



MENÙ

ANTIPASTI

Cozze in guazzetto *piccante* € 10,00

Pomodoro, cozze, peperoncino, prezzemolo, aglio, origano (14)

**Versione alla marinara disponibile*

Insalata di polpo *radicchio e noci* € 12,00

Polpo, radicchio, noci, sale pepe (8-14)

Selezione di formaggi *ogliastrini* € 11,00

Stagionato breve ovino caprino, stagionato medio pecora, stagionato riserva pecora (7)

Antipasto *A Volontà al sapore di mare (1 persona)* € 20,00

Ravioli di seppia, gambero pastellato, tentacolo polpo arrosto in glassa balsamica, cozze alla marinara, moscardini alla diavola, insalata di mare, (1-2-3-4-5-10-11-13-14)

Degustazione di formaggi

e salumi *ogliastrini* € 16,00

Prosciutto crudo, salsiccia, guanciale o capocollo, pancetta, olive
selezione formaggi ogliastrini (1-4-2-14-4-10-11-5-8-7)

Plateau ghiacciato di 6 ostriche € 16,00

aromatizzate al lime

Ostriche, limone (14)

Il Nostro Crudità € 20,00

Ostrica, gambero, scampo, tonno, passion fruit, limone (2-4-14)

Il Nostro Crudità *A Volontà (per 2 persone)* € 39,00

Ostriche, gamberi, scampi, tonno, passion fruit, limone (2-4-14)



Servizio a persona 1,50

PRIMI

Culurgiones alla Tortoliesa € 11,00

Culurgiones, formaggio, sugo, basilico e menta (1-3-7-9)

Culurgiones *in salsa di mare* € 13,00

Culurgiones, menta vongole e bottarga (1-3-4-7-14)

Spaghetti alle vongole € 14,50

Vongole, olio, aglio (1-14)

Fregola allo scoglio *in brodetto di mare* € 16,00

Polpo, seppia, gamberi, cozze, vongole, brodo di pesce,
vino bianco e salsa marinara (1-2-4-9-12-14)

Pasta A Volontà € 18,00

Spaghetti, gamberi rossi, burrata e granella di pistacchio (1-2-7-8-9)

Pennette al guanciaie croccante in

mousse di fave e pistacchi € 14,50

Guanciaie, fave e pistacchi (1-8)

**Versione vegetariana disponibile con crema di zucchine*

Linguine all'astice € 20,00

Astice, salsa e peperoncino (1-2-3)

Malloreddus dello Chef *alla Campidanese* € 13,00

Malloreddus fatti a mano, salsicciafresca, pomodoro e finocchietto (1-3)

Spaghetti alle cozze *con pomodorini* € 12,00

Cozze, pomodorini, olio, prezzemolo (1-14)



SECONDI

Anelli di Calamaro Fritti € 14,00

Accompagnati con salsa tartara* (1-3-4-5-10)

Fritto misto A Volontà *con verdure in pastella* € 16,00

Calamari, gamberi, occhioni, pescato del giorno, carote e zucchine (1-2-3-4-5-14)

Costata di manzo *ai ferri con patate arrosto* € 16,00

Manzo, sale aromatizzato e patate

Tonno in corona di pistacchio € 18,00

Tonno, senape, pistacchi (4-8-10)

Tagliata di manzo *con rucola e grana* € 18,00

Manzo, rucola, grana in scaglie 30 mesi (7)

Grigliata mista di pesce € 25,00

Pesce arrosto, gambero rosso, tonno, seppia (2-4-14)

Gamberoni arrosto € 25,00

Con contorno a scelta (patate arrosto o verdure grigliate) (2-4-14)

Seppie arrosto € 20,00

Con contorno a scelta (2-4-14)

Pesce arrosto da porzione € 5,00 all'etto

Con contorno a scelta (2-4-14)

*maionese, cipolla, uova, capperi, cetriolini, prezzemolo

CONTORNI

Patate fresche arrosto € 5,00

Patate, olio, sale, rosmarino, aglio a spicchi

Verdure grigliate € 5,00

Zucchine, peperoni, melanzane,
olio aromatizzato all'aglio, prezzemolo

Insalata mista € 5,00

Lattuga, carote, pomodorini, radicchio

Patatine fritte € 5,00

(5)

