

# *Caffetteria*



## CAFFETTERIA

COFFEE & HOT DRINKS

Caffè €1,30

*Espresso*

Caffè americano €1,50

*Americano*

Caffè shakerato €2,50

*Shaken Iced Coffee*

Caffè macchiato €1,30

*Macchiato*

Cappuccino €1,80

*Cappuccino*

Latte macchiato €1,80

*Latte macchiato*

Marocchino €1,50

*Marocchino*

Ginseng €1,50

*Ginseng*

Ciocolata calda €2,50

*Hot chocolate*

Tè caldo €2,00

*Hot tea*

## CORNETTI

CROISSANT



Vuoto €1,30

*Plane*

Cioccolato

*Chocolate*

Crema

*Cream-filled*

Albicocca

*Apricot*

Treccia alle noci



*Walnut braid*

Vegano



*Vegan*

Senza glutine €3,00



*Gluten-free*



---

## COLAZIONE ALL'INGLESE

### ENGLISH BREAKFAST



Toast al formaggio e prosciutto cotto,  
uova strapazzate, bacon, trancio di  
formaggio sardo e acqua 0,5L

*Toasted ham and cheese sandwich, scrambled eggs,  
crispy bacon, Sardinian cheese slice and 0.5L water*

€10,00



# Antipasti





---

## TAGLIERE DI TERRA

Selezione di salumi e formaggi tipici sardi, accompagnati da marmellata e frutta fresca.

*Selection of typical Sardinian cold cuts and cheeses, served with jam and fresh fruit.*

€12.00

---

## TARTARE DI MANZO

Carne di manzo cruda, condita con olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

*Raw finely chopped beef, seasoned with extra virgin olive oil, salt, pepper.*

€15.00

---

## CARPACCIO DI MANZO

Sottili fette di manzo crudo, servite con rucola, scaglie di grana e un filo di olio extravergine d'oliva.

*Thin slices of raw beef, served with arugula, Parmesan shavings, and a drizzle of extra virgin olive oil.*

€10.00

---

## INSALATA CAPRESE

Fette di pomodoro e mozzarella, profumate con basilico fresco e condite con olio extravergine d'oliva.

*Slices of tomato and mozzarella cheese, scented with fresh basil and dressed with extra virgin olive oil.*

€8.00



# Pasta

Ogni piatto di pasta è un ponte tra le ricette di una volta e il gusto di oggi. Selezioniamo solo pasta di alta qualità, realizzata con grano sardo e ingredienti genuini, per celebrare la nostra terra in ogni forchettata. Perché la semplicità, quando è autentica, ha il sapore della nostra isola.

“Sempre al passo con l'evoluzione del gusto.”



Dal 1987  
i primi alla tua tavola

---

## CULURGIONES AL POMODORO FRESCO



Tipici ravioli sardi chiusi “a spiga”, ripieni di patate e pecorino, e serviti con sugo di pomodoro fresco.

*Traditional Sardinian ravioli hand-sealed in a “wheat ear” shape, filled with potatoes and pecorino cheese, and served with fresh tomato sauce.*

€14.00

---

## MALOREDDUS ALLA CAMPIDANESE



Tipici gnocchetti di semola sardi, conditi con un sugo tradizionale di pomodoro, salsiccia fresca e zafferano.

*Typical Sardinian semolina gnocchetti, served with a traditional sauce made of tomato, sausage, and saffron.*

€12.00

---

## RAVIOLI CON BURRO E SALVIA



Pasta fresca ripiena di ricotta e spinaci, servita con burro fuso e salvia fresca.

*Fresh pasta filled with ricotta and spinach, served with melted butter and fresh sage.*

€12.00



---

## GNOCCHI DI PATATE

### IN CREMA DI PECORINO SARDO

Gnocchi di patate serviti con una delicata crema al pecorino sardo.

*Potato gnocchi served with a delicate Sardinian pecorino cream.*

€12.00

---

## SU ZICHI CON

### PORCINI E GUANCIALE

Tipico pane sardo, servito con funghi porcini saltati e guanciale croccante.

