

**Menù
Cena
da Asporto**



BOX STUZZICHI (per 2 persone)- 25,00€ - che include:

Chips di patate fresche
Mini-buns ai Semi con Battuta di Fassona, Stracchino tartufato, Salsa S-tonnata (2 pezzi)
Suppli di riso al pomodoro e fior di latte (2 pezzi)
Montana-Re|Mi con sugo e provola (2 pezzi)
Polpette di carne con sugo in agliata
Crocché di patate, ricotta di thiesi ed erbe con stracchino tartufato

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, Wurstel Arrostiti artigianali, Patatine Fritte Stick, Maionese, Paprika

12,00

Ello

Gorgonzola DOP, Crema di Zucchine Scapece, Puntarelle, Paté di olive, Bottarga di Tonno

13,00

'Diavola' in Me

Sugo in agliata, nduja calabrese, Chorizo, Cipolla di Tropea, Datterino Dolce



16,00

Costiera

Fior di latte, Olive, Acciughe del Mar Cantabrico, Filetto di Pomodoro, Insalata Riccia, Burrata, Salsa S-tonnata

16,00

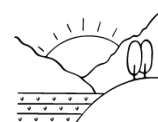
Mediterranea

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

SCHIACCIATA

Pizza Margherita piegata in due con Pomodoro e Fior di Latte - 4,50 €

servita su un foglio di carta pane, da gustare come una pizzetta al taglio



RE | MI
di Sandro Cubeddu

Aggiunte:

- Melanzane - 2,00 €
- Prosciutto Crudo - 3,00 €
- Gorgonzola DOP - 1,50 €
- Mortadella di Bologna IGP - 2,50 €
- Doppia Mozzarella - 1,00 €
- Mozzarella No Lattosio - 1,00 €



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

‘Parmigiana’ - 16,00 €

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

‘Mortadella’ - 16,00 €

Mortadella di Bologna IGP, Crema di Zucchine, Stracchino tartufato

‘Cotto e Carciofi’ - 17,00 €

Prosciutto Cotto, Camembert, Crema di Carciofi e Topinambur

‘Casu-Cottu’ - 15,00 €

Bufala, Camembert, Gorgonzola, Fior di Latte, in Crosta di Provola, Salvia e Menta Fritte



‘Pan Crock Untinadu’ - 14,00 €

Pane unto con il lardo, Purpuzza, Peretta Fresca, Sugo in Agliata

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

RE | MI-Burger - 18,00 €

Hamburger di Manzo, Cheddar, Salsa Datterino Confit, Insalata, Cipolla Caramellata, Pancetta Tostata
Ketchup ‘Home Made’ a parte

RE | MI-Fassona - 18,00 €

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



DESSERT*

Dolce-RE | MI - 5,00 €

spicchio pan brioche, crema di cioccolato e nocciola, panna

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 abbattuto 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.