

## CHE PIZZA SEI? SCEGLI IL TUO IMPASTO

What kind of Pizza are you? Choose your dough

- **IMPASTO CLASSICO**

(impasto realizzato con farine italiane, olio EVO, sale e lievito)

(dough made with italian flours, extra virgin olive oil, salt and yeast)

- **IMPASTO MULTICEREALI**

(impasto realizzato con farina e vari cereali: grano, farro, segale, avena, mais e orzo)

(dough made with flour and various cereals: wheat, spelt, rye, oats, corn and barley)

- **IMPASTO INTEGRALE**

(impasto realizzato con farina ricavata dalla parte esterna del chicco del grano)

(dough made with wholemeal flour)

- **IMPASTO SENZA GLUTINE – SENZA LATTOSIO**

(impasto senza glutine e/o senza lattosio realizzato per chi ha intolleranze o allergie)

(dough made without gluten and/or lactose)

Per info e contatti:



Tel: 0789 88088



E-mail: [info@daserafino.it](mailto:info@daserafino.it)



Sito web: [www.daserafino.it](http://www.daserafino.it)

Puoi trovarci anche su:



Instagram: [daserafino](https://www.instagram.com/daserafino)



Facebook: [Pizzeria da Serafino e Giovanni](https://www.facebook.com/Pizzeria%20da%20Serafino%20e%20Giovanni)

# **SCROCCHIARELLA**

*(impasto di lievito madre con 36 ore di lievitazione (sourdough pizza proved for 36 hours)*

**per 2 pers. (for 2 pp.)**

**€ 30,00**

## **PIZZE NON MODIFICABILI - UNEDITABLE PIZZAS**

- **PARMAREGGIO**

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, rucola, scaglie di grana)

(tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata, rocket salad, Grana Padano flakes)

- **DOC**

(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi, olio EVO, basilico)

(tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, extra virgin olive oil, basil)

- **CIOCIARA**

(bianca con mozzarella, porchetta, patate, rosmarino)

(no tomato sauce, with mozzarella, roasted pork, potatoes, rosemary)

- **BOLOGNESE**

(bianca con mozzarella, pistacchio, burrata, mortadella)

(no tomato sauce, with mozzarella, pistachio, burrata, mortadella)

- **ROMAGNOLA**

(burrata, mortadella o prosciutto crudo, insalata)

(burrata, mortadella or Parma ham, salad)

- **DOLOMITI**

(bianca con porcini, salsiccia fresca, gorgonzola)

(no tomato sauce, with porcini mushrooms, sausage, gorgonzola)

- **LAVORATORI**

(pomodoro, mozzarella di bufala, capperi, acciughe, basilico, origano)

(tomato sauce, buffalo mozzarella, capers, anchovies, basil, oregano)

- **INDIAVOLATA**

(pomodoro, mozzarella di bufala, 'nduja, scaglie di grana, basilico)

(tomato sauce, buffalo mozzarella, 'nduja, Grana Padano flakes, basil)

- **VEGETARIANA**

(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, radicchio)

(tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, red peppers, mushrooms, red chicory)

***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.*

# **NEW ENTRY 2020**

(disponibili anche per **scrocchiarella**)

(also available for **scrocchiarella**)

*(impasto di lievito madre con 36 ore di lievitazione (sourdough pizza proved for 36 hours))*

## **PIZZE NON MODIFICABILI - UNEDITABLE PIZZAS**

- **NORVEGESE** € 12,00  
(bianca con mozzarella, salmone marinato, rucola, jocca, soia vaporizzata)  
(no tomato sauce, mozzarella, marinated salmon, rocket salad, cottage cheese, vaporized soya)
- **TARTUFATA** € 14,00  
(bianca con mozzarella, crema di tartufo, carpaccio, rucola, parmigiano)  
(no tomato sauce, with mozzarella, truffle paste, beef carpaccio, rocket salad, parmesan)
- **CARBONARA** € 12,00  
(bianca con mozzarella, guanciale croccante, uova, parmigiano)  
(no tomato sauce, with mozzarella, crispy pork cheek, eggs, parmesan)
- **CROCCHÈ** € 12,00  
(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)
- **PORCROCH** € 12,00  
(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)
- **RUSPANTE** € 12,00  
(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** € 14,00  
(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.*

