



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 member about allergens and intolerance

COPERTO

1,50 €

ANTIPASTI

CAPRESE DI BUFALA

9 €

Pomodoro fresco, bufala DOP, basilico, Olio EVO
Fresh tomato, bufala cheese, basil, Olive Oil

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SARDI

10 €

A selection of good sardinian salami and cheese

INSALATA DI MARE

10 €

Sea salad

SOUTE' DI COZZE

10 €

Mussels sautéed

COZZE ALLA MARINARA

10 €

Mussels marinara

PIADINE

MOZZARELLA, RUCOLA E CRUDO

6 €

Mozzarella, rocket salad and Parma ham

MOZZARELLA E CRUDO

6 €

Mozzarella and Parma ham

MOZZARELLA E SALAME

6 €

Mozzarella and salami

MOZZARELLA E RUCOLA

6 €

Mozzarella and rocket salad

BURRATA, CRUDO E RUCOLA

7 €

Fresh cheese , Parma hand and rocket salad



PRIMI

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO

Spaghetti with tomato sauce and basil

8 €

SPAGHETTI ARSELLE E BOTTARGA

Spaghetti with clams and bottarga (fish eggs)

12 €

SECONDI

FRITTO MISTO

Calamari, gamberi, carote, zucchine, melanzane
Fry mixture with squid, shrimp, carrots, zucchini, aubergines

18 €

TAGLIATA O COSTATA

Cut of meat or rib of beef (cost per kg)

s.q.



QUALCOSA DI DIVERSO

SPIEDINI DI MARE

16 €

Calamari-gamberi di prima qualità conditi con pane grattugiato, prezzemolo, olio EVO, sale, pepe, accompagnati da insalatina fresca e piadina calda
Premium quality squid-prawns marinated in bread crumbs, parsley, Extra virgin olive oil, salt, ground pepper, with fresh salad and piadina (typical wrap)

GAMBERI IN PANCETTA

13 €

Gamberi di prima qualità avvolti in gustosissima pancetta accompagnati da insalatina fresca e piadina calda
Premium quality prawns with bacon, fresh salad and piadina (typical wrap)

UOVA MASSIMILIANO

10 €

Due uova fritte su pane tostato con cascata di verdure grigliate, bacon e straccetti di prosciutto cotto
Two fried eggs on toasted bread with grilled vegetables, bacon and strips of cooked ham



CHE PIZZA SEI ? SCEGLI L'IMPASTO GIUSTO PER TE

What kind of Pizza are you? Choose your dough

IMPASTO CLASSICO

Impasto ottenuto con farine rigorosamente italiane. Una lunga maturazione garantisce al cliente la massima digeribilità con la sola aggiunta di olio E.V.O. sale e lievito

Dough made with Italian flour, extra virgin oil, salt and yeast

IMPASTO AI MULTICEREALI

Impasto di non solo grano con aggiunta di farro, segale, avena, mais e orzo. Dal sapore corposo e intenso, ricco di sostanze benefiche per il nostro organismo

Dough mixed with various cereals, not just white flour but also rye, corn, barley and oats

IMPASTO INTEGRALE

Con farina ottenuta dalla parte esterna del chicco di grano, ricca di fibre e sali minerali. Dal sapore ottimo e dal profumo intenso, garantisce leggerezza la scarsa presenza di amidi e zuccheri complessi, per questo è adatta anche al cliente con problemi di assimilazione degli zuccheri.

Dough with wholemeal flour.

IMPASTO SENZA GLUTINE – SENZA LATTOSIO

Privo di glutine e/o latte per chi ha intolleranze o allergie

Dough without any gluten or lactose

IMPASTO CON FARINA DI RISO VENERE

Dough made with Venere black rice flour



PIZZE CARPE DIEM

CIOCIARA **12 €**

Bianca con mozzarella, porchetta, patate, rosmarino
Without tomato, with mozzarella cheese, roast, potatoes, rosemary

BOLOGNESE **12 €**

Bianca con mozzarella, pistacchio, burrata, mortadella
Without tomato, with mozzarella cheese, pistachio, fresh cheese and mortadella

ROMANESCA **12 €**

Bianca con mozzarella, broccoli, salsiccia, parmigiano
Without tomato, with mozzarella cheese, broccoli, sausages, parmesan cheese

