



Chips Croccanti con Ketchup - 3,00

Focaccina Calda con Prosciutto Crudo di Nebrodi - 6,00

Supplì - 5,00

riso al pomodoro e fior di latte (1 porz. 2 pezzi)

Montara-Re|Mi - 4,00

con sugo e provola (1 porz. 2 pezzi)

Polpette impanate fritte - 5,00

con sugo in agliata

Mini-buns ai Semi - 6,00

Battuta di Fassona, Stracchino Tartufato, Salsa S-tonnata (1 porz. 2 pezzi)

Empanadas - 6,00

macinato di carne con pomodoro in agro-piccante (1 porz. 2 pezzi)



LA CROCCANTE TONDA* (8 spicchi)

Super Marinara

Doppia Salsa di Pomodoro, Ciliegini, Acciuga del Mar Cantabrico, Capperi e Origano di Pantelleria, Olive Taggiasche 13,00

Ma Che...Rita!

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Ciliegino Confit e Salsa Datterino, Origano di Pantelleria 12,00

Pumatta

Salsa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorini Gialli, Datterini Confit, Pomodorini Ciliegini, Basilico 15,00

Ri-Margherita

Salsa di pomodoro, Burrata Fresca Pugliese, Datterino Confit, Crema al Basilico 16,00

Orto di Stagione

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Verdure di Stagione 13,00

U.S.A. (Un Sardo in America)

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Pancetta Tostata, Patatine Fritte Stick, Maionese, Paprika 12,00

Mirinzana

Salsa di Pomodoro in Agliata, Fior di Latte, Melanzane al forno aglio e prezzemolo Salsa di Prezzemolo e 'Pibaroni' 14,00



Pizza al Forno

Ragù di carne a lunga cottura, Provola, Parmigiano Reggiano DOP 13,00

Zucca'nd'Zola

Fior di latte, Zucca arrostita, Gorgonzola DOP, Salame, Semi di zucca tostati 15,00

Boscaiola

Fior di Latte, Misto funghi arrostiti, Guanciale, Ovinforth di Thiesi 15,00

'Diavola' in Me

Sugo in agliata, nduja calabrese, Salsiccia, Cipolla di Tropea, Peperone Dolce 16,00

Mediterranea

Fior di Latte, Pomodorino Confit, Tonno sott'olio, Limone, Olive Taggiasche, Crema di Pecorino, Crema di Basilico, Pinoli Tostati 16,00

Oro Sardo

Fior di Latte, Pomodorini Gialli Confit, Crema di carciofi con topinambur, chips di topinambur, Bottarga di Muggine, Limone 17,00

Focaccia Coppa & Gorgonzola

Gorgonzola, Coppa, Puntarelle olio e sale, Rapa Rossa 16,00

LA NOSTRA PIZZA A DOPPIA LIEVITAZIONE* (6 spicchi)

Acciuga del Mar Cantabrico

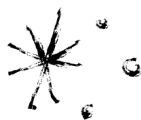
Marmellata di Pomodoro, Burrata Fresca Pugliese, Acciuga del Mar Cantabrico Ia scelt., Limone 16,00

Crudo e Bufala

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Salsa di Datterino, Prosciutto Crudo Parma DOP 17,00

Manzo frollato cotto al forno

Fior di Latte, Manzo con olio sale e limone, Cavolo Rosso Arrosto, Fondo Bruno 18,00



PAN CROCK* *focaccia farcita orzo, mais, e grano spezzato (6 spicchi)*

'Parmigiana'

*Melanzana frita, Sugo di Pomodoro, Peretta Fresca,
Pecorino Semi Stagionato e Parmigiano Reggiano DOP, Basilico*
15,00

'Mortadella'

Mortadella di Bologna IGP, Pesto alla genovese, Stracchino tartufato
16,00

'Salame'

Salame, Gorgonzola DOP, Zucca Arrostita, Semi di zucca
16,00

'Avocado Crock'