MENÙ BIMBI

Pasta al pesto dello chef € 7,00

Pinoli, basilico, parmigiano, olio, senza aglio (1-7-8)

Mini pennette pomodoro e basilico € 6,00

(1-9)

Nuggets di pollo 4pz *contorno di patatine fritte* € 7,00

(1-5)

Bastoncini di pesce 4pz *contorno di patatine fritte* € 7,00

(1-4-5)

Patatine fritte baby € 3,50

(5)

Culurgiones Baby alla Tortoliesa 4 pezzi € 7,00

Culurgiones, formaggio, sugo, basilico e menta (1-3-7-9)

DESSERT

Sebadas di Tortoli con miele € 5,00
(1-7)

Crema catalana *della casa* € 5,00
(3-7)

Tiramisù *della casa* € 5,00
(1-3-7)

Cheesecake € 5,00
(1-7)

Pavlova *della casa con frutta fresca* € 5,00
(3)

Semifreddo alla nocciola € 5,00
senza glutine e senza lattosio
(3-8)

Sorbetto al limone € 4,00
(3-12)

FRUTTA

Frutta di stagione € 5,00

BIBITE

Acqua frizzante 0,75 cl	€ 2,50
Acqua naturale 0,75 cl	€ 2,50
Fanta - Sprite 33 cl	€ 3,00
Coca Cola - Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,00
Succhi pera, pesca, ananas, crodino, bitter 20 cl	€ 2,50
Cocktail Sanpellegrino 33 cl	€ 3,00
Estathè pesca 33 cl	€ 2,50
Estathè limone 33 cl	€ 2,50

BIRRE

Ichnusa 33 cl	€ 3,00
Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 3,50
Ichnusa non filtrata 20 cl	€ 2,50
Heineken 33 cl	€ 3,00
Peroni gran riserva rossa 50 cl	€ 5,00
Peroni bianca 50 cl	€ 5,00
Peroni puro malto 50 cl	€ 5,00
Birra Senza Glutine e Birra Zero 33 cl	€ 3,50

DIGESTIVI

Petrus	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Brancamenta	€ 3,50
Vecchio amaro del capo	€ 3,50
Amaro Averna.....	€ 3,50
Cynar.....	€ 3,50
Montenegro.....	€ 3,50
Jagermeister	€ 3,50
Mirto o Limoncello di Sardegna	€ 3,50
Whiskey, Brandy, Rum Don Papa	€ 7,00
Grappa Rosavalia Orgosolo	€ 4,50
Grappa Rosavalia Barricata Orgosolo	€ 5,00
Grappa Barricata Selezione	€ 5,00
Acquavite Barricata Nonnu Elogu	€ 5,00
Anima Nera - Baileys - Amaretto Disaronno	€ 3,50
Selezione della Casa	€ 5,00

CAFFÈ E MONORIGINE

Espresso	€ 1,00	Caffè corretto	€ 2,00
Caffè macchiato	€ 1,50	Cappuccino	€ 2,00
Decaffeinato	€ 1,00	Etiopia, Papua, Brasile,	
Gingseng - Orzo	€ 1,50	Guatemala	€ 1,50

LISTA DEI VINI BIANCHI

Costamolino	€ 14,00
Vermentino DOC - Cantina Argiolas - 13,5% Vol	
Tyrso	€ 16,00
Vermentino DOC - Cantina Contini - 12% Vol	
Karmis	€ 21,00
Cuvée IGT - Cantina Contini - 13% Vol	
Mamaioa	€ 22,00
Vino Biologico - Cantina Contini - 13% Vol	
Iselis	€ 24,00
Vermentino DOC - Cantina Argiolas - 14,5 % Vol	
Nuvole di Ale	€ 22,00
Vermentino - Azienda vitivinicola Castello Monteacuto - 13,5 Vol	
Diffidente	€ 22,00
Vermentino DOC - Cantina Asinara - 13% Vol	
Indolente	€ 25,00
Vermentino DOC - Cantina Asinara - 13% Vol	
Un anno dopo	€ 25,00
Vermentino DOC - Cantina Quarto Moro - 13,5 Vol	
Stellato	€ 28,00
Vermentino DOC- Cantina pala -Serdiana 14% Vol	
Lupus in fabula	€ 28,00
Vermentino Gallura - Cantina tenute Olbios 14% Vol	
Lanura	€ 25,00
Vermentino DOC - Tenute Perda Rubia - 12,5 Vol	
Capichera	€ 75,00
IGT - Società Agricola Arzachena - 14% Vol	
Spera 75 cc	€ 20,00
Vermentino di Gallura DOCG - Cantina Siddura - 13,5% Vol	
Isole del sole 75 cc	€ 12,00
Vino della Casa - Cantina Argiolas - 13% Vol	
Vino della Casa Caraffa 50 cc	€ 6,00
Cantina Argiolas - 13% Vol	

