

RE | MI

di Sandro Cubeddu



'La felicità è reale solo quando è condivisa'

STUZZICHI*

(da condividere per 2 persone) starters to share with two people

Chips Croccanti con Ketchup - 4,00 (glutine)

Fried potatoes with ketchup (gluten)

Patate fritte di casa con Salsa Rosa - 5,00 (glutine)

Fried potatoes with maio and ketchup (gluten)

Montana-Re|Mi - 5,00

piccola pizza frita con sugo e provola (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte)

fried small pizza with tomato sauce and provola cheese

(1 port. 2 pieces) (gluten, milk)

Suppli - 5,00

riso al pomodoro e fior di latte (1 porz. 2 pezzi) (latte, glutine, uova)

rice with tomato and fior di latte cheese (1 port. 2 pieces) (milk, gluten, eggs)

Croquetas di Jamon - 5,00

Besciamella e Prosciutto spagnolo servite con Crema di Cipolla

(1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova)

potatoes, besciamella, spanish ham, tomato cream (1 port. 2 pieces) (gluten, eggs, milk)

Bombas - 6,00

fregula con crema all'uovo, ragù e piselli (1 porz. 2 pezzi) (glutine, uova, latte)

fregula pasta with eggs cream, ragù and peas (1 port. 2 pieces) (gluten, eggs, milk)



Polpette - 6,00

Carne di manzo, pane, aglio e prezzemolo con sugo in agliata (glutine, uova, latte)

balls of meat, bread, garlic, parsley, pecorino cheese cream (gluten, eggs, milk)

Mini-Buns ai Semi - 7,00

Battuta di Fassona olio e limone, Stracchino Tartufato, Salsa S-tonnata

(1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova, sesamo, senape)

small buns with seeds, raw fassona meat, truffles with cheese cream, cream with eggs, mustard, capers, oil

(1 port. 2 pieces) (gluten, milk, eggs, sesame, mustard)



Coperto 2,00 - Cover

Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. 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.



LA TONDA CROCCANTE (8 spicchi)*Misto Grano

Farina integrale macinata a pietra 100% italiana, crusca tostata, grano germinato,
grano spezzato, Lievito naturale, acqua, sale, olio di semi
Crunchy, Thin and Round Pizza - 8 slices

Super Marinara - 12,00

Salsa di Pomodoro, Pomodori Ciliegini Confit, Acciuga del Mar Cantabrico, Capperi e Origano di Pantelleria, Olive Taggiasche (pesce)
Tomato sauce, Ciliegini Tomatoes, Cantabrian Sea anchovies, Capers and Oregano from Pantelleria, Taggiasche Olives (fish)

Ri-margherita - 15,00

Salsa di Pomodoro, Burrata Fresca pugliese DOP, Pomodorini Datterini Confit, Crema di basilico (latte)
Tomato sauce, Burrata cheese, Datterini and Ciliegini Confit Tomatoes, Basil cream (milk)

Orto di Stagione - 13,00

Fior di Latte, Ortaggi di stagione (latte)
Fior di Latte cheese, Seasonal Vegetables (milk)



Primavera - 14,00

Salsa di Pomodoro, Purpuzza, Ricotta di Bufala, Pomodorini, Rucola, Sapa di Arancia Amara (latte)
Tomato sauce, Ricotta cheese from Buffalo, Tomatoes, Sausage, Rocket, Bitter Orange (milk)

Trentina - 15,00

Patate schiacciate salvia e rosmarino, Fior di Latte, Speck, Gorgonzola, Pere semi-candite (latte)
Mashed potatoes with Sage, Rosemary, Fior di latte cheese, Speck, Blue Cheese, Candied Pears (milk)

Sarda allo stato brado - 14,00

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia, Olive, Fiore Sardo DOP (latte)
Tomato Sauce, Fior di Latte cheese, Sardinian Sausages, Olives, Fiore Sardo aged cheese (milk)

Diavola' in Me - 15,00

Sugo in agliata, 'nduja calabrese, Salsiccia Piccante, Cipolla di Tropea, Peperone Dolce
Garlic tomato sauce, 'nduja, Spicy dry sausage, Tropea Onion, Pepper cream