CAMICIA ROMAGNOLA **11 €**

Stracchino, mortadella o prosciutto crudo, insalata
Stracchino cheese, mortadella or parma ham, salad

MARINARA SBAGLIATA **10 €**

Pomodoro San Marzano DOP tagliato a mano, pomodorini gialli, aglio, E.V.O. origano
San Marzano tomatoes, yellow tomatoes, garlic, extra virgin oil, origano

PARMAREGGIO **12 €**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, rucola, scaglie di grana
Tomato, mozzarella cheese, raw ham, burrata, rocket, grana cheese flakes

SCROCCHIARELLA (36 ore lievitazione con lievito madre) **PER 2 PERS. 30 €**

Scegli tra:

- parmareggio
- doc
- bianca con patate, porchetta, rosmarino
- mortadella, burrata, pistacchio
- philadelphia, mortadella /crudo, insalata
- bianca con porcini, salsiccia fresca, gorgonzola



I SETTE PECCATI CAPITALI DEL PIZZAIOLO

ESTIVA (ACCIDIA) 11 €

Fiori di zucca (in stagione), provola affumicata , salsiccia fresca
Zucchini flowers, smoked cheese, fresh sausage

LA FUORI SERIE (AVARIZIA) 11 €

Pomodoro, melanzane, 'nduja, mozzarella di bufala, ricotta, marmellata
di fichi fuori cottura
Tomato, eggplant, ' nduja, buffalo mozzarella, cheese , fig jam out cooking

REGINA MARGHERITA (LUSSURIA) 11 €

Filetto di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, parmigiano grattugiato,
olio E.V.O. , basilico
fillet of San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, grated parmesan cheese,
olive oil and basil

NURAGHE (GOLA) 11 €

Pomodoro, mozzarella, crema di formaggi, salsiccia secca di Desulo, guanciaie sardo
Tomato, mozzarella cheese, dry sausage from Desulo, sardinian pillow

LA CILENTANA (SUPERBIA) 11 €

Mozzarella, pomodoro datterino giallo, cipolla di Tropea, pancetta arrotolata
Mozzarella, yellow plum tomato, red onion from Tropea, rolled bacon

DELIZIA (IRA) 11 €

Pomodoro datterino, mozzarella di bufala, olio E.V.O. , basilica
Plum tomato, buffalo mozzarella, extra oil and basil

LIGHT (INVIDIA) 11 €

Focaccia olio e sale, pomodorini, basilico, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma,
rucola, scaglie di grana (tutto fuori cottura)
Focaccia oil and salt, cherry tomatoes, basil, buffalo mozzarella, Parma ham,
rocket, grana cheese flakes (all put raw once the focaccia is ready)



PIZZE STELLATE

LAS VEGAS (CAMPIONE DEL MONDO 2015) 11 €

Crema di zucca, mozzarella di bufala, salsiccia fresca, 'nduja, porcini, basilico
Pumpkin cream, buffalo mozzarella, fresh sausage, 'nduja, mushrooms, basil

PIZZA DEL CONTADINO (CAMPIONE DEL MONDO 2016) 11 €

Patate lesse aromatizzate al timo, porcini, salsiccia fresca, scaglie di grana
Thyme flavoured potatoes, mushrooms, fresh sausage, grana cheese flakes

MEDITERRANEA (CAMPIONE ITALIANO 2011) 11 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, calamari, gamberi, pomodorini, bottarga,
prezzemolo, carciofi
Tomato, buffalo mozzarella, squid, shrim, cherry tomatoes, bottarga,
parsley, artichokes

TERRA SARDA (CAMPIONE ITALIANO 2013) 11 €

Fiori di zucca, mozzarella, acciughe, pomodorini secchi
Zucchini flowers, mozzarella, anchovies, dried tomatoes

ARTIGIANA (CAMPIONE EUROPA 2016) 11 €

Crema di zucca, mozzarella, porcini, salsiccia di Desulo,
patate lesse aromatizzate al timo, scaglie di grana
Pumpkin cream, mozzarella, mushrooms. sausage from Desulo,
thyme flavoured potatoes, grana cheese flakes



