



Che pizza sei? Scegli il tuo impasto

WHAT KIND OF PIZZA ARE YOU?
CHOOSE YOUR DOUGH

IMPASTO CLASSICO

- Impasto realizzato con farine italiane, olio Extra vergine d'oliva, sale e lievito
- *Dough made with italian flours, extra virgin olive oil, salt and yeast*

IMPASTO MULTICEREALI

- Impasto realizzato con farina e cereali (grano, farro, segale, avena, mais, orzo)
- *Dough made with flours and cereals (wheat, spelt, rye, oats, corn, barley)*

IMPASTO INTEGRALE

- Impasto realizzato con farina ricavata dalla parte esterna del chicco del grano
- *Dough made with wholemeal flour*

IMPASTO SENZA GLUTINE E LATTOSIO

- Impasto senza glutine e lattosio realizzato per chi ha intolleranze o allergie
- *Dough made without gluten and lactose*



Scrocchiarella

IMPASTO DI LIEVITO
MADRE CON 36 ORE DI
LIEVITAZIONE

SOURDOUGH PIZZA
PROVED FOR 36 HOURS

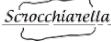

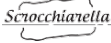
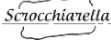
per 2 persone / for 2 person

30,00€

TUTTE LE PIZZE DISPONIBILI NELLA VERSIONE
SCROCCHIARELLA AVRANNO QUESTO  VICINO AL NOME

ALL THE PIZZAS AVAILABLE IN THE VERSION
SCROCCHIARELLA WILL HAVE THIS  NEAR THE NAME

RINASCITA

SPINACIONA		€ 13,00
<i>bianca con mozzarella, spinaci, ricotta, parmigiano, coppa no tomato sauce, with mozzarella, spinach, cottage cheese, parmesan, coppa ham</i>		
PULCINELLA		€ 13,00
<i>bianca con mozzarella, friarelli, salsiccia fresca, provola no tomato sauce, with mozzarella, friarelli, sausage, provola</i>		
PASTORE		€ 14,00
<i>bianca con mozzarella, crema di formaggio, fette di pera/mela, noci, guanciale, miele no tomato sauce, with mozzarella, cream cheese, slices of pear/apple, walnuts, pork cheek, honey</i>		
MONTANARA		€ 13,00
<i>bianca con mozzarella, crema di zucca, radicchio, speck, ricotta, parmigiano no tomato sauce, with mozzarella, pumpkin puree, red chicory, speck, cottage cheese, parmesan</i>		
CARBONARA		€ 12,00
<i>bianca con mozzarella, guanciale croccante, parmigiano, uovo no tomato sauce, with mozzarella, crispy pork cheek, parmesan, egg</i>		
CARBOVEG		€ 12,00
<i>bianca con mozzarella, asparagi, cipolla, uovo, parmigiano no tomato sauce, with mozzarella, asparagus, onion, egg, parmesan</i>		

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

PIZZE CARPE DIEM

CIOCIARA		€ 13,00
<i>bianca con mozzarella, porchetta, patate, rosmarino no tomato sauce, with mozzarella, roasted pork, potatoes, rosemary</i>		
BOLOGNESE		€ 14,00
<i>bianca con mozzarella, pistacchio, burrata, mortadella no tomato sauce, with mozzarella, pistachio, burrata, mortadella</i>		
MARINARA SBAGLIATA		€ 10,00
<i>pomodoro San Marzano , pomodorini gialli, aglio, olio EVO, origano San Marzano tomatoes, yellow tomatoes, garlic, extra virgin olive oil, oregano</i>		
PARMAREGGIO		€ 13,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, rucola, scaglie di grana tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata, rocket salad, Grana Padano flakes</i>		
DOLOMITI		€ 13,00
<i>bianca con mozzarella, porcini, salsiccia fresca, gorgonzola no tomato sauce, with mozzarella, porcini mushrooms, sausage, gorgonzola</i>		
LAVORATORI		€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, capperi, acciughe, basilico, origano tomato sauce, buffalo mozzarella, capers, anchovies, basil, oregano</i>		
TARTUFATA		€ 14,00
<i>bianca con mozzarella, crema di tartufo, carpaccio, rucola, parmigiano no tomato sauce, with mozzarella, truffle paste, beef carpaccio, rocket salad, parmesan</i>		
CROCCHÈ		€ 12,00
<i>bianca con mozzarella, crema di formaggio, prosciutto cotto, patate lesse aromatizzate al timo, parmigiano no tomato sauce, with mozzarella, cream cheese, ham, thyme flavoured potatoes, parmesan</i>		
PORCROCH		€ 13,00
<i>bianca con mozzarella, crema di formaggio, porchetta, patate lesse aromatizzate al timo, parmigiano no tomato sauce, with mozzarella, cream cheese, roasted pork, thyme flavoured potatoes, parmesan</i>		