ROSSI

Barsu	€ 15,00
Cannonau IGT - Tenute Pisanu - 14,5% Vol	
Susenigy	€ 18,00
Bovale IGT - Tenute Pisano - 14% Vol	
Costera	€ 17,00
Cannonau DOC - Cantine Argiolas - 14% Vol	
Tiernu	€ 18,00
Bovale DOC - Cantina Mogoro - 14% Vol	
Perdera	€ 17,00
Monica DOC - Cantina Argiolas - 13,5% Vol	
Cagnulari	€ 26,00
Cagnulari IGT - Alba & Spanedda - 14,5% Vol	
Buio	€ 25,00
Carignano DOC - Cantina Mesa - 13,5% Vol	
Mamuthone	€ 35,00
Cannonau DOC - Cantine Sedilesu - 15% Vol	
Stuni	€ 21,00
Monica - Cantine Villa de' Luceri - 14% Vol	
BVL	€ 28,00
Bovale - Cantine Quarto Moro - 13,5% Vol	
Naniha	€ 28,00
Cannonau DOC - Tenute Perda Rubia - 14% Vol	
Perda Rubia	€ 40,00
Cannonau DOC - Tenute Perda Rubia - 14,5% Vol	
Isole del sole 75 cc	€ 10,00
Vino della Casa - Cantina Argiolas - 13% Vol	
Vino della Casa Caraffa 50 cc	€ 6,00
Cantina Argiolas - 13% Vol	

BOLLICINE E ROSATI

Attilio	€ 25,00
Brut - Cantina Contini	
Valdo Origine	€ 18,00
Extra dry - Cantina Vald - 11,5% Vol	
Valdo Cuvée	€ 22,00
Extra Dry DOCG - Cantina Valdo - 11,5% Vol	
Balari	€ 14,00
Vermentino di Gallura frizzante DOCG - Cantina Monti - 11% Vol	
Attilio Rosè	€ 25,00
Brut Rosato IGT - Cantina Contini	
Rosè	€ 16,00
Vino nieddera rosato - Cantina Contini	
Q	€ 28,00
Vino spumante brut metodo classico - Cantina Quarto moro	

VINI AL CALICE

Bianco, Rosso, Bollicine	€ 4,50
Bianco, Rosso, Bollicine selezione	€ 5,50

CHAMPAGNE E VINI SPUMANTE

Centogemme	€ 30,00
Torbato DOCG - Poderi Parpinello - 13% Vol	
Veuve Clicquot	€ 90,00
Champagne Brut - Veuve Clicquot - 12% Vol	
Mumm	€ 85,00
Champagne - Mumm - 12% Vol	
Ferrari	€ 60,00
Maximun brut DOC - Ferrari - 12,5% Vol	
Banfi	€ 20,00
Asti moscato - Banfi - 7% Vol	



INFORMATIVA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti preparati in questo esercizio, contengono ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- | | |
|---|--|
| 1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di Lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione. Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

ALLERGEN REPORT

We inform our customers that food prepared here, contain ingredients or adjuvants considered allergens. List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 substances or products causing allergies or intolerances

- | | |
|---|---|
| 1 Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products | 8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products |
| 2 Crustaceans and products based on shellfish | 9 Celery and products based on celery |
| 3 Eggs and by-products | 10 Mustard and mustard-based products |
| 4 Fish and products based on fish | 11 Sesame seeds and sesame seeds-based products |
| 5 Peanuts and peanut-based products | 12 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg |
| 6 Soy and soy-based products | 13 Lupine and lupine-based products |
| 7 Milk and dairy products (lactose included) | 14 Molluscs and product based on molluscs |

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation. Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils. So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