LE NOSTRE PIZZE

PIZZA SENZA GLUTINE MARGHERITA	12 €
Without any gluten or lactose Margherita	
PIZZA SENZA GLUTINE SPECIALE (TUTTE LE PIZZE)	15 €
Without any gluten or lactose (all pizzas)	
NOCCIOLOSA	10 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, walnuts	
PIZZA DOC	10 €
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi, olio E.V.O., basilico Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, extra olive oil, basil	
RUSTICA SARDA	9 €
Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salsiccia secca, pomodorini freschi Tomato sauce, mozzarella, pecorino cheese, sardinian sausage, fresh cherry tomatoes	
ANTICA	9 €
Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, pomodorini freschi, salsiccia sarda Tomato sauce, mozzarella, smoked provola, cherry tomatoes, sardinian sausage	
FUNGOSA	9 €
Pomodoro, mozzarella, funghi, porcini, olio tartufato, rucola Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, porcini mushrooms, truffled oil, rocket salad	
TIROLESE	8 €
Pomodoro, mozzarella, speck, wurstel Tomato sauce, mozzarella, smoked ham, wurstel	
TREVIGIANA	9 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, red chicory	
BRACCIO DI FERRO	9 €
Pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, grana Tomato sauce, mozzarella, spinach, gorgonzola and grana cheese	
CALZONISSIMO	10 €
Specialità del pizzaiolo Serafino Serafino's special dressing	



PIZZA INDIAVOLATA	10 €
Pomodoro, nduja , fuori cottura: mozzarella di bufala, basilico e scaglie di grana Tomato sauce, nduja , after cooking: buffalo mozzarella, basil and grana cheese flakes	
VEGETARIANA	10 €
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni,funghi, radicchio Tomato sauce, mozzarella, aubergines, zucchini, red peppers, mushrooms, red chicory	
GORGONZOLA	9 €
Mozzarella, gorgonzola (bianca o con pomodoro) Mozzarella, gorgonzola cheese (with or without tomato sauce)	
PARIGINA	10 €
Pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo Tomato sauce, mozzarella, double cream, Parma ham	
PIZZA PAZZA CHE PIACE UN POZZO	10 €
Golosità del pizzaiolo Serafino Serafino's special pizza fully dressed	
QUATTRO FORMAGGI	9 €
Gorgonzola, pecorino, mozzarella, grana (bianca o con pomodoro) Gorgonzola, pecorino cheese, mozzarella, grana cheese (with or without tomato)	
PROSCIUTTO CRUDO	9 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato sauce, mozzarella, Parma ham	
FRUTTI DI MARE	11 €
pomodoro, frutti di mare (senza mozzarella) Tomato sauce, seafood (no mozzarella)	
AMERICANA	7 €
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte Tomato sauce, mozzarella, french fries	
MARGHERITISSIMA	10 €
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio E.V.O. , basilico Tomato sauce, special mozzarella fior di latte, extra virgin olive oil, basil	



PIZZE CLASSICHE

MARINARA	4 €
Pomodoro, aglio, origano, olio extra vergine Tomato sauce, garlic, extra virgin oil	
MARGHERITA	5 €
Pomodoro, mozzarella Tomato sauce, mozzarella	
BIANCANEVE	4 €
Mozzarella, senza pomodoro Mozzarella, without tomato sauce	
SCHIACCIATINA	3 €
Rosmarino, sale, olio extra vergine Rosemary, salt, extra virgin oil	
NAPOLI	7 €
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano	
FUNGHI E PROSCIUTTO	8 €
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham	
ALLA ROMANA	7 €
Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi, oregano Tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers, oregano	
QUATTRO STAGIONI	8 €
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofini Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham, artichokes	
GRATTACHECCHIE	8 €
Pomodoro, mozzarella, basilico, grana Tomato sauce, mozzarella, basil, grana cheese	
PUGLIESE	9 €
Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, cipolla Tomato sauce, mozzarella, chili sausage, onion	



CONTADINA

9 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, funghi, cipolla, olive nere
Tomato sauce, mozzarella, chili sausage, mushrooms, onion, black olives

TONNO E CIPOLLA

9 €

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

CAPRICCIOSA

9 €

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, wurstel, olive
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham, artichokes, wurstel, olives

CALZONE

8 €

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham

AGGIUNTA – EXTRA TOPPING

1,50 €

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, speck, gorgonzola, pecorino, grana,
salsiccia secca e fresca