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

RUSPANTE

Scrocchiarella

€ 14,00

bianca con mozzarella, petto di tacchino fumè, rucola, burrata, pomodorini secchi
*no tomato sauce, with mozzarella, smokey turkey breast,
rocket salad, burrata, sundried cherry tomatoes*

VALTELLINA

Scrocchiarella

€ 15,00

bianca con mozzarella, crema di tartufo, bresaola, rucola, parmigiano
no tomato sauce, with mozzarella, truffle paste, bresaola, rocket salad, parmesan

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

I SETTE PECCATI CAPITALI

- ESTIVA** *Scrocchiarella* € 12,00
bianca con mozzarella, fiori di zucca, provola affumicata, salsiccia fresca
no tomato sauce, with mozzarella courgette flowers, smoked provola, sausage
- FUORI SERIE** *Scrocchiarella* € 13,00
pomodoro, melanzane, 'nduja, mozzarella di bufala, ricotta, marmellata di fichi fuori cottura
tomato sauce, aubergines, 'nduja, buffalo mozzarella, cheese with fig jam on top
- REGINA MARGHERITA** *Scrocchiarella* € 12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, parmigiano grattugiato, olio EVO, basilico
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, grated parmesan cheese, extra virgin olive oil, basil
- NURAGHE** *Scrocchiarella* € 12,00
pomodoro, mozzarella, crema di formaggio, salsiccia secca, guanciaie sardo
tomato sauce, mozzarella, cream cheese, salami, sardinian pork cheek
- LA CILENTANA** *Scrocchiarella* € 12,00
mozzarella, pomodoro datterino giallo, cipolla di Tropea, pancetta arrotolata
mozzarella, yellow plum tomatoes, Tropea onion, rolled bacon
- DELIZIA** *Scrocchiarella* € 12,00
pomodoro datterino giallo e rosso, mozzarella di bufala, olio EVO, basilico
yellow and red plum tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, basil
- LIGHT** *Scrocchiarella* € 13,00
focaccia olio e sale, pomodorini, basilico, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana (tutto fuori cottura)
focaccia olive oil and salt, cherry tomatoes, basil, buffalo mozzarella, Parma ham, rocket salad, Grana Padano flakes (added once cooked)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

PIZZE STELLATE

- LAS VEGAS (CAMPIONE DEL MONDO 2015)**  € 14,00
crema di zucca, mozzarella di bufala, salsiccia fresca, 'nduja, porcini, basilico
pumpkin puree, buffalo mozzarella, sausage, 'nduja, porcini mushrooms, basil
- DEL CONTADINO (CAMPIONE DEL MONDO 2016)**  € 13,00
bianca con mozzarella, patate lesse aromatizzate al timo, porcini, salsiccia fresca, scaglie di grana
no tomato sauce, with mozzarella, thyme flavoured potatoes, porcini mushrooms, sausage, Grana Padano flakes
- MEDITERRANEA (CAMPIONE ITALIANO 2011)** € 15,00
pomodoro, mozzarella di bufala, calamari, gamberi, pomodorini, bottarga, prezzemolo, carciofi
tomato sauce, buffalo mozzarella, squids, prawns, cherry tomatoes, bottarga, presley, artichokes
- TERRA SARDA (CAMPIONE ITALIANO 2013)**  € 12,00
bianca con mozzarella, fiori di zucca, acciughe, pomodorini secchi
no tomato sauce, with mozzarella, courgette flowers, anchovies, sundried cherry tomatoes
- ARTIGIANA (CAMPIONE EUROPEO 2016)**  € 13,00
crema di zucca, mozzarella, porcini, salsiccia secca di Desulo, patate lesse aromatizzate al timo, scaglie di grana
pumpkin puree, mozzarella, porcini mushrooms, salami from Desulo, thyme flavoured potatoes, Grana Padano flakes

