



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 agliata (1 porz. 4 pezzi) (glutine, uova, 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 con crema all'uovo (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova)

Pane, Fichi, Pecorino, Bacon - 4,00

Pane di segale, fichi caramellati, pecorino romano a latte crudo, bacon imperiale di maiale sardo (glutine, sesamo, latte) (1 porz. 2 pezzi)

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

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

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

Crudaiola di Gambero (glutine, pesce, latte)

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

18,00

Pumatta (glutine, latte)

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

15,00

Mirra Beella (glutine, latte, uova)

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

17,00

Ri-Margherita (glutine, latte)

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

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

Orto d'estate (glutine, latte)

Fior di Latte, Ortaggi di stagione, Dressing al lampone

13,00

La Sarda (glutine, latte)

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia sarda, Olive, Fiore Sardo DOP

13,00

'Diavola' in Me (glutine)

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

15,00

Crescentina (glutine, latte, pesce)

Crescenza con Pomodorini, Spinacino e Bottarga di Tonno

15,00

Mirinzana alla Sassarese (glutine, latte)

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

14,00

Caddozzona (glutine, latte)

Fior di Latte, Cipolla arrostita, Würstel Artigianali, Salsa di cipolla rossa

15,00

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

Patate schiacciate, Provola, Pepe, Limone, Parmigiano, Menta Fritta, Tartufo Nero 13,00

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

Lonza di Michelangelo Salis (glutine, latte) - 19,00

Mozzarella, Filetto di Pomodoro, Lonza di maiale sardo Michelangelo Salis

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

farina 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

'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

Bacon Imperiale - 17,00 (glutine, latte)

Pancetta cotta a bassa temperatura di suino sardo, Zucchine Scapece, Crescenza

fio-Cotto Crock - 18,00 (glutine, latte, uova, senape)

Melanzana condita, Prosciutto Cotto di Suino Sardo, Salsa S-tonnata, Rucola

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*

Tempo d'estate - 6,00 (latte) (senza glutine)

Cre moso al limone, salsa di liquirizia, granita di molecola

Sorbetto - 6,00 (frutta a guscio) (senza glutine, senza lattosio)

Marmellata di arancia, sorbetto alla frutta, arancia semi candita, mandorle sabbie

Coppa spagnola - 6,00 (latte) (senza glutine)

Gelato allo yogurt con salsa e amarene semi-candite

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
Thé al limone Biologico Galvanina - 355 ml	4,00
Thé alla pesca Biologico Galvanina - 355 ml	4,00
Aranciata Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
Limonata Cortese Bio - Bottiglia vetro 275 ml	3,50
Gazzosa Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
Chinotto Bio - Bottiglia vetro 180 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
Francois Montand Brut - Spumante Brut Metodo Tradiz.	19,00
Attilio Contini - Spumante Brut Bianco	25,00
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)

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

Birrificio Rubiu (Sant'Antioco - SU)

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
---	-------

Marduk Brewery - Irgoli (NU)

Sexy Pompia - Fruit Beer 4,5% vol - 500 ml	8,00
IPA - 6% vol. - 500 ml	8,00

Birrificio Puddu - Santa Giusta (OR)

Saison - 5,6% vol. - 330 ml	7,00
-----------------------------	------

P3 Brewing Company - Sassari

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

Birrificio di Cagliari

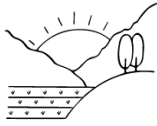
Tuvixeddu - Bitter Ale - 4,5% vol. - 330 ml	7,00
---	------

Amerino Guesswhat - Session Ipa - 4,5% vol. - lattina 330 ml	5,00
--	------

Lil Tropical Session Ipa - 4,5% vol. - lattina 330 ml	5,00
---	------

Chain Breaker - Impavida - Indian Pale Ale - lattina 440 ml(gluten free)	6,00
--	------





REIMI
di Sandra Cabeddu



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)	
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)	
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 Contini - Cabras (OR)	
Karmis - IGT	28,00
Jankara - Vermentino di Gallura DOCG Sant'antonio di Gallura	35,00

CAFFÈ' & 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
Fernet Branca	4,00
Braulio	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