

LE GUSTOSE

Calzone Giro

Pomodoro mozzarella, basilico, origano, funghi, rucola, prosciutto crudo, grana (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, mushrooms, rocket salad, Parma ham, G. Padano cheese (10,00)

Sfiziosa

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, pancetta, scalogno (9,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, pancetta, shallot (9,00)

Lucifero

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, salame piccante, nduja (9,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, spicy salami, nduja (9,00)

Gustosa

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, scamorza, salsiccia fresca, grana (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, scamorza cheese, fresh sausage, G. Padano cheese (10,00)

Mortadella (5)

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, mortadella, pistacchio, crema di gorgonzola (11,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, mortadella (salted pork), pistachio, cream of gorgonzola cheese (11,00)

Giovanni (6)

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, tonno, cipolle, salsiccia stagionata, gorgonzola (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, tuna, onions, seasoned sausage, gorgonzola cheese (10,00)

Roberto

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, burrata, rucola, pecorino (11,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, burrata, rocket salad, pecorino cheese (11,00)

Villanova

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, salsiccia secca, caciocavallo (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, seasoned sausage, caciocavallo (10,00)

Saporita (5)

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, gocce di pesto, zucchine, noci, pancetta (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, droplets of pesto, courgettes, nuts, pancetta (10,00)

Suprema (7)

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, code di gambero*, rucola, bottarga in scaglie (13,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, prawn tails, rocket, flakes of bottarga (roe) (13,00)

La Giumenta

Pomodoro, mozzarella, basilico, origano, straccetti di cavallo, rucola, grana (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, strips of horsemeat, rocket, G. Padano cheese (10,00)

MENÙ



Aggiunta 1,00 / 1,50 / 2,00 a seconda dell'ingrediente

Mozzarella AD mozzarella senza lattosio su richiesta (2,00)

*il prodotto potrebbe essere surgelato

I numeri in **(rosso)** indicano gli allergeni

Coperto € 1,50

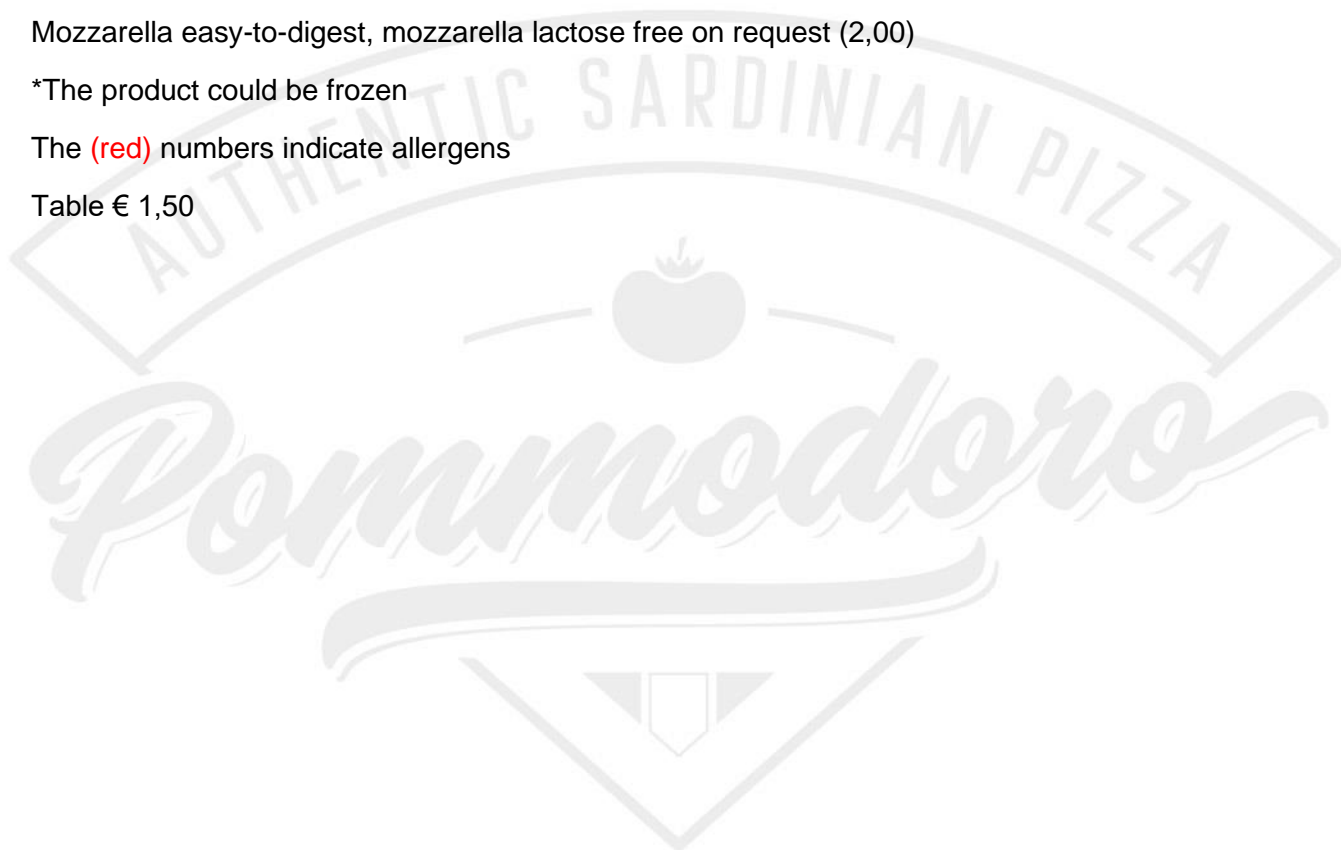
Addition 1,00 / 1,50 / 2,00 depending on the ingredient