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

LE NOSTRE PIZZE

SENZA GLUTINE MARGHERITA	€ 12,00
<i>gluten and/or lactose free (pizza margherita)</i>	
SENZA GLUTINE SPECIALE	€ 15,00
<i>gluten and/or lactose free (all above pizzas)</i>	
NOCCIOLOSA	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, walnuts</i>	
DOC 	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi, olio EVO, basilico tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, extra virgin olive oil, basil</i>	
RUSTICA SARDA	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salsiccia secca, pomodorini freschi tomato sauce, mozzarella, sardinian pecorino cheese, salami, fresh cherry tomatoes</i>	
ANTICA	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella, provola affumicata, pomodorini freschi, salsiccia secca tomato sauce, mozzarella, smoked provola, fresh cherry tomatoes, salami</i>	
FUNGOSA	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi, porcini, olio tartufato, rucola tomato sauce, mozzarella, mushrooms, porcini mushrooms, truffle oil, rocket salad</i>	
TIROLESE	€ 9,00
<i>pomodoro, mozzarella, speck, würstel tomato sauce, mozzarella, smoked ham, würstel</i>	
TREVIGIANA	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, red chicory</i>	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

BRACCIO DI FERRO	€ 12,00
<p>pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, grana <i>tomato sauce, mozzarella, spinach, gorgonzola, Grana Padano cheese</i></p>	
CALZONISSIMO	€ 11,00
<p>specialità del pizzaiolo <i>pizzaiolo's special topping</i></p>	
INDIAVOLATA	€ 13,00
<p>pomodoro, 'nduja, fuori cottura: mozzarella di bufala, basilico, scaglie di grana <i>tomato sauce, 'nduja and buffalo mozzarella, basil, Grana Padano flakes added once cooked</i></p>	
VEGETARIANA	€ 11,00
<p>pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, radicchio <i>tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, red peppers, mushrooms, red chicory</i></p>	
GORGONZOLA	€ 9,00
<p>bianca o con pomodoro, mozzarella, gorgonzola <i>with or without tomato sauce, mozzarella, gorgonzola</i></p>	
PARIGINA	€ 10,00
<p>pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo <i>tomato sauce, mozzarella, double cream, Parma ham</i></p>	
PIZZA PAZZA	€ 11,00
<p>specialità del pizzaiolo <i>pizzaiolo's special topping</i></p>	
QUATTRO FORMAGGI	€ 11,00
<p>bianca o con pomodoro, gorgonzola, pecorino, mozzarella, grana <i>with or without tomato sauce, gorgonzola, pecorino cheese, mozzarella, Grana Padano cheese</i></p>	
PROSCIUTTO CRUDO	€ 9,00
<p>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>tomato sauce, mozzarella, Parma ham</i></p>	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

FRUTTI DI MARE	€ 12,00
pomodoro, frutti di mare (senza mozzarella) <i>tomato sauce, seafood (no mozzarella)</i>	
AMERICANA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, patatine fritte <i>tomato sauce, mozzarella, french fries</i>	
MARGHERITISSIMA	€ 10,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO, basilico <i>tomato sauce, fior di latte mozzarella, extra virgin olive oil, basil</i>	
MARINARA	€ 5,00
pomodoro, aglio, origano, olio EVO <i>tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil</i>	
MARGHERITA	€ 6,00
pomodoro, mozzarella <i>tomato sauce, mozzarella</i>	
BIANCANEVE	€ 5,00
mozzarella (senza pomodoro) <i>mozzarella (no tomato sauce)</i>	
FOCACCIA	€ 3,00
sale, olio EVO, rosmarino <i>salt, extra virgin olive oil, rosemary</i>	
NAPOLI	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano <i>tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
ALLA ROMANA	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi, origano <i>tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers, oregano</i>	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