*Salmone norvegese, Guacamole con Olio Aceto e Limone,
Salsa Yogurt con Erba Cipollina, Sesamo Tostato*
17,00

RE | MI
di Sandro Cubeddu



RE | MI- BURGER* *buns ai semi farcito (6 spicchi)*

RE | MI-Burger

*Hamburger di Manzo, Cheddar, Salsa Datterino Confit,
Insalata, Cipolla Caramellata, Pancetta Tostata
Ketchup 'Home Made' a parte*
18,00

RE | MI-Fassona

*Battuta di Fassona olio e limone, Spinaci,
Parmigiano Reggiano DOP, Stracchino Tartufato
Salsa S-tonnata a parte*
18,00



DESSERT*

Dolce-RE | MI - 6,00

spicchio pan brioche, crema di cioccolato e nocciola, panna

Liquirizia e Fruit Passion - 6,00

biscotto al pane e cioccolato, cremoso al cioccolato e liquirizia

Delizia al Limone- 6,00

Cremoso al limone, limone semi-candito

Velvet Coffee - 6,00

Biscotto al cioccolato, cremoso al caffè, mousse di cioccolato bianco

Mela d'Oriente - 6,00

Composta di cachi pasticcini, zenzero, cioccolato fondente

Torta al Cioccolato - 6,00

Biscotto al cioccolato, marmellata di albicocche, panna

Coperto 2,00



Via Coradduzza 17, Sassari - www.remi17.it - info@remi17.it

Allergeni:

N.B. Le voci sottolineate sono o contengono allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. In caso di allergie/intolleranze, comunicarlo in fase di ordine al nostro personale. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcuni prodotti freschi vengono cotti sotto vuoto e in seguito abbattuti in loco, secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. In caso di impossibilità al reperimento del fresco, la materia prima potrebbe essere sostituita con la medesima, ma congelata o surgelata all'origine.

ACQUE & BEVANDE

Acqua naturale microfiltrata - 0,75 cl	1,00
Acqua frizzante microfiltrata - 0,75	1,50
Acqua Naturale in bottiglia - 0,75 cl	3,00
Acqua Frizzante in bottiglia - 0,75 cl	3,50
Acqua Minerale Frizzante Perrier - bottiglietta 0,33 cl	2,50
Coca Cola - Bottiglia vetro 330 ml	2,50
Coca Cola Zero - Bottiglia vetro 330 ml	2,50
Aranciata Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
Aranciata Amara Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
Gazzosa Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
Chinotto Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
Cola Cortese Bio - Bottiglia vetro 275 ml	3,50
Aranciata Rossa Cortese Bio - Bottiglia vetro 275 ml	3,50
Thé pesca Cortese Bio - Bottiglia vetro	3,50
Thé limone Cortese Bio - Bottiglia vetro	3,50
Acqua Tonica al Limone Tassoni	4,00
Acqua Tonica al Cedro Tassoni	4,00
Fior di Sambuco Tassoni	4,00
Ginger Beer	4,00

RE | MI
di Sandro Cubeddu

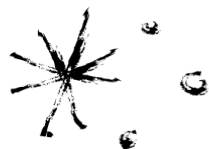
DRINK

Americano	6,00
Spritz	6,00
Gin Tonic	6,00
Gin Lemon	6,00
Negroni/Negroni Sbagliato	6,00
Calice di Bollicine/ Calice di vino	5,00

BOLLICINE

Birbante Tenuta Asinara - Bianco Brut	25,00
Birbante Tenuta Asinara - Rosé Brut	28,00
Su Coppoi (OR) - Laestru Frizzante Bovale Bianco	22,00
Su Coppoi (OR) - Laestru Frizzante Bovale Rosato	25,00
Bellavista - Grand Cuvée - Alma Brut - Franciacorta	55,00
Domaine Collet Champagne Extra Brut - Francia	40,00
Veuve Pelletier Champagne Brut - Francia	35,00

BIRRE



Fravort Fresh beer (non filtrata) - Birrificio Valsugana - Trentino
Spina 0,30 4,50
Spina 1 lt 13,00