# **PIZZE CARPE DIEM**

- **CIOCIARA** € 12,00  
(bianca con mozzarella, porchetta, patate, rosmarino)  
(no tomato sauce, with mozzarella, roasted pork, potatoes, rosemary)
- **BOLOGNESE** € 12,00  
(bianca con mozzarella, pistacchio, burrata, mortadella)  
(no tomato sauce, with mozzarella, pistachio, burrata, mortadella)
- **ROMANESCA** € 12,00  
(bianca con mozzarella, broccoli, salsiccia, parmigiano)  
(no tomato sauce, with mozzarella, broccoli, sausage, parmesan)
- **CAMICIA ROMAGNOLA** € 11,00  
(burrata, mortadella o prosciutto crudo, insalata)  
(burrata, mortadella or Parma ham, salad)
- **MARINARA SBAGLIATA** € 10,00  
(pomodoro San Marzano DOP, pomodorini gialli, aglio, olio EVO, origano)  
(San Marzano tomatoes, yellow tomatoes, garlic, extra virgin olive oil, oregano)
- **PARMAREGGIO** € 12,00  
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, rucola, scaglie di grana)  
(tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata, rocket salad, Grana Padano flakes)
- **DOLOMITI** € 12,00  
(bianca con porcini, salsiccia fresca, gorgonzola)  
(no tomato sauce, with porcini mushrooms, sausage, gorgonzola)

***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 (ACCIDIA)** € 11,00  
(fiori di zucca, provola affumicata, salsiccia fresca  
(courgette flowers, smoked provola, sausage)
- **FUORI SERIE (AVARIZIA)** € 11,00  
(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 (LUSSURIA)** € 11,00  
(pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, parmigiano grattugiato, olio EVO, basilico)  
(San Marzano tomato, buffalo mozzarella, grated parmesan cheese, extra virgin olive oil, basil)
- **NURAGHE (GOLA)** € 11,00  
(pomodoro, mozzarella, crema di formaggio, salsiccia secca di Desulo, guancialetto sardo)  
(tomato sauce, mozzarella, cream cheese, salami from Desulo, sardinian pork cheek)
- **LA CILENTANA (SUPERBIA)** € 11,00  
(mozzarella, pomodoro datterino giallo, cipolla di tropea, pancetta arrotolata)  
(mozzarella, yellow plum tomatoes, onion from Tropea, rolled bacon)
- **DELIZIA (IRA)** € 11,00  
(pomodoro datterino, mozzarella di bufala, olio EVO, basilico)  
(plum tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, basil)
- **LIGHT (INVIDIA)** € 11,00  
(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) € 11,00**  
(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) € 11,00**  
(patate lesse aromatizzate al timo, porcini, salsiccia fresca, scaglie di grana  
(thyme flavoured potatoes, porcini mushrooms, sausage, Grana Padano flakes)
- **MEDITERRANEA (CAMPIONE ITALIANO 2011) € 11,00**  
(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) € 11,00**  
(fiori di zucca, mozzarella, acciughe, pomodorini secchi)  
(courgette flowers, mozzarella, anchovies, sundried cherry tomatoes)
- **ARTIGIANA (CAMPIONE EUROPEO 2016) € 11,00**  
(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  
(gluten and/or lactose free (pizza margherita))
- **SENZA GLUTINE SPECIALE** € 15,00  
(gluten and/or lactose free (all above pizzas))
- **NOCCIOLOSA** € 10,00  
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci)  
(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, walnuts)
- **DOC** € 10,00  
(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi, olio EVO, basilico)  
(tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, extra virgin olive oil, basil)
- **RUSTICA SARDA** € 10,00  
(pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salsiccia secca, pomodorini freschi)  
(tomato sauce, mozzarella, sardinian pecorino cheese, salami, fresh cherry tomatoes)
- **ANTICA** € 10,00  
(pomodoro, mozzarella, provola affumicata, pomodorini freschi, salsiccia sarda)  
(tomato sauce, mozzarella, smoked provola, fresh cherry tomatoes, sardinian salami)
- **FUNGOSA** € 9,00  
(pomodoro, mozzarella, funghi, porcini, olio tartufato, rucola)  
(tomato sauce, mozzarella, mushrooms, porcini mushrooms, truffle oil, rocket salad)
- **TIROLESE** € 9,00  
(pomodoro, mozzarella, speck, würstel)  
(tomato sauce, mozzarella, smoked ham, würstel)
- **TREVIGIANA** € 10,00  
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio)  
(tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, red chicory)