Mozzarella easy-to-digest, mozzarella lactose free on request (2,00)

*The product could be frozen

The **(red)** numbers indicate allergens

Table € 1,50



seguici su



LE CLASSICHE

Napoletana (6)

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, capperi, acciughe (7,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, capers, anchovies (7,00)

Sarda

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, salsiccia secca, olive (8,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, dried sausage, olives (8,00)

4 Stagioni

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi (9,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes (9,00)

Ortolana

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, melanzane, zucchine, peperoni (9,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, aubergines, courgettes, peppers (9,00)

Veneziana

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, prosciutto cotto, funghi (8,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, cooked ham, mushrooms (8,00)

Contadina

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, salame piccante, radicchio, gorgonzola (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, spicy salami, radish, gorgonzola cheese (10,00)

Tonno e cipolle (6)

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, tonno, cipolle (8,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, tuna, onions (8,00)

Siciliana (6)

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, melanzane, tonno, olive, carciofi (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, aubergines, tuna, olives, artichokes (10,00)

Campagnola

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, salsiccia fresca, porcini*, scamorza (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, fresh sausage, porcini*, scamorza cheese (10,00)

Trifolina

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, funghi, olio, aglio (7,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, mushrooms, oil, garlic (7,00)

Primavera

pom., mozz., basilico, origano, prosciutto crudo, pomodorini, rucola, grana (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, Parma ham, cherry tomatoes, rocket salad, G. Padano cheese (10,00)

Bottarga

basilico, origano, mozzarella di bufala, bottarga (11,00)
Basil, oregano, mozzarella di bufala, bottarga (11,00)

Calzone

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, funghi, prosciutto (8,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, mushrooms, ham (8,00)

MENÙ



Calzone vegetariano

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, peperoni, funghi (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, peppers, mushrooms (10,00)

Bresaola

pom., mozz., basilico, origano, bresaola, rucola, grana, glassa al balsamico (10,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, bresaola (air-cured beef), rocket, G. Padano cheese, balsamic vinegar glaze (10,00)