Nero di Melanzana - 14,00

Crema di melanzane arrostiti aglio e prezzemolo, Fior di latte, Melanzane aglio nero e prezzemolo,
Crema di Pomodoro, Ricotta affumicata, Crema di Peperone dolce (latte)
Aubergine, fior di latte cheese, tomatoes cream, ricotta cheese, pepper cream (milk)

Americana - 15,00

Fior di Latte, Cipolla arrosto, Wurstel Artigianali, Salsa di cipolla rossa, Patatine stick (latte)
Fior di latte cheese, Onion, Wurstel, Fried Potatoes, Red onion cream (milk)

Fromage - 14,00

Fior di Latte, Gorgonzola, Formaggio a pasta molle francese, Pecorino (latte)
Fior di latte cheese, Blue cheese, Pecorino cheese, French cheese (milk)

Carbo-Nau - 15,00

Fior di latte, Guanciale, Crema di Pecorino Romano, Crema all'uovo, Riduzione al Cannonau (latte)
Fior di latte cheese, Sardinian Bacon, Pecorino cheese cream, Cannonau wine sauce (milk)

Sgombro & Scarola - 16,00

Fior di Latte, Pomodorino Confit, Sgombro, Limone, Olive Taggiasche, Scarola, Pinoli Tostati, Salsa s-Tonnata (latte, pesce, uova, senape)
Fior di latte cheese, Confit tomatoes, Mackerel, Lemon, Taggiasche olives, Escarole, Toasted Pine nuts, Sauce with eggs, capers, anchovies (milk, fish, eggs, mustard)

Oro Sardo - 18,00

Fior di Latte, Carciofi, Pomodorini gialli, Crema di Topinambur, Gel limone, Bottarga di Muggine (pesce, latte)
Fior di latte cheese, Artichokes, yellow tomatoes, topinambour, mullet eggs, lemon (milk, shellfish)

Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. 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.



LA DOPPIA LIEVITAZIONE (6 spicchi)* Tutto Mais

Farina integrale macinata a pietra 100% italiana, crusca tostata, grano germinato, grano spezzato, farina di mais giallo integrale, lievito naturale, acqua, sale, olio di semi - Crunchy, High and Round Pizza - 6 slices

Montarzano - 16,00

Pomodoro San Marzano, Sugo, Grana Padano, Salsa di Pomodoro datterino
San Marzano tomatoes, tomato sauce, grana cheese, datterino tomatoes sauce (milk)



Cotto & Zucchine - 17,00

Ricotta, Zucchine Scapece, Prosciutto Cotto Artigianale, Salsa S-tonnata (latte, senape, uova)
ricotta cheese, zucchini, artisanal ham, cream with eggs, mustard, capers, oil (milk, mustard, eggs)

Acciuga del Mar Cantabrico - 18,00

Burrata Fresca Pugliese DOP, Marmellata di Pomodoro, Acciuga del Mar Cantabrico, Bergamotto (latte, pesce)
Burrata cheese, Tomato jam, Cantabrian Sea Anchovies, Bergamotto Cream (milk, fish)

Manzo frollato cottura lenta al forno - 19,00

Provola, Spinacino, Carpaccio di Manzo con olio e sale, Fondo Bruno (latte)
Provola cheese, Beef with oil and salt, Spinach, meat cream (milk)



BURGERS (6 spicchi)* Misto Cereali

Farina tipo 2 macinata a pietra 100% italiana con semi di sesamo, lino, girasole,
farina di mais, germe di grano, cereali maltati tostati, lievito naturale, acqua, sale, olio di semi, burro, strutto, uova, latte e panna - Burgers - 6 slices



RE|MI-Burger - 18,00

Hamburger di Manzo, Cheddar, Salsa Datterino Confit, Cipolla Caramellata, Insalata Riccia, Pancetta Tostata, Ketchup 'Home Made' a parte
(glutine, latte, uova, sesamo)
Meat, cheddar, datterino tomato sauce, onion, salad, bacon, ketchup on a side (gluten, milk, eggs, sesame)