*Typical Sardinian bread, served with sautéed porcini mushrooms and crispy cured pork cheek.*

€15.00

---

## PASTA SENZA GLUTINE

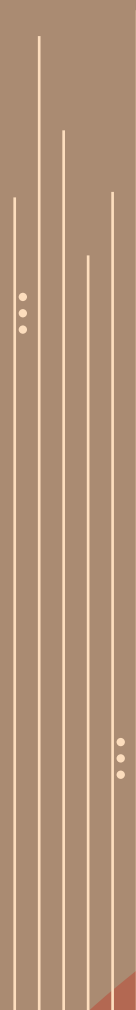
### GLUTEN-FREE PASTA

Pasta senza glutine con condimento a scelta tra le opzioni presenti nel menù delle paste.

*Gluten-free pasta available with your choice of sauce from the pasta menu options.*

€14.00

---





# Paella

SPECIAL



- **Disponibilità limitata** - su prenotazione o secondo la disponibilità.
- **Tempo di preparazione:** circa 20 minuti
- **Ordine minimo:** 2 persone
- *Limited availability* – only by reservation or depending on kitchen availability.
- *Preparation time:* approx. 20 minutes.
- *Minimum order:* 2 people.

€25.00/pp

- **Vuoi organizzare una serata a base di Paella?**  
Scopri di più sul nostro sito.

*Planning a Paella night?*

*Learn more on our website.*



# Carni

Scegliamo solo carni sarde di altissima qualità, provenienti da allevamenti locali selezionati. Ogni taglio racconta il legame profondo con il nostro territorio, nel rispetto degli animali, della natura e delle tradizioni. Una filiera corta, tracciabile, sostenibile — perché per noi la qualità comincia da casa.

“Qualità e passione in ogni taglio.”