QUATTRO STAGIONI	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi <i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes</i>	
GRATTACHECCHIE	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, basilico, grana <i>tomato sauce, mozzarella, basil, Grana Padano cheese</i>	
PUGLIESE	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, cipolla <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onion</i>	
CAMPAGNOLA	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, funghi, cipolla, olive nere <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, onion, black olives</i>	
TONNO E CIPOLLA	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>tomato sauce, mozzarella, tuna, onion</i>	
CAPRICCIOSA	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive, würstel <i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, würstel</i>	
CALZONE	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	

AGGIUNTA - EXTRA TOPPING

mozzarella di bufala, speck, gorgonzola, grana, pecorino, salsiccia	€ 1,50
prosciutto crudo, burrata	€ 2,00
bottarga	€ 3,00

OGNI ALTRA AGGIUNTA - ANY EXTRA TOPPING € 1,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

BURGERS and HOT DOGS

COCCODÈ

€ 12,00

straccetti di petto di pollo, peperoni, cipolla, bacon, provola affumicata, patatine fritte

strips of chicken breast, red peppers, onion, bacon, smoked provola, french fries

RUSTICO

€ 12,00

carne di vitello, pecorino, bacon, peperoni, insalata fresca, salsa leggermente piccante, patatine fritte

calf meat, pecorino cheese, bacon, red peppers, fresh salad, light spicy sauce, french fries

A BOCCA APERTA

€ 14,00

black angus reale irlandese, pecorino semi-stagionato, cipolla di tropea caramellata, pancetta sarda, rucola, salsa leggermente piccante, patatine fritte

royal irish black angus, mild pecorino cheese, caramelized Tropea onion, sardinian bacon, rocket salad, light spicy sauce, french fries

HABANA

€ 12,00

carne di vitello, salsiccia, bacon, uova, formaggio, cipolla saltata, pomodoro fresco alla piastra, insalata fresca, patatine fritte

calf meat, sausage, bacon, eggs, cheese, sautéed onion, roasted fresh tomato, fresh salad, french fries

SERAFINO

€ 12,00

carne di vitello, formaggio, melanzane, zucchine e peperoni alla piastra, cipolla saltata, patatine fritte

calf meat, cheese, roasted aubergines, courgettes and red peppers, sautéed onion, french fries

SAPORITO

€ 15,00

straccetti di scottona marinati, rucola, mele caramellate, crema di brie alla 'nduja, salsa BBQ, patatine fritte

strips of marinated scottona, rocket salad, caramelized apples, brie cream with 'nduja, BBQ sauce, french fries

ARGENTINO

€ 12,00

carne di vitello, formaggio, salsiccia, carne di agnello, bacon, insalata, pomodoro fresco alla piastra, patatine fritte

calf meat, cheese, sausage, lamb meat, bacon, salas, roasted fresh tomato, french fries

Tutti gli hamburger vengono serviti con ketchup e maionese.

All the hamburgers are served with ketchup and mayo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

- MAMUTHONES** € 15,00
 hamburger doppio con crema di formaggio, melanzane, rucola, pomodoro, salsa tartara, patate al forno
double hamburger with cream cheese, aubergines, rocket salad, tomato, fresh salad, tartare sauce, baked potatoes
- PACIFICO** € 12,00
 mozzarella di bufala, peperoni, melanzane e zucchine grigliate, pomodoro, insalata fresca, patatine fritte
buffalo mozzarella, grilled aubergines and courgettes, tomato, fresh salad, french fries
- GORDITA** € 14,00
 salsiccia, mozzarella di bufala, 'nduja, mele caramellate, insalatina, salsa agrodolce leggermente piccante
sausage, buffalo mozzarella, 'nduja, caramelized apples, salad, slightly spicy sweet and sour sauce
- ZOZZONE** € 15,00
 roast beef, melanzane, crema di gorgonzola, radicchio, patatine fritte
roast beef, aubergines, gorgonzola cream, red chicory, french fries
- BROOKLYN** € 13,00
 pollo marinato fritto, bacon, julienne di cetrioli, salsa agrodolce, patatine fritte
fried marinated chicken, bacon, julienne of cucumber, sweet and sour sauce, french fries
- HOT DOG** € 9,00
 wüstel di prima scelta, cipolla saltata, bacon, patatine fritte
fine quality wüstel, sautéed onion, bacon, french fries
- SUPER HOT DOG** € 11,00
 wüstel di prima scelta, cipolla saltata, bacon, peperoni, melanzane e zucchine grigliate, patatine fritte
fine quality wüstel, sautéed onion, bacon, grilled red peppers, aubergines and courgettes, french fries