RE|MI-Fassona - 19,00

Battuta di Fassona olio e limone, Spinaci, Stracchino Tartufato, Salsa S-tonnata a parte (glutine, latte, uova, senape, sesamo)
Raw fassona meat with lemon and oil, spinach, stracchino cheese with truffle, Cream with eggs, mustard, capers, oil on a side (gluten, milk, eggs, sesame, mustard)



Chicken-Burger - 17,00

Pollo panato al mais, BBQ, pecorino dolce, cavolo marinato, lattuga,
salsa dolce al peperoncino, maionese al limone a parte (glutine, latte, uova, senape, sesamo)
Fried chicken with corn, cabbage, salad, chili sweet sauce, lemon maio (gluten, milk, eggs, mustard, sesame)

PAN CROCK (6 spicchi)* Tutto Segale

Farina tipo 1 macinata a pietra 100% italiana, farina di segale integrale macinata a pietra, farina integrale di grano saraceno, lievito naturale, acqua, sale, olio di semi
Crunchy and Round Focaccia with filled-in- 6 slices



'Parmigiana' - 16,00

Melanzana fritta, Sugo di Pomodoro, Peretta Fresca,
Pecorino Semi Stagionato e Parmigiano Reggiano DOP, Basilico (latte)
Fried aubergine, tomato sauce, peretta cheese, pecorino cheese, parmesan cheese, basil (milk)



'Mortadella' - 17,00

Mortadella di Bologna IGP, Puntarelle, Stracchino tartufato (latte)
Mortadella cured meat, Puntarelle, Stracchino cheese with truffles (milk)

Pork'n'Blues - 15,00

Porchetta artigianale, Melanzane alla sassarese, Asiago (latte)
Porchetta, Aubergine, Asiago cheese (milk)

Untinadu - 18,00

Sugo in Agliata, Lardo Magro, Purpuzza, Formaggio Fresco Arrosto (latte)
Garlic tomato sauce, lard, sausage, Fresh cheese (milk)

Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. In caso di allergie o intolleranze, comunicarlo in fase di ordine al nostro personale. *Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimen- to rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcu- ni 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.



RE|MI
di Sandro Cusceddu



Dessert



Cre moso al Limone - 6,00 (latte)

con Mango, Passion Fruit e Croccante al Papavero

Lemon cream, Mango, Passion Fruit, Poppy Seeds (milk)

Gelato alla Mandorla - 7,00 (latte, soia, frutta a guscio, arachidi)

con scorzette di arancia candita al miele, arancia, mandorle sabbiate

almond ice-cream, orange candy, honey, almonds with sugar (nuts, milk, soy, peanuts)



Gianduiotto - 7,00 (glutine, latte, uova, frutta a guscio, arachidi)

bavarese al cioccolato, pralinato di nocciole, albicocca, pan di spagna al cioccolato

chocolate cream, hazelnuts, apricot, chocolate sponge cake (gluten, milk, eggs, nuts, peanuts)



Profiteroles - 7,00 (glutine, latte, uova, frutta a guscio, arachidi)

Crema chantilly, Amarena e Ciliegia, Dolce de Leche, Glassato al cioccolato

Profiteroles with cream, red fruits, dulce de leche, chocolate, whipped cream, cocoa (milk, nuts, peanuts, eggs, gluten)



Tiramisù di Daniele - 7,00 (glutine, latte, uova)

savoardi fatti in casa, crema al mascarpone, cacao

savoardi biscuits home made, mascarpone cream, cocoa (gluten, milk, eggs)



Zeppola di San Giuseppe - 6,00 (glutine, latte, uova)

con crema pasticcera e amarena

cream puffs with cream and black cherry (gluten, milk, eggs)