***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** **€ 10,00**

(pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, grana)

(tomato sauce, mozzarella, spinach, gorgonzola, Grana Padano cheese)
- **CALZONISSIMO** **€ 10,00**

(specialità del pizzaiolo)

(pizzaiolo's special topping)
- **INDIAVOLATA** **€ 12,00**

(pomodoro, 'nduja, fuori cottura: mozzarella di bufala, basilico, scaglie di grana)

(tomato sauce, 'nduja and buffalo mozzarella, basil, Grana Padano flakes added once cooked)
- **VEGETARIANA** **€ 10,00**

(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, radicchio)

(tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, red peppers, mushrooms, red chicory)
- **GORGONZOLA** **€ 9,00**

(bianca o con pomodoro, mozzarella, gorgonzola)

(with or without tomato sauce, mozzarella, gorgonzola)
- **PARIGINA** **€ 10,00**

(pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo)

(tomato sauce, mozzarella, double cream, Parma ham)
- **PIZZA PAZZA** **€ 10,00**

(specialità del pizzaiolo)

(pizzaiolo's special topping)
- **QUATTRO FORMAGGI** **€ 10,00**

(bianca o con pomodoro, gorgonzola, pecorino, mozzarella, grana)

(with or without tomato sauce, gorgonzola, pecorino cheese, mozzarella, Grana Padano cheese)
- **PROSCIUTTO CRUDO** **€ 9,00**

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)

(tomato sauce, mozzarella, Parma ham)

***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** **€ 11,00**  
 (pomodoro, frutti di mare (senza mozzarella)  
 (tomato sauce, seafood (no mozzarella))
- **AMERICANA** **€ 7,00**  
 (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)  
 (tomato sauce, mozzarella, french fries)
- **MARGHERITISSIMA** **€ 10,00**  
 (pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO, basilico)  
 (tomato sauce, fior di latte mozzarella, extra virgin olive oil, basil)
- **MARINARA** **€ 4,00**  
 (pomodoro, aglio, origano, olio EVO)  
 (tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil)
- **MARGHERITA** **€ 5,00**  
 (pomodoro, mozzarella)  
 (tomato sauce, mozzarella)
- **BIANCANEVE** **€ 4,00**  
 (mozzarella (senza pomodoro)  
 (mozzarella (no tomato sauce))
- **FOCACCIA** **€ 3,00**  
 (sale, olio EVO, rosmarino)  
 (salt, extra virgin olive oil, rosemary)
- **NAPOLI** **€ 7,00**  
 (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)  
 (tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano)
- **PROSCIUTTO E FUNGHI** **€ 8,00**  
 (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)  
 (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)
- **ALLA ROMANA** **€ 7,00**  
 (pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi, origano)  
 (tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers, oregano)

***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** **€ 8,00**  
 (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi)  
 (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes)
- GRATTACHECCE** **€ 8,00**  
 (pomodoro, mozzarella, basilico, grana)  
 (tomato sauce, mozzarella, basil, Grana Padano cheese)
- PUGLIESE** **€ 9,00**  
 (pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, cipolla)  
 (tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onion)
- CONTADINA** **€ 10,00**  
 (pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, funghi, cipolla, olive nere)  
 (tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, onion, black olives)
- TONNO E CIPOLLA** **€ 9,00**  
 (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)  
 (tomato sauce, mozzarella, tuna, onion)
- CAPRICCIOSA** **€ 9,00**  
 (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive, würstel)  
 (tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, würstel)
- CALZONE** **€ 8,00**  
 (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)  
 (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)