## TAGLI DI CARNE DI MANZO SELECTED BEEF CUTS

### Fiorentina ①

Grilled T-bon steak

### Costata ②

Ribeye steak

### Ribeye ③

Ribeye steak without bone

### Tomahawk ④

Tomahawk steak

### Parasangue ⑤

Skirt steak

### Picanha ⑥

Picanha steak

### Reale ⑦

Chuck steak

### Filetto ⑧

Fillet steak

### Sottofiletto ⑨

Sirloin steak

### Cappello del prete ⑩

Flat iron steak

€8.50/hg

## CONTORNI\* SIDES \*

### Patate

Roasted potatoes

### Caponata

Eggplant, zucchini and bell peppers

### Funghi

Mushrooms

### Zucchine e carote

Zucchini and carrots

### Broccoli

Broccoli

### Finocchi

Fennel

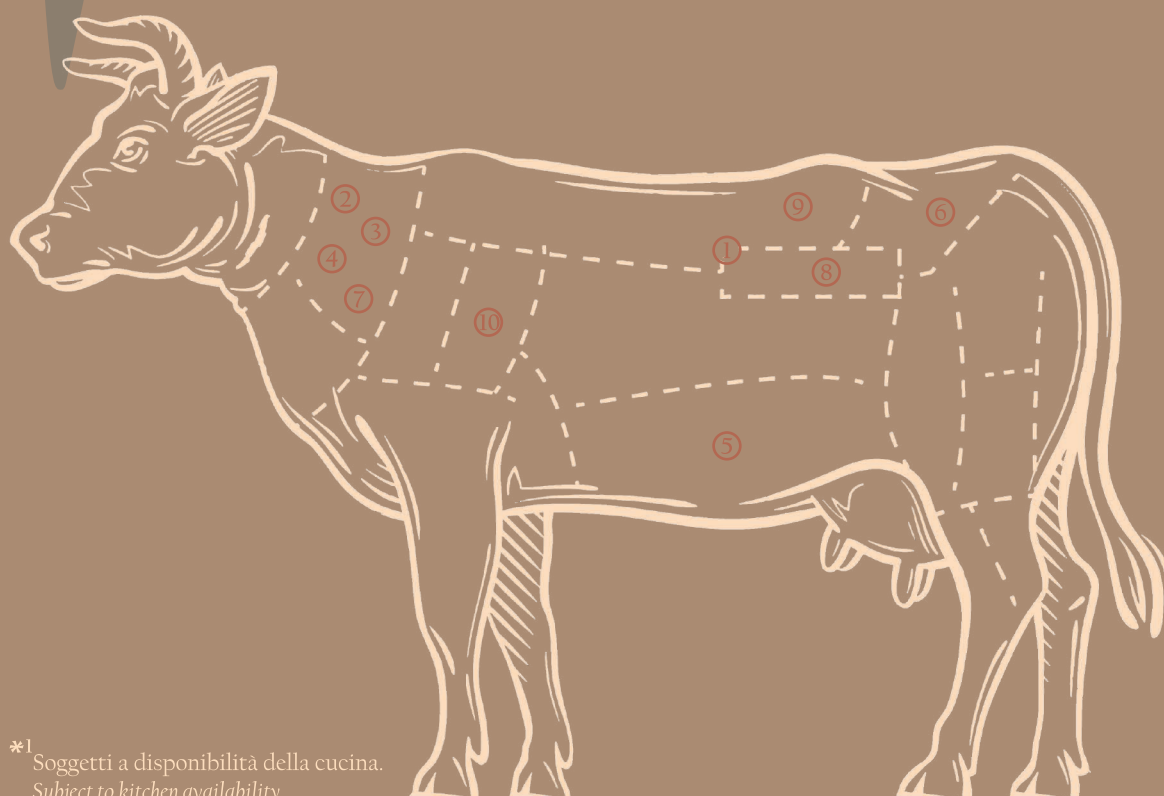
### Indivia

Endive

### Zucca

Pumpkin

€7.00



\*1 Soggetti a disponibilità della cucina.  
Subject to kitchen availability.



---

## TAGLI DI CARNE ALLA PIASTRA

### GRILLED MEAT CUTS

### TAGLIATA DI POLLO

*Sliced chicken breast grilled on the griddle.*

€12.00

---

### SOVRACOSCIA DI POLLO

*Grilled boneless chicken thigh on the griddle*

€12.00

---

### HAMBURGER DI MANZO

*Beef burger grilled on the griddle.*

€12.00

---

### GRIGLIATA DI MAIALE

Grigliata di maiale composto da salsiccia, capocollo e pancetta, grigliati su piastra.

*A trio of pork cuts - sausage, capocollo, and pancetta - grilled on the griddle.*

€15.00

## Piatti composti

Scegli la tua carne preferita tra le nostre proposte alla piastra, abbinala a un contorno\*<sup>1</sup> a tua scelta e completa il tutto con una bibita\*<sup>2</sup> e un caffè inclusi.

*Choose your favorite grilled meat, pair it with a side\*<sup>1</sup> of your choice, and top it off with a drink\*<sup>2</sup> and a coffee included.*

€20.00

\*<sup>1</sup> Contorni da scegliere tra quelli indicati nel menu, soggetti a disponibilità della cucina.  
*Sides to be chosen from those listed on the menu, subject to kitchen availability.*

\*<sup>2</sup> Bibite a scelta tra: bibite classiche, acqua da 0,75 L, un calice di vino, una birra da 0,33 L.  
*Choose from: classic soft drinks, 0.75 L bottled water, a glass of wine, or a 0.33 L beer.*



# Maialetto

SPECIAL

- **Disponibilità limitata** - solo su prenotazione.
- **Ordine minimo:** 2 persone
- *Limited availability* – only by reservation.
- *Minimum order:* 2 people.

€25.00 a persona





# Birre



---

## IN BOTTIGLIA

### BOTTLED BEERS

---

|          |       |       |
|----------|-------|-------|
| Heineken | 33 cl | €3.50 |
|----------|-------|-------|

*Heineken*

---

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Ichnusa | 33 cl | €3.50 |
|---------|-------|-------|

*Ichnusa*

---

|              |       |       |
|--------------|-------|-------|
| Ichnusa N.F. | 33 cl | €4.00 |
|--------------|-------|-------|

*Unfiltered Ichnusa*

---

|                   |       |       |
|-------------------|-------|-------|
| Ichnusa al limone | 33 cl | €4.00 |
|-------------------|-------|-------|

*Lemon Ichnusa*

---

|       |       |       |
|-------|-------|-------|
| Rossa | 33 cl | €4.00 |
|-------|-------|-------|

*Red beer*

---

|            |       |       |
|------------|-------|-------|
| Analcolica | 33 cl | €4.00 |
|------------|-------|-------|

*Non-alcoholic beer*

---

|               |       |       |
|---------------|-------|-------|
| Sanza glutine | 33 cl | €4.00 |
|---------------|-------|-------|

*Gluten-free beer*

---

|                   |       |       |
|-------------------|-------|-------|
| Artigianale sarda | 33 cl | €8.00 |
|-------------------|-------|-------|

*Sardinian craft beer*

---

|                   |       |        |
|-------------------|-------|--------|
| Artigianale sarda | 75 cl | €16.00 |
|-------------------|-------|--------|