CONTORNI

- PATATINE FRITTE STICK** € 4,00
french fries stick
- PATATINE FRITTE CASERECCE** € 5,00
rustic french fries chips
- PATATE AL FORNO** € 6,00
baked potatoes
- VERDURE GRIGLIATE** € 8,00
roasted vegetables

Tutti gli hamburger vengono serviti con ketchup e maionese.
All the hamburgers are served with ketchup and mayo.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

ANTIPASTI STARTERS

CAPRESE DI BUFALA	€ 10,00
<i>pomodoro fresco, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO fresh tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SARDI	€ 12,00
<i>selection of sardinian charcuterie and cheeses</i>	
INSALATA DI MARE	€ 10,00
<i>seafood salad</i>	
ZUPPA DI COZZE / COZZE ALLA MARINARA	€ 13,00
<i>mussels soup or mussels marinara</i>	

PIADINE ITALIAN FLATBREADS

MOZZARELLA, RUCOLA E CRUDO	€ 7,00
<i>mozzarella, rocket salad and Parma ham</i>	
MOZZARELLA E CRUDO	€ 6,00
<i>mozzarella and Parma ham</i>	
BRIE, SPECK E POMODORO GIALLO	€ 8,00
<i>brie, speck and yellow tomatoe</i>	
BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHI	€ 8,00
<i>burrata, mortadella and pistachios</i>	
BURRATA, RUCOLA E CRUDO	€ 8,00
<i>burrata, rocket salad and Parma ham</i>	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

PRIMI PASTA COURSES

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO	€ 8,00
<i>spaghetti with tomato sauce and basil</i>	
SPAGHETTI VONGOLE	€ 14,00
<i>spaghetti with clams</i>	
SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA	€ 16,00
<i>spaghetti with clams and bottarga</i>	
SPAGHETTI COZZE, VONGOLE E POMODORO FRESCO	€ 18,00
<i>spaghetti with mussels, clams and fresh tomatoe</i>	

SECONDI MAIN COURSES

FRITTO MISTO	€ 18,00
<i>calamari, gamberi, carote, zucchine, melanzane fried squids, prawns, carrots, courgettes, aubergines</i>	
TAGLIATA O COSTATA	costo s. q.
<i>T-bone or rib eye</i>	price s. q.
GRIGLIATA MISTA DI MARE	€ 20,00
<i>calamari e gamberi serviti con insalatina mixed grilled of sea with squid and shrimp served with salad</i>	
SPIEDINO DI MARE SCOMPOSTO	€ 18,00
<i>calamari e gamberi di prima scelta conditi con pane grattugiato, prezzemolo, olio EVO, sale, pepe, serviti con insalata fresca e piadina calda</i>	
<i>fine quality squids and prawns flavoured with grated bread, presley, extra virgin olive oil, salt, ground pepper, served with fresh salad and hot wrap</i>	
GAMBERI IN PANCETTA	€ 15,00
<i>gamberi di prima qualità avvolti nella pancetta, serviti con insalatina fresca e piadina calda</i>	
<i>fine quality bacon-wrapped prawns, served with fresh salad and hot wrap</i>	
GAMBERI FRITTI CON SALSA TARTARA	€ 16,00
<i>fried prawns with tartare sauce</i>	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

INSALATE SALADS

DI TUTTO UN PO'

€ 11,00

insalata fresca, straccetti di prosciutto cotto, carote, sedano, carciofi alla romana, funghi freschi saltati alla piastra, finocchio, uova sode, filetti di acciuga

fresh salad, strips of ham, carrots, celery, artichokes alla romana, fresh grilled mushrooms, fennel, boiled eggs, anchovy fillets