Caffè & Digestivi

Caffè 1,50

Caffè Macchiato 2,00

Caffè Decaffeinato 1,50

Caffè Decaffeinato Macchiato 2,00

Limoncello 3,00

Mirto 3,00

Grappa Bianca Morbida Giori 4,00

Grappa Barricata 4,00

Grappa Barricata al Brunello 5,00

Grappa Barricata al Moscato 5,00

Grappa Barricata al Lagrein 5,00

Braulio 4,00

Fernet Branca 4,00

Montenegro 4,00

Amaro del Capo 4,00

Unicum 4,00

Chivas Regal 12 Whiskey 6,00

Rum Don Papa 10,00

Calice Vino Sauternes Chateaux Les Justices
(Francia) 5,00

Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. 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 E BEVANDE - Waters and Drinks

Acqua naturale microfiltrata - 0,75 cl 1,50
Acqua frizzante microfiltrata - 0,75 2,00

Acqua Naturale in bottiglia **Smeraldina** - 0,75 cl 3,00
Acqua Frizzante in bottiglia **San Martino** - 0,75 cl 3,50



Coca Cola - Bottiglia vetro 330 ml 3,50
Coca Cola Zero Zuccheri- Bottiglia vetro 330 ml 3,50

Molecola Classica - Bottiglia vetro 330 ml (Cola italiana) 4,00
Molecola Zero - Bottiglia vetro 330 ml (Cola italiana) 4,00



Cedrata Tassoni - Bottiglia vetro 4,00
Aranciata Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml 4,00
Limonata Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml 4,00
Chinotto Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml 4,00
Gazzosa Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml 4,00

Thè bianco BIO Galvanina - Bottiglia vetro 330 ml - 4,50
Thè pesca BIO Galvanina - Bottiglia vetro 330 ml - 4,50
Thè verde BIO Galvanina - Bottiglia vetro 330 ml - 4,50

DRINKS



Spritz - 6,00

Spritz Analcolico - 6,00 (Bollicina 0% & Cocktail San Pellegrino)

Negroni/Negroni Sbagliato - 6,00

Americano - 6,00

Beer Americano - Vermouth Rosso, Bitter Rabbit, Birra Helles - 6,00

Red Hot Chili Passion - Amaro al Peperoncino, Passion Fruit, Soda Pompelmo Rosa - 6,00

Red Mock Chili Passion - Gin 0%, Passion Fruit al Peperoncino, Soda Pompelmo Rosa - 6,00

Gin Tonic - 6,00 (Fever Tree Mediterranean Tonic - Fever Tree Pink Tonic Grapefruit)

Gin Tonic Analcolico - 6,00 (Tanqueray 0% & Fever Tree Tonic)

Gin Lemon - 6,00 (Limonata Lurisia)

Gin Lemon Analcolico - 6,00 (Tanqueray 0% & Limonata Lurisia)

Calice di Bollicine - 6,00

Calice di Bollicine Analcolico - 6,00 (Pinot Grigio dealcolato)

Calice di Vino bianco/rosso - 6,00

Calice di Vino Rosso Analcolico - 6,00 (Merlot dealcolato)





RE | MI
di Sandro Cubeddu



BIRRE-Beer



Helles - Hofbrauhaus - Germania

Spina 0,30 - 4,50

Spina 1 lt - 13,00



Moretti Filtrata a freddo - 500 ml - 5,00

Peroni Gran Riserva Puro Malto - Premium Lager - 5,2 vol.% - 500 ml - 5,00

Mezzavia (Selargius)

Lunamonda - Blanche - 4,8% vol. - 750 ml - 15,00

City Folk - APA - 5,2% vol. - 750 ml - 15,00

Gare de Roubaix - Biere de Garde - 6,4% vol. - 750 ml - 15,00

Primula - German Pils (gluten free) - 5,1% vol. - 330 ml - 8,00

EXMU - Sassari

Golden Duck - Golden Ale - 500 ml - 5,00 vol. % - 9,00

Red Turkey - Belgian Pale Ale - 500 ml - 5,00 vol. % - 9,00

Birrificio Puddu (Oristano)

Bitter - Real Ale - 3,8% vol. - 330 ml - 8,00

Birrificio Rubiu (Sant'Antioco - SU)