OGNI ALTRA AGGIUNTA – ANY EXTRA

1,00 €



MASTER BURGER

COCCODE' 10 €

Straccetti di petti di pollo, peperoni, cipolla, bacon, provola affumicata
Pieces of chicken breast, peppers, onion, bacon, smoked provola cheese

RUSTICO 11 €

Salsa leggermente piccante, carne di vitello, pecorino, bacon, peperoni,
insalatina fresca
Light spicy sauce, calf meat, pecorino cheese, bacon, pepper, fresh salad

A BOCCA APERTA 14 €

Salsa leggermente piccante, black angus reale irlandese,
pecorino semi stagionato, cipolla tropea caramellata, pancetta sarda, rucoletta
Light spicy sauce, royal Irish black angus, half-mature pecorino cheese
tropea caramelize onion, Sardinian bacon, rocket

HABANA 12 €

Carne di vitello, salsiccia, bacon, uova, formaggio, cipolla saltata,
pomodorino fresco alla piastra, insalatina fresca
Calf meat, sausage, bacon, eggs, cheese, stir-fried onion, roasted fresh tomato,
fresh salad

SERAFINO 10 €

Carne di vitello, formaggio, melanzane-peperoni-zucchine alla piastra, cipolla saltata
Calf meat, cheese, roasted aubergine-peppers-zucchini (courgettes), stir-fry onion

PEPITO 10 €

Cuore di scamone speziato, cipolla saltata, provola
Spicy marinated rump, stir.fry onion, provola cheese

ARGENTINO 12 €

Carne di vitello, formaggio, salsiccia, carne di agnello, bacon,
insalata, pomodoro fresco alla piastra
Calf meat, cheese, sausage, lamb, bacon, salad, roasted fresh tomato

MAMUTHONES 14 €

Hamburger doppio con crema di formaggio, melanzane, rucola, pomodoro,
salsa tartara, patate al forno
double burger with cheese cream, aubergine, rocket salad, tomato, tartare sauce,
oven baked crisps



PACIFICO

10 €

Mozzarella di bufala, peperoni-melanzane-zucchine grigliate, pomodoro, insalata
Buffalo mozzarella, grilled peppers-aubergines-zucchini, tomato, salad

HOT DOG

HOT DOG

9 €

Wurstel di prima scelta, cipolla saltata, bacon, mostarda, ketchup
Premium wurstel, stir-fry onion, mustard, ketchup

SUPER HOT DOG

10 €

Wurstel di prima scelta, cipolla saltata, bacon, peperoni-zucchine-melanzane grigliate,
mostarda, ketchup
Premium wurstel, stir-fry onion, grilled peppers-aubergines-zucchini, mustard, ketchup

Accurata selezione degli ingredienti DOC e DOP e carni scelte freschissime

Selected, certified and origin-protected ingredients; fresh selected meat

**Tutti gli hamburger vengono insaporiti con ketchup e maionese e
accompagnati da patatine fritte**

All burgers are marinated with ketchup and mayo served with french fries



INSALATE

DI TUTTO UN PO' 10 €

Insalatina fresca, straccetti di prosciutto cotto, carote, sedano, carciofini alla romana, funghi freschi saltati alla piastra, finocchio, uova sode, filetti di acciughe
Fresh salad, cooked ham, carrots, celery, artichokes alla romana, fresh grilled mushrooms, fennel, cooked eggs, anchovies

ARCOIRIS 10 €

Insalatina fresca, arancia, amarene, noci, cubetti di formaggio speziato sott'olio
Fresh salad, orange, black cherries, nuts, spicy cheese in cube

ANANAS DEL CARIBE 12 €

Gamberi alla caribena, polpa di ananas, insalatina fresca, sedano, pomodorini, mentuccia
Caribbean's prawns, pineapple, fresh salad, celery, cherry tomatoes, mint

INSALATA BY DAY 10 €

Insalatina fresca, bacon, uova sode, uva passa, cipolla saltata, noci
Fresh salad, bacon, cooked eggs, dried grape, stir-fry onion, nuts

INSALATA CAESAR STILE BY DAY 12 €

Insalata fresca, straccetti di pollo, bacon, scaglie di grana, pane tostato
Fresh salad, chicken, bacon, grana cheese flakes, toasted bread