ARCOIRIS

€ 10,00

insalata fresca, arancia, amarene, noci, cubetti di formaggio speziato sott'olio

fresh salad, orange, black berries, walnuts, cubed spiced cheese in oil

ANANAS DEL CARIBE

€ 13,00

gamberi alla caribeña, polpa di ananas, insalata fresca, sedano, pomodorini, mentuccia

caribbean's prawns, pineapple, fresh salad, celery, cherry tomatoes, mint

INSALATA CEASAR

€ 12,00

insalata fresca, straccetti di pollo, bacon, scaglie di Grana, pane tostato e salsa yogurt alle erbe

fresh salad, strips of chicken, bacon, Grana Padano flakes, toasted bread and herbal yogurt sauce

INSALATA MISTA

€ 6,00

mixed salad

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerances.

DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ CLASSICO	€ 6,00
<i>classic tiramisù</i>	
TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO O ALLA FRUTTA	€ 6,00
<i>chocolate or fruit tiramisù</i>	
SEMIFREDDO AL TORRONCINO	€ 6,00
<i>nougat parfait</i>	
CREMA CATALANA	€ 6,00
<i>catalan cream</i>	
BUDINO AL CIOCCOLATO	€ 6,00
<i>chocolate puddin</i>	
MERINGA	€ 6,00
<i>meringue</i>	
COCCO	€ 6,00
<i>coconut ice cream</i>	
PROFITEROLES	€ 6,00
CHEESECAKE ARTIGIANALE	€ 6,00
<i>homemade cheesecake</i>	
TARTUFO BIANCO O NERO	€ 6,00
<i>white or black truffle ice cream</i>	
COPPA GELATO ARTIGIANALE	€ 6,00
<i>homemade ice cream cup</i>	
COPPA DELLA CASA	€ 8,00
<i>homemade ice cream sundaes</i>	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergnes and intolerance.

BIRRE BEERS

CORONA(0,33L)	€ 5,00
WARSTEINER(0,50L)	€ 5,00
WEIHENSTEPHANER(0,50L)	€ 6,00
ICHNUSA(0,66L)	€ 4,00
ICHNUSA NON FILTRATA(0,33L)	€ 3,50
ICHNUSA LEMON(0,33L)	€ 3,50
SENZA GLUTINE/ANALCOLICA(0,33L)	€ 4,50
<i>gluten/alcohol free beer</i>	

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

Menabrea

BIONDA LAGER	(0,20L) € 2,50	(0,40L) € 4,50	(1L) € 11,00	(1,5L) € 16,00
BIONDA PILS	(0,20L) € 5,00	(0,40L) € 7,00	(1L) € 13,00	(1,5L) € 21,00
WEISS	(0,30L) € 4,50	(0,50L) € 6,50	(1L) € 12,00	(1,5L) € 20,00
AMBRATA ROSSA	(0,30L) € 5,00	(0,50L) € 7,00	(1L) € 13,00	(1,5L) € 21,00

Dolmen Artigianale

BLANCHE	(0,30L) € 5,00
---------	----------------

BIRRE ARTIGIANALI HOMEMADE BEERS

VIOLA BIONDA	(0,35L) € 9,00	(0,75L) € 18,00
VIOLA ROSSA	(0,35L) € 10,00	(0,75L) € 20,00
VIOLA BLANCHE	(0,35L) € 9,00	(0,75L) € 18,00
VIOLA NUMERO 3	(0,35L) € 10,00	(0,75L) € 20,00
VIOLA NON FILTRATA	-	(0,75L) € 20,00
VIOLA IPA	(0,35L) € 9,50	-

BAR

ACQUA NATURALE SMERALDINA _(0,75L)	€ 3,00
<i>Still bottled water</i>	
ACQUA FRIZZANTE SMERALDINA _(0,75L)	€ 3,00
<i>sparkling bottled water</i>	
BIBITE	€ 3,00
<i>soft drinks</i>	
BIBITE ARTIGIANALI ABBONDIO	€ 3,50
<i>homemade soft drinks</i>	
SUCCHI DI FRUTTA	€ 2,50
<i>fruit juices</i>	
CAFFÈ	€ 1,50
CAPPUCCINO	€ 2,00
DIGESTIVI	€ 3,00
<i>after-dinner drink</i>	
WHISKY	da € 7,00 a € 9,00
GRAPPA	da € 3,00 a € 5,00
RUM	da € 7,00 a € 15,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Please, feel free to speak with one of our staff members about the allergens and intolerance.