Ichnusa - Sardegna
Lager non filtrata - 500 ml 4,00

Birra Moretti Filtrata a Freddo - 500 ml 4,00

Marduk Brewery - Irgoli (NU)
Pale Ale - 500 ml 8,00
IPA - 500 ml 8,00
Sexy Pompia - 500 ml 8,00

Birrificio Barley
Friska - Blanche - 375 ml 8,00

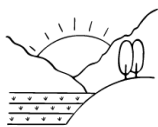
Puddu - Santa Giusta (OR)
Bitter - 3,8% vol. - 330 ml 6,00
Saison - 5,6% vol. - 330 ml 6,00
Porter - 330 ml 6,00

P3 Brewing Company - Sassari
Speed - Golden Ale 5% vol. - 330 ml 7,00
West Coast IPA - 6,6% vol. - 330 ml 7,00
Riff - Session White IPA - 4,5% vol. - 330 ml 7,00
50 Nodi - IPA - 5,8% vol. - 330 ml 7,00

Birrificio Mezzavia - Selargius (CA)
Lunamonda - Bière Blanche 0,33 ml 7,00
Primula - German Pils 0,33 7,00
Meridie - Golden Ale 0,75 13,00
Gare de Roubaix - Bière de Garde 0,75 ml 13,00
Lunamonda - Bière Blanche 0,75 ml 13,00

Birra Senza Glutine (gluten free) - 330 ml 4,00
Birra Analcolica 5,00





REMI

di Sandro Cubeddu



VINI ROSSI

Cantina IOLEI - Oliena	
Vostè - Nepente di Oliena	30,00
Liju - Nepente di Oliena (senza solfiti aggiunti)	35,00
Tenuta Asinara - Sorso (SS)	
Herculis - IGT Isola dei Nuraghi	30,00
Hassan -Isola dei Nuraghi IGT 2016	70,00
Hassan -Isola dei Nuraghi IGT 2014	80,00
Tanarighe - Le vigne di Giovanni Chessa	
Cagnulari - Isola dei Nuraghi IGT	28,00
Antichi Vigneti Manca - Sorso (SS)	
Li Sureddi 2018 - Rosso Romangia	60,00
Su Coppoi (OR)	
Obrake - IGT Rosso	30,00
Cantina Su'entu - Sanluri	
Su'Oltre - Marmilla IGT	90,00

VINI BIANCHI

Tenuta Asinara - Sorso (SS)	
Diffidente - Vermentino di Sardegna DOC	22,00
Indolente - Vermentino di Sardegna DOC	30,00
Cantina Su'entu - Sanluri (CA)	
Su'aro - IGT Marmilla Bianco	18,00
Tenute Olbios - Olbia (SS)	
Lupus in Fabula - Vermentino di Gallura DOCG	28,00
Capichera - Arzachena (SS)	
Vign'Angena Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022	35,00
També IGT Rosato 2022	23,00
Lintori 2022 Vermentino di Sardegna DOC	25,00
Santigaini IGT Bianco 2020	150,00
Kellerei Terlan - Terlan (BZ)	
Chardonnay DOC 2021	28,00
Cantina IOLEI - Oliena	
Majga - Vermentino di Sardegna DOC (non filtrato senza solfiti aggiunti)	26,00
Fattorie Isola - Sassari	
Vermentino di Sardegna Biologico	25,00
Cantina Dessena - Benetutti	
Fàuledda - Isola dei Nuraghi	28,00



CAFFE' & DIGESTIVI

Caffè	1,50
Caffè Macchiato	2,00
Limoncello	3,00
Finocchietto	4,00
Pompia	4,00
Mandarino	4,00
Liquirizia	4,00
Mirto	3,00
Grappa Bianca Giori	4,00
Fernet Branca	4,00
Braulio	4,00
Ramazzotti	4,00
Jack Daniel's	5,00
Chivas Regal 12 Whiskey	6,00
Whiskey Amaethon	6,00
Cognac Pere Noces Royale	8,00