*Sardinian craft beer*

## ALLA SPINA

### DRAFT BEERS

---

|          |       |       |
|----------|-------|-------|
| Heineken | 20 cl | €3.00 |
|----------|-------|-------|

*Heineken*

---

|              |       |       |
|--------------|-------|-------|
| Ichnusa N.F. | 20 cl | €3.50 |
|--------------|-------|-------|

*Unfiltered Ichnusa*

---

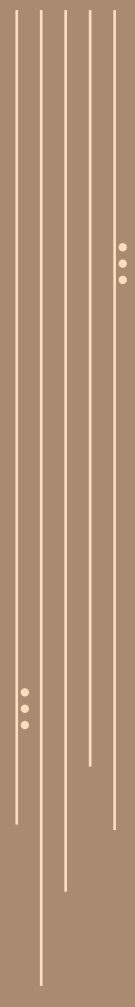
|          |       |       |
|----------|-------|-------|
| Heineken | 40 cl | €5.00 |
|----------|-------|-------|

*Heineken*

---

|              |       |       |
|--------------|-------|-------|
| Ichnusa N.F. | 40 cl | €6.00 |
|--------------|-------|-------|

*Unfiltered Ichnusa*



# *Aperitivo*



---

## APERITIVO

---

Crodino Twist €4.00

---

San Pellegrino €4.00

---

Campari soda €4.00

---

Spritz: €8.00  
aperol/campari/  
ronssée/hugo

---

## COCKTAILS

---

Mojito €10.00

---

Cuba Libre €10.00

---

Daiquiri €10.00

---

Cachanchara €12.00

---

Pina Colada €12.00

---

Havana Especial €12.00

---

Analcolico €12.00  
*Non-alcoholic cocktail*

---

Sangria IL €15.00



## BIBITE DRINKS

---

Acqua 0.5L €1.50  
*Still / sparkling water*

---

Acqua 0.75L €2.50  
*Still / sparkling water*

---

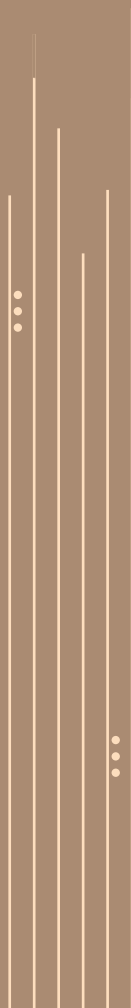
Spremuta d'arancia €4.00  
*Orange juice*

---

Succhi di frutta €3.00  
*Juices*

---

Bibite e tè €3.00  
*Soft drinks & iced tea*





# *A Dessert*



---

## PAMPLONA CON FRUTTA FRESCA

### PAMPLONA WITH FRESH FRUITS



Dessert al cucchiaino a base di savoiardi, crema al mascarpone e frutta fresca di stagione.

*A spoon dessert made with ladyfingers, mascarpone cream, and fresh seasonal fruit.*

€8.00

---

## FLAN DE LECHE

### MILK FLAN



Delicato dessert al cucchiaino a base di latte, sormontato da un sottile strato di caramello.

*A smooth and creamy dessert made with milk, topped with a soft layer of caramel that melts in your mouth.*