VINI BRUT BRUT WINES

	<u>SERVITO</u>	<u>BICCHIERE</u>
SU' BRÌ BRUT BIANCO <i>cantine Su Entu</i>	€ 22,00	€ 5,00
SU' BRÌ BRUT ROSÈ <i>cantine Su Entu</i>	€ 24,00	€ 6,00
SABBIA SPUMANTE BRUT <i>vermentino DOC</i>	€ 22,00	-
KARAGNANJ BRUT <i>cantine Tondini</i>	€ 55,00	-
ANTINORI BLANC DE BLANCS BRUT <i>Franciacorta DOCG</i>	€ 55,00	-
KETTMEIR ATHEISIS BRUT <i>Sudtirol DOC</i>	€ 50,00	-
KETTMEIR ATHEISIS BRUT ROSÈ <i>Sudtirol DOC</i>	€ 55,00	-

VINI ROSÈ ROSÈ WINES

T'ONÈ ROSATO <i>cantine Tanca Raina</i>	€ 23,00	€ 5,00
---	---------	--------

CHAMPAGNE

LA CUVÉE BRUT <i>Laurent-Perrier</i>	€ 110,00	-
--	----------	---

VINI BIANCHI WHITE WINES

	<u>SERVITO</u>	<u>BICCHIERE</u>
LINTORI <i>vermentino di Sardegna DOC</i> <i>cantine Capichera</i>	€ 30,00	-
SABBIA <i>vermentino di Sardegna DOC</i> <i>viticoltori della Romangia</i>	€ 20,00	€ 4,50
FUNTANALIRAS <i>vermentino di Gallura DOCG</i> <i>C.S. vermentino Monti</i>	€ 23,00	-
SU' ARO <i>marmilla IGT</i> <i>cantine Su Entu</i>	€ 22,00	-
CANAYLI <i>vermentino di Gallura superiore</i> <i>cantina Gallura</i>	€ 22,00	-
CAPICHERA CLASSICO <i>Isola dei Nuraghi IGT</i>	€ 50,00	-
TANCA RAINA <i>vermentino di Gallura DOC superiore</i> <i>cantine Tanca Raina</i>	€ 30,00	-
MENICA <i>vermentino di Gallura DOC superiore</i> <i>cantine Tanca Raina</i>	€ 24,00	€ 6,00
MENICA (0,50L)	€ 18,00	-
KARAGNANJ <i>vermentino di Gallura DOCG superiore</i> <i>cantine Tondini</i>	€ 38,00	-
PETRIZZA <i>vermentino di Gallura DOCG superiore</i> <i>cantine Masone Mannu</i>	€ 30,00	-

VINI ROSSI RED WINES

	<u>SERVITO</u>	<u>BICCHIERE</u>
INTRIGU		
<i>carignano del Sulcis DOC</i> <i>cantine Rivano</i>	€ 25,00	€ 6,00
ROCCIA		
<i>IGT Romangia</i> <i>viticoltori della Romangia</i>	€ 20,00	€ 4,50
PIETRA		
<i>cagnulari - IGT Romangia</i> <i>viticoltori della Romangia</i>	€ 22,00	€ 5,00
LIANTI		
<i>isola dei Nuraghi IGT</i> <i>tenute Capichera</i>	€ 30,00	-
TERRE BRUNE		
<i>carignano del Sulcis DOC superiore</i> <i>cantina di Santadi</i>	€ 65,00	-
TERRE BRUNE (0,375L)	€ 35,00	-
NEPENTE DI OLIENA		
<i>cannonau di Sardegna DOC</i> <i>C.S. Oliena</i>	€ 20,00	-
NOSTRANU		
<i>cannonau di Sardegna DOC</i> <i>cantina Berritta</i>	€ 23,00	-
SU' DI TERRA		
<i>marmilla IGT</i> <i>cantine Su Entu</i>	€ 20,00	€ 5,00