

STUZZICHI* (da condividere per 2 persone)

Chips Croccanti con Ketchup - 3,00

Supplì - 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)

Mini-buns ai Semi - 6,00

Battuta di Fassona, Stracchino Tartufato, Salsa S-tonnata (1 porz. 2 pezzi)
(glutine, latte, uova, senape, sesamo)

Bombas di Fregula - 6,00

Zafferano, Pecorino Sardo, Ragù di carne, Piselli, leggermente piccante (1 porz. 2 pezzi)
(glutine, latte, uova)



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! 3.0 (glutine, latte)

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte sfilacciato a mano, Ciliegino Confit e Salsa Datterino, Origano di Pantelleria 14,00

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 15,00

Crudaiola di Verdure (glutine, latte)

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Crudité di stagione 12,00

Highlander (glutine, latte, uova)

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Rosti di patate, Polvere di pomodoro dolce, Maionese 12,00

'Diavola' in Me (glutine)

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

Mirinzana alla Sassarese (glutine, latte)

Sugo di pomodoro in agliata, Fior di Latte, Melanzane al forno aglio e prezzemolo, Ciliegini Confit, Crema di Peperone Dolce 14,00

Provola & Patate (glutine, latte)

Patate novelle schiacciate, Provola, Pepe al Limone, Parmigiano, Menta Fritta 13,00

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

Crudaiola di Gambero (glutine, pesce, latte)

Fior di Latte, Gambero crudo e la sua riduzione, Limone, Pomodorini, Insalata Riccia, Caviale, Limone, Tartufo 18,00

Animelle e Liquirizia (glutine, latte)

Crema di melanzane arrostate, Cavolfiore, Animelle, Puntarelle, Crema di Pecorino, Riduzione al mirto con miele al peperoncino, Radice di Liquirizia (latte) 15,00

Tonno & Zucchine (glutine, latte, pesce, sesamo)

Fior di latte, Julienne di Zucchine, Parmigiano, Polvere di Capperi, Basilico, Tonno Marinato, Sesamo Tostato 16,00

LA NOSTRA PIZZA A DOPPIA LIEVITAZIONE* (6 spicchi)

Acciuga del Mar Cantabrico (glutine, latte, pesce)

Burrata Fresca Pugliese, Marmellata di Pomodoro, Acciuga del Mar Cantabrico Ia scelt., Salsa S-Tonnata, Limone 17,00

Crudo e Bufala (glutine, latte)

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Filetto di Pomodoro, Prosciutto Crudo Parma DOP 16,00

Manzo frollato cotto al forno (glutine, latte)

Provola, Manzo con olio sale, Erbette saltate in padella, Fondo Bruno 18,00



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

'Parmigiana' - 15,00 (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, Insalata riccia marinata, Stracchino tartufato

Cotto & Carciofi - 16,00 (glutine, latte)

Prosciutto Cotto, Formaggio erborinato, Crema di Carciofi e Topinambur

Pan Crock Untinadu - 15,00 (glutine, latte)

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

Pan Crock Capocollo Stato Brado - 18,00 (glutine, latte)

Capocollo cotto a bassa temperatura di Michelangelo Salis, Pecorino di Osilo,
Cipolla Fresca caramellata, Babaganoush di Melanzane Affumicate

RE | MI
di Sandro Cubeddu



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
(glutine, latte, uova, sesamo)

RE | MI-Fassona - 18,00

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

Cremoso al limone, limone semi-candito

Velvet Coffee - 6,00 (latte, frutta a guscio, uova, glutine)

Crumble al cioccolato e caffè, cremoso al cioccolato bianco e caffè, mousse al cioccolato bianco

Profiteroles - 6,00 (latte, frutta a guscio, uova, glutine)

Crema ricca, Amarena, Dulce de leche, Glassato al Cioccolato con panna e cacao

Mille-Sfoglie - 7,00 (latte, frutta a guscio, uova, glutine)

Pasta sfoglia caramellata con crema chantilly al limone, riduzione al mirto, gel di limone

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 |

| | |
|---|------|
| Coca Cola - Bottiglia vetro 330 ml | 3,00 |
| Coca Cola Zero - 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 |

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

| | |
|---|-------|
| Adrien 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 (SS) | |
| Golden Duck - Golden Ale - 5% vol. - 500 ml | 9,00 |
| Red Turkey - Belgian Pale Ale - 5% vol. - 500 ml | 9,00 |

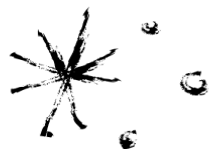
| | |
|---------------------------------------|------|
| Birrificio Isola - Thiesi (SS) | |
| Non filtrata - 4,7% vol. - 330 ml | 5,00 |
| Summer Ale - 3,9% vol. - 330 ml | 5,00 |
| Pils - 4,5% vol. - 330 ml | 5,00 |
| Pale Ale - 5,3% vol. - 330 ml | 5,00 |
| Session IPA - 4,2% vol. - 330 ml | 5,00 |
| Coffee Stout - 4,5% vol. - 330 ml | 5,00 |

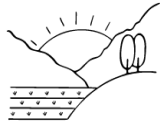
| | |
|--|-------|
| Mezzavia - Selargius (CA) | |
| Lunamonda - Blanche - 4,8% vol. - 750 ml | 14,00 |
| Primula - German Pils (gluten free) - 5,1% vol. - 750 ml | 14,00 |
| Malacoda - Golden Strong Ale - 7,5% vol. - 750 ml | 14,00 |
| Stilema - American India Pale Ale - 6,0% vol. - 750 ml | 14,00 |
| Gare - de Roubaix - Bière de Garde - 6,4% vol. - 750 ml | 14,00 |

| | |
|-------------------------------------|------|
| Marduk Brewery - Irgoli (NU) | |
| Altbier - 6% vol. - 500 ml | 8,00 |
| Harvest - 5,5% vol. - 500 ml | 8,00 |

| | |
|--|------|
| 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 |
| 100 Nodi - Double Ipa - 8% vol. - 100 IBU - 330 ml | 7,00 |

| | |
|--|------|
| 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 |
| Cagnulari IGT Vini Tramonti Sorso | 35,00 |
| 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) | |
| Antioгу - 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 |
| Sardegna Semidano DOP Biologico Fattorie Isola | 25,00 |
| Cantina Contini - Cabras (OR) | |
| Karmis - IGT | 28,00 |
| Jankara - Vermentino di Gallura DOCG Sant'antonio di Gallura | 35,00 |

CAFFE' & DIGESTIVI



| | |
|---|-------|
| Caffè | 1,50 |
| Caffè Macchiato | 2,00 |
| Caffè Decaffeinato | 1,50 |
| Limoncello | 3,00 |
| Liquirizia | 4,00 |
| Mirto | 3,00 |
| Grappa Camomilla | 4,00 |
| Grappa Bianca Giori | 4,00 |
| Grappa Barricata | 4,00 |
| Grappa Barrique Lagrein, Amarone, Brunello, Gewurz | 5,00 |
| Branca Menta | 4,00 |
| Fernet Branca | 4,00 |
| Braulio | 4,00 |
| Ramazotti | 4,00 |
| Montenegro | 4,00 |
| Amaro del Capo | 4,00 |
| Chivas Regal 12 Whiskey | 6,00 |
| 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 |