€8.00

---

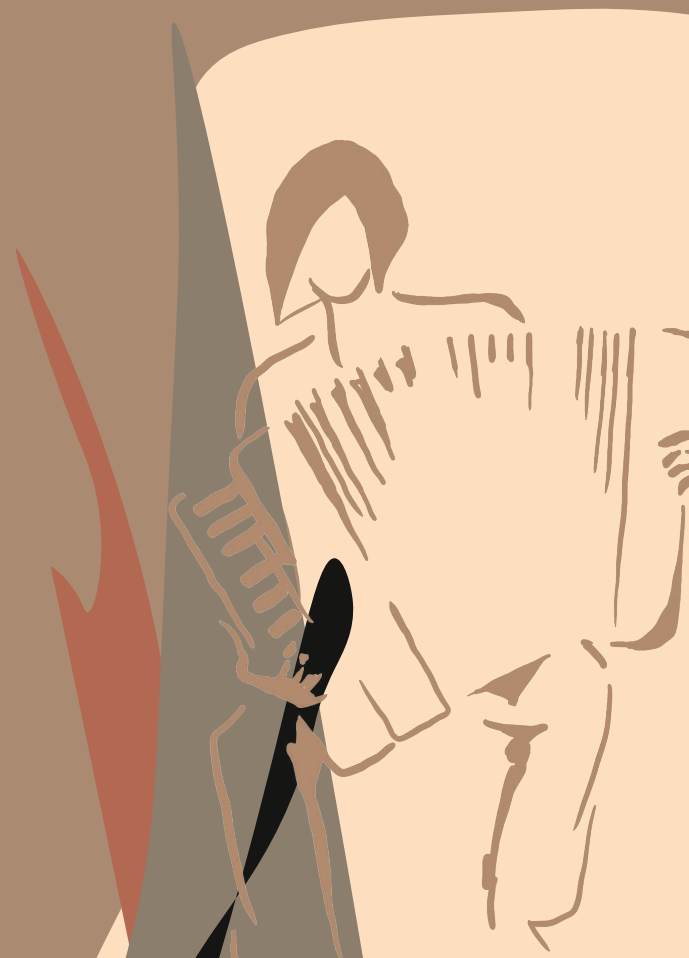
## SEMIFREDDI SARDI

### Sardinian frozen desserts

Dessert artigianali serviti semifreddi, disponibili in vari gusti. Chiedi il listino!

*Handcrafted semi-frozen desserts, available in various flavors. Ask our staff for the full list.*

€8.00



# *Digestivi*



## AMARI DIGESTIVE LIQUEURS

---

|            |       |
|------------|-------|
| Montenegro | €4.00 |
|------------|-------|

---

|                |       |
|----------------|-------|
| Amaro del capo | €4.00 |
|----------------|-------|

---

|               |       |
|---------------|-------|
| Fernet Branca | €4.00 |
|---------------|-------|

---

|       |       |
|-------|-------|
| Cyran | €4.00 |
|-------|-------|

---

|            |       |
|------------|-------|
| Ramazzotti | €4.00 |
|------------|-------|

---

|        |       |
|--------|-------|
| Averna | €4.00 |
|--------|-------|

---

|             |       |
|-------------|-------|
| Brancamenta | €4.00 |
|-------------|-------|

---

|              |       |
|--------------|-------|
| Jegermeister | €4.00 |
|--------------|-------|

---

|       |       |
|-------|-------|
| Mirto | €4.00 |
|-------|-------|

---

|            |       |
|------------|-------|
| Limoncello | €4.00 |
|------------|-------|

---

|            |       |
|------------|-------|
| Liquirizia | €4.00 |
|------------|-------|

---

|           |       |
|-----------|-------|
| Barricata | €4.00 |
|-----------|-------|

---



## SELEZIONE DI RUM RUM SELECTION

---

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Legendario Aguardiente | €5.00 |
|------------------------|-------|

---

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Legendario Elixir de Cuba 7y | €5.00 |
|------------------------------|-------|

---

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Legendario Elixir de Cuba 9y | €6.00 |
|------------------------------|-------|

---

|             |       |
|-------------|-------|
| Ronssée Rum | €5.00 |
|-------------|-------|

---

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Selección de Maestros | €8.00 |
|-----------------------|-------|

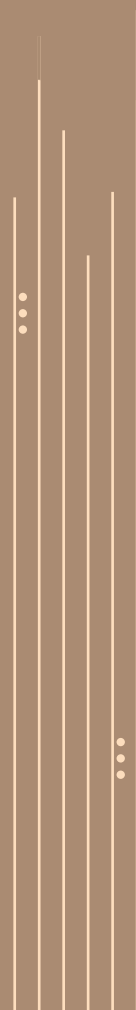
---

|                  |       |
|------------------|-------|
| Rum Santiago 12y | €7.00 |
|------------------|-------|

---

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Rum Havana Club 7y | €8.00 |
|--------------------|-------|

---





## ALLERGENI ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti 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.

*We inform our customers that in foods and beverages prepared and administered in this exercise, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.*

*List of substances or products causing allergies or intolerances used in this exercise and included in Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011.*



Glutine  
Gluten



Crostacei  
Crustaceans



Uova  
Eggs



Pesce  
Fish



Arachidi  
Peanuts



Soia  
Soy



Latticini  
Dairy



Con guscio  
With nuts



Sedano  
Celery



Senape  
Mustard



Semi di sesamo  
Sesame seeds



Solfiti  
Sulfites



Lupini  
Lupinus albus



Molluschi  
Mollusc

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 che verrà fornita a richiesta.

La Direzione.

*The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty and you can consult the appropriate documentation to be provided on request.*

*The Direction.*