino / Liquirizia /Sambuca dell'az. Tremontis, Paulilatino	€ 3,00
Acqua ( 1 L ) Smeraldina	€ 3,00
Acqua ( 1 L ) Microfiltrata	€ 2,00
Bibita piccola 0,33	€ 3,00
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 cortesemente di chiedere il conto.**

Grazie per aver scelto il nostro servizio di asporto - Contenitore asporto € 1,00

Servizio torta € 2,00 a commensale

Servizio tappo ( consultare lista vini )

Servizio modifica ricetta nel menù ( aggiunta o diminuzione prodotto ) € 5,00 a modifica + il costo del prodotto aggiunto ( valido anche per celiaci e affini )

Si ricorda inoltre che nel caso di danneggiamenti delle attrezzature del ristorante non imputabili al nostro personale ma alla vostra negligenza, tali attrezzature verranno addebitate nel conto.

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

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b>						
 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

<sup>o</sup> trattasi di prodotti freschi sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservazione a -20°

<sup>oo</sup> 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](http://www.pesceritrovato.it) )

**\* Vi ricordiamo che il consumo dei frutti di mare crudi può essere sempre rischioso, anche se noi rispettiamo la catena del freddo e tutte le procedure, gli stessi sono dei purificatori del mare, e la loro carica batterica è inodore, insapore e incolore e non può essere rilevata dal nostro personale.**