4 Formaggi

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, 4 formaggi fantasia (8,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, 4 innovative (non-traditional) cheeses (8,00)

Caddozzone

pomodoro, mozzarella, basilico, origano, wurstel, cipolla (8,00)
Tomato, mozzarella, basil, oregano, wurstel, onions (8,00)

Marinara

pomodoro, olio, aglio, basilico, origano (5,00)
Tomato, basil, oregano, garlic oil (5,00)

Margherita

pomodoro, mozzarella, basilico, origano (6,00)
tomato, mozzarella, basil, oregano (6,00)

ANTIPASTI - STARTERS

Antipasto terra

piatto di salumi e formaggi di prima scelta (10,00)
plate of cold meats and high-quality selection of cheeses (10,00)

Antipasto misto

antipasto misto, preparato in base agli ingredienti disponibili e prodotti di stagione (12,00)
mixed antipasto, prepared according to available and seasonal ingredients (12,00)

Caprese di bufala

piatto con pomodoro e mozzarella di bufala (10,00)
dish with tomato and mozzarella di bufala (10,00)

Zuppetta di cozze e vongole

zuppa di cozze e vongole (13,00)
mussel soup and clams (13,00)

PIATTI COMPOSTI - MIXED PLATTERS

Grigliata mista

Grigliata di carni miste selezionate bovino e suino con un contorno a scelta (min 2 persone) (18,00)

Mixed grilled meat with side dish of your choice (min 2 persons) (18,00)

Manzo alla griglia

Bistecca di manzo alla griglia servita con un contorno a scelta (16,00)

Grilled beef steak with side dish of your choice (16,00)

Cavallo alla griglia

Fettina di cavallo alla griglia servita con un contorno a scelta (15,00)

Grilled slice of horsemeat with side dish of your choice (15,00)

Calamari fritti

Calamari fritti* serviti con un contorno a scelta (17,00)

Fried squids* with side dish of your choice (17,00)

Patatine Fritte*

Porzione piccola (3,50)

Porzione media (5,00)

Small portion (3,50)

Medium portion (5,00)

Scegli il contorno che preferisci tra: verdure alla griglia, insalata verde, patatine fritte*, insalata mista.

Choose your favourite side dish: grilled vegetables, green salad, french fries*, mixed salad.

BOLLICINE – SPARKLING WINES

Akenta vino bianco cantina S.M La Palma (20,00)

Torbato Brut vino bianco cantina Sella&Mosca (18,00)

Torbato Brut Rosato vino rosato cantina Sella&Mosca (18,00)

Oscarì torbato Alghero DOC (metodo classico) cantina Sella&Mosca (25,00)

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Blu vermentino cantina S.M. La Palma (11,00 - 20,00)

Cala Reale vermentino di Sardegna DOC cantina Sella&Mosca (11,00 - 20,00)

Monteoro vermentino di Gallura DOCG cantina Sella&Mosca (23,00)

Parallelo 41 Alghero bianco DOC cantina Sella&Mosca (25,00)

Terre Bianche cuvée 161 Alghero Torbato DOC cantina Sella&Mosca (23,00)

VINI ROSSI - RED WINES

Le bombarde cannonau cantina S.M. La Palma (10,00 - 18,00)

Dimonios cannonau di Sardegna riserva DOC cantina Sella&Mosca (11,00 - 21,00)

Terre Rare carignano del Sulcis DOC cantina Sella&Mosca (21,00)

Tanca Farrà cantina Sella&Mosca (25,00)

Marchese di Villa Marina DOC (Cabernet Sauvignon 100%) cantina Sella&Mosca (49,00)

VINI ROSATI – ROSE' WINES

Alghero vino rosato cantina Sella&Mosca (20,00)

MENÙ

BIRRE - BEERS



(Moretti e Ichnusa non filtrata)

Spina 020 20cl (2,50)

Draft beer 020 20cl (2,50)

Spina 040 40cl (5,00)

