

STUZZICHI* (da condividere per 2 persone)

Chips Croccanti con Ketchup - 3,00

Suppli - 5,00

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

Montara-Re | Mi - 4,00

con sugo e provola (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte)

Polpette - 5,00

pane, prezzemolo, aglio con sugo in agliata (glutine, uova)

Crocché di Patate, Ricotta di Thiesi ed Erbetto - 5,00

con stracchino tartufato (1 porzione - 2 pezzi) (glutine, latte, uova)

Mini-buns ai Semi - 6,00

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

(glutine, latte, uova, senape, sesamo)

Acciuga Mar Cantabrico, Burrata, Tonno del Mediterraneo - 8,00

in accompagnamento alla nostra focaccia (glutine, pesce, latte)

LA CROCCANTE TONDA* (8 spicchi)

Super Marinara (glutine, pesce)

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

13,00

Ma Che...Rita! (glutine, latte)

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

12,00

Pumatta (glutine, latte)

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

15,00

Ri-Margherita (glutine, latte)

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

16,00

Orto di Stagione (glutine, latte)

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Verdure di Stagione

13,00

U.S.A. (Un Sardo in America) (glutine, latte, uova)

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Wurstel arrostiti artigianali, Patatine Fritte Stick, Maionese, Paprika

12,00

Ello (glutine, pesce, latte)

Gorgonzola DOP, Crema di zucchine scapece, Puntarelle, Patè di olive, Bottarga di Tonno

13,00

'Diavola' in Me (glutine)

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

16,00

Costiera (glutine, latte, pesce, senape, uova)

Fior di latte, Olive, Filetto di Pomodoro, Insalata Riccia, Acciuga del Mar Cantabrico Burrata, Salsa-Stonnata

16,00

Mediterranea (glutine, latte, pesce)

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

16,00

Oro Sardo (glutine, latte, pesce)

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

17,00

LA NOSTRA PIZZA A DOPPIA LIEVITAZIONE* (6 spicchi)

Acciuga del Mar Cantabrico (glutine, latte, pesce)

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

16,00

Crudo e Bufala (glutine, latte)

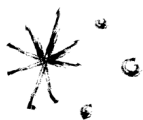
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Filetto di Pomodoro, Prosciutto Crudo Parma DOP

17,00

Manzo frollato cotto al forno (glutine, latte)

Provola, 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' - 16,00 (glutine, latte)

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

'Mortadella' - 16,00 (glutine, latte)

Mortadella di Bologna IGP, Crema di zucchine, Stracchino tartufato

Cotto & Carciofi - 18,00 (glutine, latte)

Prosciutto Cotto di Maiale Nero, Camembert, Crema di Carciofi e Topinambur

Casu-Cottu - 15,00 (glutine, latte)

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

Pan Crock Untinadu - 14,00 (glutine, latte)

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

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
(glutine, latte, uova, sesamo)

RE | MI-Fassona

Battuta di Fassona olio e limone, Spinaci,
Parmigiano Reggiano DOP, Stracchino Tartufato
Salsa S-tonnata a parte
18,00
(glutine, latte, sesamo, senape, uova)



DESSERT*

Dolce-RE | MI - 5,00 (glutine, latte, frutta a guscio)
spicchio pan brioche, crema di cioccolato e nocciola, panna

Aranzada - 6,00 (frutta a guscio)

Marmellata arancia, gelato mandarino, mandorle, mandarino semi-candito

Delizia al Limone - 6,00 (latte)

Cre moso al limone, limone semi-candito

Profiteroles - 5,00 (glutine, latte, uova, frutta secca)

Bigné glassato al cioccolato fondente con dulce de leche,
amarena, crema alla fava tonka e cioccolato bianco, cacao



Coperto 2,00

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

Allergeni:

N.B. Tra le parentesi a fianco a ogni piatto vengono indicati gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. In caso di allergie o 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.

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	3,00
Coca Cola Zero - Bottiglia vetro 330 ml	3,00
Coca Cola Zero Zuccheri e Zero Caffeina bottiglia vetro 330 ml	3,00
Molecola Classica - Bottiglia vetro 330 ml (Cola italiana)	3,50
Molecola Zero - Bottiglia vetro 330 ml (Cola italiana)	3,50
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
Acqua Tonica al Limone Tassoni	3,50
Acqua Tonica al Cedro Tassoni	3,50
Fior di Sambuco Tassoni	3,50
Ginger Beer	3,50

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
Cardinale	6,00

BOLLICINE

Adrient Romet - Blanc de Blancs Brut	18,00
Su'Bri - Su'Entu Sanluri - Spumante Brut Bianco	20,00

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
-----------------------------	------

Barley (Maracalagonis - CA)

