



Menù Cena in Sala

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)

Crocchette di verdure - 5,00

con salsa in agiata (1 porz. 4 pezzi) (glutine, uova, latte)

Polpette - 5,00

pane, prezzemolo, aglio con sugo in agiata (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 con crema all'uovo (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

12,00

PecorOtto (glutine, latte)

Salsa di Pomodoro, Treccia di Fiordilatte, Prosciutto Cotto di Pecora, Funghi Prataioli, Crema di Carciofi, Olive (latte)

17,00

Ma Che...Rita! 3.0 (glutine, latte)

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

13,00

Provola, Patate & Tartufo Nero Estivo (glutine, latte)

Patate schiacciate, Provola, Pepe, Limone, Parmigiano, Menta Fritta, Tartufo Nero

13,00

Pumatta (glutine, latte)

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

15,00

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

Ri-Margherita (glutine, latte)

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

15,00

Oro Sardo (glutine, latte, pesce)

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

18,00

Orto d'estate (glutine, latte)

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

13,00

Crudaiola di Gambero (glutine, pesce, latte)

Mozzarella di Bufala, Gambero crudo e la sua riduzione, Limone, Pomodorini, Insalata Riccia, Caviale, Limone, Tartufo

18,00

Highlander (glutine, latte, uova)

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

12,00

Mirta Beella (glutine, latte, uova)

Fior di latte, Mortadella di Pecora di Michelangelo Salis al mirto, Crema Carbonara, Fiore Sardo DOP

17,00

'Diavola' in Me (glutine)

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

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

Mirinzana alla Sassarese (glutine, latte)

Sugo di pomodoro in agiata, Fior di Latte, Melanzane al forno aglio e prezzemolo, Filetto di Pomodoro, Crema di Peperone Dolce

14,00

LA NOSTRA PIZZA A DOPPIA LIEVITAZIONE* (6 spicchi)

Acciuga del Mar Cantabrico (glutine, latte, pesce) - 17,00

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

Su Mannali di Tonio Moi (glutine, latte) - 19,00

Mozzarella, Filetto di Pomodoro, Prosciutto Crudo di Seùlo di Tonio Moi (maiali allevati allo stato brado)

Manzo frollato cottura lenta al forno (glutine, latte) - 18,00

Provola, Carpaccio di Manzo con olio sale, Erbe saltate in padella, Fondo Bruno



PAN CROCK*_f

arina tipo 1 macinata a pietra 100% italiana, farina di segale integrale macinata a pietra,
farina integrale di grano saraceno, farina di mais giallo integrale, fiocchi di mais, lievito naturale, acqua, sale, olio di semi

Caprese Crock - 15,00 (glutine, uova, latte)

Pomodoro cuore di bue, Mozzarella di Bufala DOP, Basilico fresco, origano e Maionese

'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

Black Angus Crock - 17,00 (glutine, latte, uova, senape)

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

Pan Crock Pork'n'Blues - 18,00 (glutine, latte)

Porchetta artigianale di Michelangelo Salis, Formaggio erborinato,
Cipolla fresca arrostita, Melanzane aglio e prezzemolo

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

Fragolada - 6,00 (frutta a guscio)
Zuppetta di fragole, sorbetto di fragola, limone

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

RE|MI
di Sandra Cubeddu

DRINK

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
Aranciata Rossa Cortese Bio - Bottiglia vetro 275 ml	3,50
Limonata Cortese Bio - Bottiglia vetro 275 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

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	6,00

BOLLICINE

Adrien Romet - Blanc de Blancs Brut	18,00
Su'Bri - Su'Entu Sanluri - Spumante Brut Bianco	20,00
Francois Montand Brut - Spumante Brut Metodo Tradiz.	19,00
Mosnel Franciacorta DOCG Brut	35,00
Mosnel Franciacorta DOCG Pas Dosé	40,00
Mosnel Franciacorta DOCG Satèn Millesimato	45,00

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
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
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

Birrificio Rubiu (Sant'Antioco - SU)

Santa Birra Pane Liquido - Bionda - 4,5% vol. - 500 ml	8,00
Edina A. - Saison 5,5% vol. - 750 ml	14,00
Moresca - Belgian Dark Ale - 7,6% vol. - 750 ml	14,00
Flavia - Golden stron ale - 7,6% vol. - 750 ml	14,00
Rais - English Ale - 4,7% vol. - 750 ml	14,00
Triga - Blanche - 4,5% vol. - 750 ml	14,00

Mezzavia - Selargius (CA)

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)

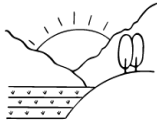
Sexy Pompia - Fruit Beer 4,5% vol - 500 ml	8,00
Pale Ale - American Pale Ale 5,5 % vol. - 500 ml	8,00
IPA - 6% vol. - 500 ml	8,00
Altbier - 6% vol. - 500 ml	8,00
Harvest - Sardinian Fresh Hop - 5,5% vol. - 500 ml	8,00
Black IPA - 6,5% vol. - 500 ml	8,00

P3 Brewing Company - Sassari

Speed - Golden ale - 5% vol. - 28 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





VINI ROSSI

Cannonau Sardegna Rosé Biologico Fattorie Isola	25,00
Serra Juales Cagnulari Usini Francesco Fiori	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	35,00
Uttiu - IGT	45,00
Fradiles - Atzara (NU)	
Antiogu - Mandrolisai DOC superiore	35,00
Memorias Crecchere 2022 - Mandrolisai DOC	50,00
Angraris 2020 - Mandrolisai DOC Superiore	60,00
Tenuta Asinara - Sorso (SS)	
Hassan-Isola dei Nuraghi IGT 2016	65,00
Hassan-Isola dei Nuraghi IGT 2014	75,00
Antichi Vigneti Manca - Sorso (SS)	
Li Sureddi 2018 - Rosso Romangia	55,00
Cantina Su'entu - Sanluri	
Su'Oltre - Marmilla IGT	80,00
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)	
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