

**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  
Crocchette di verdure  
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*

12,00

**Ma Che...Rita! 3.0**

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

13,00

**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



**Orto d'estate**

*Fior di Latte, Ortaggi di stagione, Aceto in agrodolce alle fragole*

13,00

**Mirinzana alla Sassarese**

*Sugo di pomodoro in agliata, Fior di latte, Melanzane al forno aglio e prezzemolo, Filetto di pomodoro,  
Crema di peperone dolce, Coriandolo*

14,00

**Provola, Patate & Tartufo Nero Estivo**

*Patate schiacciate novelle, Provola, Pepe al limone, Parmigiano, Menta Fritta, Tartufo Nero*

15,00



**Highlander**

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

12,00

**'Diavola' in Me**

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

15,00

**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*

18,00



## 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)*

### ‘Caprese Crok’ - 15,00 €

Pomodoro Cuore di Bue, Mozzarella di Bufala DOP, Basilico fresco, Origano e Maionese

### ‘Parmigiana’ - 15,00 €

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

### ‘Mortadella’ - 16,00 €

Mortadella di Bologna IGP, Insalata riccia marinata, Stracchino tartufato



### ‘Black Angus Crok’ - 17,00 €

Carpaccio di Black Angus, Rucola, Parmigiano Reggiano DOP, Salsa S-tonnata

### ‘Pan Crok Pork’n’Blues’ - 18,00 €

Porchetta artigianale di Michelangelo Salis, Formaggio Erborinato,

Cipolla fresca arrostita, Melanzane aglio e prezzemolo

## 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.