Draft beer 040 40cl (5,00)

Spina 050 50cl (6,00)

Draft beer 050 50cl (6,00)

Spina 100 1l (11,00)

Draft beer 100 1l (11,00)

(Ichnusa Ambra limpida)

Spina 020 20cl (3,00)

Draft beer 020 20cl (3,00)

Spina 040 40cl (6,00)

Draft beer 040 40cl (6,00)

Spina 050 50cl (8,00)

Draft beer 050 50cl (8,00)

Spina 100 1l (13,00)

Draft beer 100 1l (13,00)

BIBITE Coca Cola, Aranciata, Sprite, The al limone, The alla pesca (2,50)

DRINKS Coca Cola, Orange soda, Sprite, Lemon tea, Peach tea (2,50)

ACQUA frizzante (San Martino), naturale (Smeraldina) 75cl (2,50)

WATER sparkling (San Martino), still water (Smeraldina) 75cl (2,50)

CAFFÈ normale, decaffeinato (1,50)

COFFEE regular, decaffeinated (1,50)

DIGESTIVI mirto, limoncello, liquirizia, grappa, barricata, amaro dei sardi, amaro Montenegro, amaro del capo, jagermeister, fernet branca, branca menta, sambuca (3,00)

DIGESTIFS mirto, limoncello, liquirizia, grappa, barricata, amaro dei sardi, amaro Montenegro, amaro del capo, jagermeister, fernet branca, branca menta, sambuca (3,00)

segui su



DOLCI DELLA CASA - HOUSE SWEETS

Tiramisù (Senza Lattosio con uova pastorizzate) (5,00)

Tiramisù (lactose-free with pasteurised eggs) (5,00)

Crema Catalana (Senza Lattosio con uova pastorizzate) (5,00)

Crema Catalana (lactose-free with pasteurised eggs) (5,00)

Cheesecake (scegli il topping tra: frutti di bosco, cioccolato, caramello, pistacchio) (5,00)

Cheesecake (choose your topping: berries, chocolate, caramel, pistachio) (5,00)

SEMIFREDDI - CHILLED DESSERTS MADE WITH ICE CREAM

Tartufo Bianco (5,00)

Tartufo Nero (5,00)

Semifreddo al Cocco - with coconut (5,00)

Semifreddo al Limone - with lemon (5,00)

Tris di Gelato (vaniglia, cioccolato, fragola) (5,00)

Ice Cream Trio (vanilla, chocolate, strawberry) (5,00)

Sorbetto (3,00)

DOLCI DELLA TRADIZIONE - TRADITIONAL SWEETS


Seadas (miele, zucchero) (5,00)


Seadas (honey, sugar) (5,00)


Avvisiamo che gli alimenti e le bevande del nostro menu possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, pertanto le varie sostanze sono indicate con un numero corrispondente alle diverse voci del menu. Tutte le pizze contengono Glutine (2) e Latticini (1).


We inform you that the food and the drinks from our menu may contain ingredients or adjuvants considered to be allergens, therefore the various substances are indicated by a number corresponding to the different menu items. Every pizza contains Gluten (2) and Milk products (1)


 LUPINI(14) - LUPIN BEANS (14)


 MOLLUSCHI(13) - MOLLUSCS (13)

 SEDANO(12) - CELERY (12)


 SOLFITI(11) - SULPHITES (11)

 SESAMO(10) - SESAME (10)


 UOVA(9) - EGG (9)


 SENAPE(8) - MUSTARD (8)


 CROSTACEI(7) - SHELLFISH (7)


 PESCE(6) - FISH (6)

 FRUTTA A GUSCIO(5) - NUTS (5)

 ARACHIDI(4) - PEANUT (4)

 SOIA(3) - SOYA (3)

 GLUTINE(2) - GLUTEN (2)

 LATTE(1) - MILK (1)

Per maggiori informazioni sugli allergeni consulta l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

For any information on allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff in service.