Friska - Blanche - 5% vol. - 375 ml	8,00
Sella del Diavolo - Biere de Garde - 6,5% vol. - 375 ml	8,00
Duenna - American Saison - 6,5% vol. - 375 ml	8,00
Asfodelo - Honey Blonde Ale - 5,5% vol. - 375 ml	8,00
BB5 - Saison Mosto Uve Bianche - 5,5% vol. - 375 ml	8,00

EXMU - Sassari

Red Turkey - Belgian Pale Ale - 500 ml	9,00
---	------

Marduk Brewery - Irgoli (NU)

Sexy Pompia - 500 ml	8,00
Altbier - 6% vol. - 500 ml	8,00
Harvest - 5,5% vol. - 500 ml	8,00

Birrificio Rubiu - Sant'Antioco

Flavia - Golden Strong Ale - 7,6 % vol. - 750 ml	13,00
Rais - English Ale - 4,7% vol. - 750 ml	13,00

Puddu - Santa Giusta (OR)

Saison - 5,6% vol. - 330 ml	6,00
------------------------------------	------

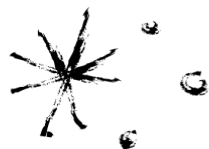
P3 Brewing Company - Sassari

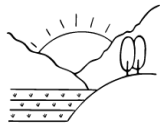
Speed - Golden ale - 5% vol. - 28 IBU - 330 ml	7,00
West Coast IPA - 6,6% vol. - 70 IBU - 330 ml	7,00
50 Nodi - IPA - 5,8% vol. - 50 IBU - 330 ml	7,00

Centoteste - Tortoli (NU)

Leppa Ale - American Pale Ale - lattina 0,33 cl	6,50
Di Ponente - Gose - lattina 0,33 cl	6,50

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





RE | MI
di Sandro Cubeddu



VINI ROSSI

Cannonau Sardegna Rosé Biologico Fattorie Isola	25,00
Nero Ricamo - Cagnulari IGT Alghero	25,00
Cantina di Calasetta (SU)	
Carignano del Sulcis DOC	20,00
Bricco delle Piane - Carignagno del Sulcis DOC Riserva	28,00
Tenute Rossini - Laerru (SS)	
Nachinono - IGT	38,00
Uttiu - IGT	50,00
Fradiles - Atzara (NU)	
Antiguu - Mandrolisai DOC superiore	35,00
Tenuta Asinara - Sorso (SS)	
Hassan -Isola dei Nuraghi IGT 2016	70,00
Hassan -Isola dei Nuraghi IGT 2014	80,00
Antichi Vigneti Manca - Sorso (SS)	
Li Sureddi 2018 - Rosso Romangia	60,00
Cantina Su'entu - Sanluri	
Su'Oltre - Marmilla IGT	90,00
Su'DiTerra - Bovale Marmilla IGT	25,00
Cantina Nois di Puddu Antonio - Oliena	
Iolei - Cannonau DOC	25,00
Vosté - Nepente di Oliena	28,00

VINI BIANCHI

Atlantis - Berchidda	
Crizia - Vermentino di Gallura DOCG Superiore	25,00
Cantina Su'entu - Sanluri	
Su'Aro - Marmilla IGT	22,00
Capichera - Arzachena (SS)	
També IGT Rosato 2022	23,00
Lintori 2022 Vermentino di Sardegna DOC	25,00
Vign'Angena Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022	35,00
Santigaini IGT Bianco 2020	150,00
Cantina Bentu - Porto Torres (SS)	
Livànti - Arvenisadu IGT	30,00
Kellerei Terlan - Terlan (BZ)	
Chardonnay DOC 2021	28,00
Cantina IOLEI - Oliena	
Majga - Vermentino di Sardegna DOC (non filtrato senza solfiti aggiunti)	26,00
Sardegna Semidano DOP Biologico Fattorie Isola	25,00
Cantina Contini - Cabras (OR)	
Karmis - IGT	28,00

CAFFÈ' & DIGESTIVI



Caffè	1,50
Caffè Macchiato	2,00
Caffè Decaffeinato	1,50
Limoncello	3,00
Liquirizia	4,00
Mirto	3,00
Grappa Bianca Giori	4,00
Grappa Barricata	4,00
Branca Menta	4,00
Braulio	4,00
Ramazotti	4,00
Montenegro	4,00
Amaro del Capo	4,00
Jack Daniel's	5,00
Chivas Regal 12 Whiskey	6,00
Cognac Pere Noces Royale	8,00
Rum Don Pablo Spiced Jamaica	7,00
Rum Appleton Estate 12 Jamaica	8,00
Rum Brugal 1888 Repubblica Dominicana	8,00
Rum Don Papa	10,00
Rum Don Papa Baroko	10,00
Rum Don Papa Masskara	10,00