**AGGIUNTA – EXTRA TOPPING** **€ 1,50**  
 (prosciutto crudo, mozzarella di bufala, speck, gorgonzola, grana, pecorino, salsiccia)

**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** € 10,00  
(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** € 11,00  
(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** € 10,00  
(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)
- **PEPITO** € 10,00  
(cuore di scamone speziato, cipolla saltata, provola, french fries)  
(spiced rump, sautéed onion, provola cheese, french fries)

***Tutti gli hamburger vengono serviti senza ketchup e maionese.  
All the hamburgers are served without 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.***

- **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)
- **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** **€ 10,00**  
 (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)
- **HOT DOG** **€ 9,00**  
 (würstel di prima scelta, cipolla saltata, bacon)  
 (fine quality würstel, sautéed onion, bacon)
- **SUPER HOT DOG** **€ 10,00**  
 (würstel di prima scelta, cipolla saltata, bacon, peperoni, melanzane e zucchine grigliate)  
 (fine quality würstel, sautéed onion, bacon, grilled red peppers, aubergines and courgettes)
- **PATATINE FRITTE STICK** **€ 4,00**  
 (french fries stick)
- **PATATINE FRITTE CASERECCE** **€ 5,00**  
 (rustic french fries chips)

***Tutti gli hamburger vengono serviti senza ketchup e maionese.***

*All the hamburgers are served without 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** € 9,00  
(pomodoro fresco, bufala DOP, basilico, olio EVO)  
(fresh tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil)
- **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SARDI** € 10,00  
(a selection of sardinian charcuterie and cheeses)
- **INSALATA DI MARE** € 10,00  
(seafood salad)
- **ZUPPA DI COZZE / COZZE ALLA MARINARA** € 10,00  
(mussels soup or mussels marinara)

## **PIADINE (ITALIAN FLATBREADS)**

- **MOZZARELLA, RUCOLA E CRUDO** € 6,00  
(mozzarella, rocket salad and Parma ham)
- **MOZZARELLA E CRUDO** € 6,00  
(mozzarella and Parma ham)
- **MOZZARELLA E SALAME** € 6,00  
(mozzarella and sausage)
- **MOZZARELLA E RUCOLA** € 6,00  
(mozzarella and rocket salad)
- **BURRATA, RUCOLA E CRUDO** € 7,00  
(burrata, rocket salad and Parma ham)

***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  
(spaghetti with tomato sauce and basil)
- **SPAGHETTI ARSELLE E BOTTARGA** € 12,00  
(spaghetti with clams and bottarga)

## **SECONDI (MAIN COURSES)**

- **FRITTO MISTO** € 18,00  
(calamari, gamberi, carote, zucchine, melanzane)  
(fried squids, prawns, carrots, courgettes, aubergines)
- **TAGLIATA O COSTATA** costo s. q.  
(T-bone or rib eye) price s. q.
- **GRIGLIATA MISTA DI MARE** € 20,00  
(calamari e gamberi serviti con insalatina)  
(mixed grilled of sea with squid and shrimp served with salad)
- **SPIEDINI DI MARE** € 16,00  
(calamari e gamberi di prima scelta conditi con pane grattugiato, prezzemolo, olio EVO, sale, pepe, serviti con insalata fresca e piadina calda)  
(fine quality squids and prawns flavoured with grated bread, presley, extra virgin olive oil, salt, ground pepper, served with fresh salad and hot wrap)
- **GAMBERI IN PANCETTA** € 13,00  
(gamberi di prima qualità avvolti nella pancetta, serviti con insalatina fresca e piadina calda)  
(fine quality bacon-wrapped prawns, served with fresh salad and hot wrap)
- **UOVA MASSIMILIANO** € 10,00  
(due uova fritte su pane tostato, servite con verdure grigliate, bacon e straccetti di prosciutto cotto)  
(two fried eggs on toasted bread, served with grilled vegetables, bacon and strips of ham)