INSALATA MISTA 5 €

Mixed salad

PATATINE FRITTE STICK 4 €

French fries stick

PATATINE FRITTE CASERECCHE 5 €

French fries chips



DOLCI

TIRAMISU' CLASSICO Classic tiramisu	6 €
TIRAMISU' ALLA FRUTTA O AL CIOCCOLATO Fruits or chocolate tiramisù	6 €
CREMA CATALANA Catalan cream	6 €
BUDINO AL CIOCCOLATO Chocolate pudding	6 €
PAN CIOK Chocolate and cream pudding	6 €
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA Fresh fruit salad	6 €
MERINGA Meringue	6 €
COCCO Coconut	6 €
PROFITEROLES	6 €
TARTUFO NERO O BIANCO Black or white truffle	6 €



BIRRE ALLA SPINA

MENABREA BIONDA	0,20 L	2,50€	0,40 L	4,50€	1,5 L	15€
WEISS	0,30 L	4,50€	0,50 L	6,50€	1,5 L	19€

BIRRE ARTIGIANALI

VIOLA BIONDA	(0,75 L)	16 €
VIOLA ROSSA	(0,75 L)	18 €
VIOLA NUMERO TRE	(0,75 L)	18 €
VIOLA NUMERO QUATTRO	(0,75 L)	16 €
DOLMEN BOCK	(0,75 L)	18 €
DOLMEN PILS	(0,75 L)	16 €
DOLMEN BLANCHE	(0,75L)	16 €

BIRRE

CORONA	(0,33 L)	5 €
WARSTEINER	(0,50 L)	4,50 €
WEIHENSTEPHANER	(0,50 L)	6 €
ICHNUSA	(0,66 L)	4 €
ICHNUSA NON FILTRATA	(0,33 L)	3,50 €



VINI BRUT

	SERVITO	BICCHIERE	ASPORTO
SU ENTU BRUT BIANCO (cantine Su Entu)	20 €	5 €	18 €
SU ENTU BRUT ROSE' (cantine Su Entu)	22 €	5 €	20 €

VINI ROSE'

NIEDDERA valle del Tirso IGT (Cantina Contini)	14 €	3,50 €	12 €
--	------	--------	------

VINI BIANCHI

LINTORI vermentino di Sardegna DOC (Tenute Capichera)	28 €	-	26 €
SABBIA vermentino di Sardegna DOC (viticoltori della Romangia)	17 €	3,50 €	15 €
FUNTANALIRAS vermentino di Gallura DOCG (C.S. vermentino Monti)	21 €	-	19 €
SU ARU AROMATICO Marmilla IGT (cantine Su Entu)	20 €	-	18 €
CANAYLI vermentino di Gallura superiore (cantina Gallura)	20 €	-	18 €
CAPICHERA CLASSICO isola dei Nuraghi IGT (tenute Capichera)	50 €	-	45 €



VINI ROSSI

	SERVITO	BICCHIERE	ASPORTO
INTRIGU (Carignano del Sulcis DOC) (Cantine Rivano)	23 €	5 €	21 €
ROCCIA (IGT Romangia) (viticoltori della Romangia)	18 €	4 €	16 €
PIETRA (Cagnulari- IGT Romangia) (viticoltori della Romangia)	20 €	5 € ⁱ	18 €
LIANTI (isola dei nuraghi IGT) (Tenute Capichera)	28 €	-	26 €
TERRE BRUNE (carignano del Sulcis DOC superiore) (cantina di Santadi)	55 €	-	48 €
NEPENTE DI OLIENA (cannonau di Sardegna DOC) (C.S.Oliena)	20 €	-	18 €
SU ENTU MEDITERRANEO (Marmilla IGT) (Cantine Su Entu)	20 €	5 €	18 €

BAR

ACQUA NATURALE SMERALDINA 0,75 L	2,50 €
ACQUA FRIZZANTE SMERALDINA 0,75 L	2,50 €
COCA COLA-FANTA-SPRITE-CHINOTTO-LEMONSODA	3 €
SUCCHI DI FRUTTA	2,50 €
THE LIPTON AL LIMONE O ALLA PESCA	3 €
CAFFE'	1,50 €
CAPPUCCINO	2 €
DIGESTIVI	3 €
GRAPPA	3 €
GRAPPA SPECIALE	5 €
WHISKY	7 €
SELEZIONE DI RUM	da 5 € a 9 €