

**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 crema al pecorino
Bombas di fregula con zafferano, pecorino, piselli, ragù di carne, crema uovo (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! 3.0

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

14,00

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



15,00

Crudaiola di Verdure

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Crudità di stagione

12,00

Mirinzana alla Sassarese

Sugo di pomodoro in agliata, Fior di latte, Melanzane al forno aglio e prezzemolo, Ciliegini confit, Crema di peperone dolce

14,00

Provola & Patate

Patate schiacciate novelle, Provola, Pepe al limone, Parmigiano, Menta Fritta

13,00



Highlander

Salsa di pomodoro, Fior di latte, Rosti di patate, Polvere di pomodoro dolce, Maionese

16,00

'Diavola' in Me

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

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’ - 15,00 €

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

‘Mortadella’ - 16,00 €

Mortadella di Bologna IGP, Insalata riccia marinata, Stracchino tartufato

‘Cotto e Carciofi’ - 16,00 €

Prosciutto Cotto, Formaggio erborinato, Crema di Carciofi e Topinambur

‘Pan Crock Untinadu’ - 15,00 €

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

‘Capocollo Stato Brado’ - 18,00 €

Capocollo cotto a bassa temperatura di Michelangelo Salis, Pecorino di Osilo, Cipolla fresca caramellata, Babaganoush di Melanzane affumicate



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 €

impasto ai cereali, 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.