Rais - English Ale - 4,7% vol. - 750 ml - 15,00

P3 Brewing Company - Sassari

West Coast IPA - 6.6% vol. - 330 ml - 8,00

Speed-Golden Ale-5%vol. - 330ml - 8,00

SS 131 - Session Lager 4,8% vol. - 330 ml - 8,00

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

Birra Senza Glutine (gluten free) - 330 ml - 4,00

Birra Analcolica (alcohol free) 330 ml - 5,00





RE | MI
di Sandro Cubeddu



VINI BIANCHI- White wines



Cantina Su'entu - Sanluri

Su'Aro - Marmilla IGT (nasco, moscato, chardonnay) - 25,00

Nuraghe **Crabioni** - Sorso (SS) **Kanimari Cuvee** - Romangia IGT - 28,00

Atlantis - Berchidda

Crizia - Vermentino di Gallura DOCG Superiore - 28,00

Jankara - Vermentino di Gallura DOCG Superiore Sant'Antonio di Gallura - 35,00

Cantina Bentu - Porto Torres (SS)

Livànti - Arvesiniadu IGT - 30,00

Capichera - Arzachena (SS)

Santigaini IGT Bianco 2020 - 140,00

Chardonnay DOC Kellerei Terlan (BZ) - 28,00

Kellerei Kaltern - Alto Adige

Chardonnay DOC - 22,00

Sauvignon Blanc DOC- 28,00

Gewurztraminer DOC - 30,00

Arneis - Castello di Neive - Langhe - 25,00

Cote du Rhone Blanc Delas Freres - Rodano (viognier) - 28,00

Blanc Retour de Flandres - Bourgogne (100% chardonnay) - 35,00

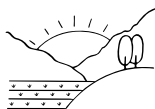
Sancerre Blanc Comte Lafond De Ladoucette - 45,00 (Sauvignon - Valle della Loira)

Pinot Gris Domaines Schlumberger - Alsazia - 29,00





REMI
di Sandro Cubeddu



VINI ROSSI-Red wines

Vino Alternativo 0.0 dealcolato (Merlot - Trento) - 24,00

Serra Juales Cagnulari Usini Francesco Fiori - 25,00

Vini Tramonti - Sorso (SS) Cagnulari IGT - 35,00

Nuraghe Crabioni - Sorso (SS)

Sussinku Cagnulari - Romangia IGT - 28,00

Cantina di Calasetta - SU

Carignano del Sulcis DOC 2023 - 20,00

Desèa - Carignano del Sulcis DOC 2022 - 28,00

Tenuta Asinara - Sorso (SS)

Herculis - IGT 2021 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Grenache) - 35,00

Hassan- IGT **2016** (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Granache) - 65,00

Hassan-IGT **2014** (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Granache) - 75,00

Cantina Su'Entu - Sanluri

Su'DiTerra - Bovale Marmilla Rosso IGT - 25,00

Su'Nico - Bovale Marmilla Rosso IGT - 35,00

Su'Oltre - Marmilla Rosso IGT (Bovale, Merlot) - 75,00

Cantina Nois di Puddu Antonio - Oliena

Iolei - Cannonau DOC - 28,00

Vosté - Nepente di Oliena DOC - 35,00

Tenute Rossini - Laerru (SS)

Nacchinono - IGT (Cannonau, Cabernet Sauvignon, Syrah) - 35,00

Uttiu - IGT (100% Syrah) - 50,00

Fradiles - Atzara (NU)

Antigu - Mandrolisai DOC superiore (bovale, cannonau, monica) - 35,00

Memorias Crecherie 2022 - Mandrolisai DOC - 50,00

Cru Mon Plaisir Margaux - 29,00 (cabernet sauvignon, cabernet franc)

Duas Quintas - Portogallo Valle del Douro - 26,00 (Quinta dos Bons Ares, Quinta de Ervamoira)

Feraud & Fils - Pinot Noir - Bourgogne - 25,00

Cote du Rhone Rouge Delas Freres - Rodano(syrah, granache) - 28,00

Marques de Murrieta Reserva Rioja - Spagna - 40,00 (Cariñena, Garnacha, Graciano, Tempranillo)