***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'** **€ 10,00**  
(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** **€ 12,00**  
(gamberi alla caribeña, polpa di ananas, insalata fresca, sedano, pomodorini, mentuccia)  
(caribbean's prawns, pineapple, fresh salad, celery, cherry tomatoes, mint)
- **INSALATA BY DAY** **€ 10,00**  
(insalata fresca, bacon, uova sode, uva passa, cipolla saltata, noci)  
(fresh salad, bacon, boiled eggs, raisin, sautéed onion, walnuts)
- **INSALATA CEASAR STILE BY DAY** **€ 12,00**  
(insalata fresca, straccetti di pollo, bacon, scaglie di Grana, pane tostato, maionese)  
(fresh salad, strips of chicken, bacon, Grana Padano flakes, toasted bread, mayo)
- **INSALATA MISTA** **€ 5,00**  
(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  
(classic tiramisù)
- **TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO O ALLA FRUTTA** € 6,00  
(chocolate or fruit tiramisù)
- **SEMIFREDDO AL TORRONCINO** € 6,00  
(nougat parafait)
- **TORTINO AL CIOCCOLATO** € 6,00  
(chocolate lava cake)
- **CREMA CATALANA** € 6,00  
(catalan cream)
- **BUDINO AL CIOCCOLATO** € 6,00  
(chocolate pudding)
- **PAN CIOK** € 6,00  
(chocolate and cream pudding)
- **MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA** € 6,00  
(fresh fruit salad)
- **MERINGA** € 6,00  
(meringue)
- **COCCO** € 6,00  
(coconut ice cream)
- **PROFITEROLES** € 6,00
- **TARTUFO BIANCO O NERO** € 6,00  
(white or black truffle ice cream)

***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.*



## **BIRRE (BEERS)**

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

## **BIRRE ALLA SPINA (DRAFT BEERS)**

- MENABREA BIONDA 0,20L € 2,50 0,40L € 4,50 1,5L € 15,00
- WEISS 0,30L € 4,50 0,50L € 6,50 1,5L € 19,00
- AMBRATA ROSSA 0,30L € 5,00 0,50L € 7,00 1,5L € 20,00

## **BIRRE ARTIGIANALI (HOMEMADE BEERS)**

- VIOLA BIONDA 0,35L € 8,50 0,75L € 16,00
- VIOLA ROSSA 0,35L € 9,50 0,75L € 18,00
- VIOLA BLANCHE 0,35L € 8,50 0,75L € 16,00
- VIOLA NUMERO 3 0,35L € 9,50 0,75L € 18,00
- VIOLA IPA 0,35L € 8,50
- DOLMEN IPA 0,50L € 12,00
- DOLMEN PILS 0,50L € 10,00

## **VINI BRUT** (BRUT WINES)

• <b>SU ENTU BRUT BIANCO</b> (cantine Su Entu)	SERVITO € 20,00	BICCHIERE € 5,00	ASPORTO € 18,00
• <b>SU ENTU BRUT ROSÈ</b> (cantine Su Entu)	€ 22,00	€ 5,00	€ 20,00
• <b>RADICE BRUT</b> (cantine Paltrinieri)	€ 24,00	-	€ 22,00
• <b>LECLISSE BRUT</b> (cantine Paltrinieri)	€ 24,00	-	€ 22,00
• <b>KARAGNANJ BRUT</b> (cantine Tondini)	€ 50,00	-	€ 48,00

## **VINI ROSÈ** (ROSÈ WINES)

• <b>NIEDDERA</b> Valle del Tirso IGP (cantine Contini)	SERVITO € 14,00	BICCHIERE € 3,50	ASPORTO € 12,00
• <b>PUNTA CATRINA</b> (cantine Colle Nivera)	€ 18,00	€ 3,50	€ 16,00

## **VINI BIANCHI** (WHITE WINES)

• <b>LINTORI</b> vermentino di Sardegna DOC (cantine Capichera)	SERVITO € 28,00	BICCHIERE -	ASPORTO € 26,00
• <b>SABBIA</b> vermentino di Sardegna DOC (viticoltori della Romangia)	€ 17,00	€ 3,50	€ 15,00
• <b>FUNTANALIRAS</b> vermentino di Gallura DOCG (C.S. vermentino Monti)	€ 21,00	-	€ 19,00
• <b>SU ARU AROMATICO</b> marmilla IGT (cantine Su Entu)	€ 20,00	-	€ 18,00
• <b>CANAYLI</b> vermentino di Gallura superiore (cantina Gallura)	€ 20,00	-	€ 18,00
• <b>CAPICHERA CLASSICO</b> Isola dei Nuraghi IGT	€ 50,00	-	€ 45,00

	SERVITO	BICCHIERE	ASPORTO
• <b>TANCA RAINA</b>			
vermentino di Gallura DOC superiore (cantine Tanca Raina)	€ 28,00	€ 5,50	€ 24,00
• <b>MENICA</b>			
vermentino di Gallura DOCG (cantine Tanca Raina)	€ 22,00	€ 4,00	€ 18,00
• <b>MENICA 0.50L</b>	€ 16,00	-	€ 14,00
• <b>KARAGNANJ</b>			
vermentino di Gallura DOCG superiore (cantine Tondini)	€ 36,00	-	€ 34,00
• <b>PETRIZZA</b>			
vermentino di Gallura DOCG superiore (cantine Masone Mannu)	€ 28,00	-	€ 26,00
• <b>MONILI BIANCO</b>			
vermentino di Sardegna DOC (cantine Colle Nivera)	€ 18,00	€ 3,50	€ 16,00
• <b>NOSTRANU</b>			
cannonau di Sardegna DOC (cantina Berritta)	€ 23,00	€ 4,00	€ 21,00

## **VINI ROSSI (RED WINES)**

• <b>INTRIGU</b>			
carignano del Sulcis DOC (cantine Rivano)	€ 23,00	€ 5,00	€ 21,00
• <b>ROCCIA</b>			
IGT Romangia (viticoltori della Romangia)	€ 18,00	€ 4,00	€ 16,00
• <b>PIETRA</b>			
cagnulari - IGT Romangia (viticoltori della Romangia)	€ 20,00	€ 5,00	€ 18,00
• <b>LIANTI</b>			
isola dei Nuraghi IGT (tenute Capichera)	€ 28,00	-	€ 26,00

SERVITO BICCHIERE ASPORTO

• **TERRE BRUNE**

carignano del Sulcis DOC superiore € 65,00 - € 58,00  
(cantina di Santadi)

• **TERRE BRUNE 0,375L**

€ 35,00 - € 30,00

• **NEPENTE DI OLIENA**

cannonau di Sardegna DOC € 20,00 - € 18,00  
(C.S. Oliena)

• **SU ENTU MEDITERRANEO**

marmilla IGT € 20,00 € 5,00 € 18,00  
(cantine Su Entu)

## **BAR**

• **ACQUA NATURALE SMERALDINA 0,75L** € 2,50  
(still bottled water)

• **ACQUA FRIZZANTE SMERALDINA 0,75L** € 2,50  
(sparkling bottled water)

• **BIBITE** € 3,00  
(soft drinks)

• **BIBITE ARTIGIANALI** € 3,50  
(artisanal sodas)

• **SUCCHI DI FRUTTA** € 2,50  
(fruit juices)

• **CAFFÈ** € 1,50

• **CAPPUCCINO** € 2,00

• **DIGESTIVI** € 3,00  
(after-dinner drink)

• **WHISKY** € 7,00

• **GRAPPA** da € 3,00 a € 5,00

• **RUM** da € 5,00 a € 9,00