RE|MI
di Sandro Cubeddu

STUZZICHI

Chips Croccanti - 5,00 (glutine)

Box stuzzichi - 30,00

da condividere per 2 persone che include:

- **Chips** Croccanti (glutine)
- **Montana-Re|Mi** - impasto pizza fritto con sugo e provola (2 pezzi) (glutine, latte)
- **Supplì** - riso al pomodoro e fior di latte (2 pezzi) (latte, glutine, uova)
- **Mini-Buns ai Semi -** Battuta di Fassona olio e limone, Stracchino, Salsa S-tonnata
- (2 pezzi) (glutine, latte, uova, sesamo, senape)
- **Crocchè 'Culurgiones' -** crocchette di patate, mentuccia, fiore sardo, casu ammurgiadu (2 pezzi) (glutine, uova, latte)
- **Croquetas** - besciamella e prosciutto (2 pezzi) (glutine, latte, uova)

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

Aggiunte:

~ Melanzane Fritte-2,00

~ Gorgonzola-1,50

~ Mortadella di Bologna IGP-2,50

~ DoppiaMozzarella-1,00

~ Mozzarella No Lattosio-1,00

MEZZA TEGLIA (x 2/3 persone)

Pizza in teglia di 40x30 cm con impasto croccante semi-integrale
da condividere in due o tre persone, tagliata in 12 tranci

Mezza Teglia Margherita - 15,00

Salsa di pomodoro, Fior di latte, basilico (latte)
(aggiunte 4€ ciascuna: salsiccia, patatine, gorgonzola, mortadella, olive, melanzane fritte)
(aggiunte 6€ ciascuna: acciuga del cantabrico, capperi di pantelleria)

Mezza teglia Parmigiana - 22,00

Sugo di Pomodoro, Fior di latte, Melanzana Fritta, Parmigiano, Provola, Basilico (latte)

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 Cubeddu

LA TONDA CROCCANTE (8 spicchi)*Misto Grano

Farina semi-integrale tipo 1, 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 - 13,00

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)

Ma Che...Rita - 14,00

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Ciliegini Confit, Origano di Pantelleria, Salsa di San Marzano (latte)

Tomato sauce, Fior di latte cheese, Confit Datterini tomatoes, Oregano from Pantelleria, San Marzano Cream (milk)

Ri-margherita - 16,00

Salsa di Pomodoro, Burrata Fresca pugliese DOP, Pomodorini Datterini Confit, Crema di basilico (latte)

Tomato sauce, Burrata cheese, Confit Datterini and Ciliegini, Tomatoes, Basil cream (milk)

Orto di Stagione - 13,00

Passata di Pomodoro, Fior di Latte, Ortaggi di stagione (latte)

Tomato Sauce, Fior di Latte cheese, Seasonal Vegetables (milk)

Boscaiola - 15,00

Fior di Latte, Funghi trifolati e Crema di Funghi, Olive, Salsiccia, Cipolla, Fiore Sardo, Salsa in Agliata (latte)

Fiordilatte cheese, mushrooms, olives, sausage, onion, Fiore sardo, Tomato sauce with garlic (seasoned cheese) (milk)

Italian Pepperoni style -17,00

Fior di latte, Cheddar, Salsiccia Piccante, Crema ‘nduja e Dressing al miele piccante, Basilico (latte)

Fior di latte cheese, Cheddar, Spicy dry sausage, ’Nduja, basil, hot honey dressing (milk)

Caddozzona - 15,00

Passata di pomodoro, Stracchino, Wurstel, Cipolla, Mayo alla Senape Dijon (latte, uova)

Tomato sauce, Stracchino cheese, Wurstel, Onion, Mayo with Dijon Mustard (milk, eggs)

Piovono Polpette - 18,00

Doppio Sugo, Guanciale, Pecorino Romano, Polpettine di Manzo al sugo (latte)

Double tomato sauce, Bacon, Pecorino Romano cheese, Meat balls with tomato sauce (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 Cubeddu

BURGERs (3 spicchi)* Misto Cereali

½ RE|MI-Burger + Chips - 14,00
Hamburger di Manzo, Cheddar, Cipolla Caramellata, Insalata, Pancetta Tostata
(glutine, latte, uova, sesamo)
accompagnato da **chips fritte** fresche con ketchup home made a parte
Meat, cheddar, onion, salad, bacon, with chips and ketchup on a side (gluten, milk, eggs, sesame)

½ RE|MI-Fassona + Patatine- 15,00
Battuta di Fassona olio e limone, Spinaci, Stracchino, Salsa S-tonnata
(glutine, latte, uova, senape, sesamo)
accompagnato da **patate fritte** fresche con salsa rosa home made a parte
Raw fassona meat, spinach, stracchino cheese, Cream with eggs, mustard, capers, oil
served with chips with mayo and ketchip (gluten, milk, eggs, sesame, mustard)

RE|MI-Bun Toast (intero - 6 spicchi) - 22,00
Prosciutto cotto, Raclette, Maio alla Senape (glutine, latte, uova, senape, sesamo)
Cooked ham, Switz. cheese, Mustard Mayo (gluten, milk, eggs, mustard, sesame)

PAN CROCK (6 spicchi)* Segale & Riso Nero

'Parmigiana' - 18,00
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, Crema di carciofi, Stracchino, Limone (latte)
Mortadella cured meat, Artichoke cream, Stracchino cheese, Lemon (milk)

'Crock Tonné' - 19,00
Roast Beef, Insalata Riccia, Salsa S-Tonnata, Crescenza (latte, uova)
Roast Beef, Salad, Mayo sauce with capers, anchovies and mustard, fresh cheese (milk, eggs)

'Cordon Bleu-Crock' - 18,00
Prosciutto Cotto, Patate rosty, Panna al formaggio, Erbette, Raclette filante (latte)
Cooked Ham, Potatoes with herbs, Raclette 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 Cubeddu

LA TONDA CROCCANTE (8 spicchi)*Misto Grano

Farina semi-integrale tipo 1, 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

Gateau di Formaggi - 16,00

Fior di Latte, Gorgonzola, Brie, Chips di Cavolfiore Arrostito al Pangrattato e Prezzemolo (latte)

Fior di latte cheese, Blue cheese, Brie, Cauliflower chips with parsley (milk)

Carbo-Nau - 15,00

Fior di latte, Guanciale, Crema di Fiore Sardo, Crema all'uovo, Riduzione al Cannonau (latte)

Fior di latte cheese, Sardinian Bacon, Fiore Sardo cheese cream, Cannonau wine sauce (milk)

Mirinzana - 16,00

Sugo di Pomodoro, Melanzane sfilacciate aglio e prezzemolo, Salsa di Peperone dolce, Ricotta Mustia (latte)

Tomato Sauce, Aubergine with parsley and garlic, Pepper sauce, Smoked Ricotta cheese (milk)

Zucca'nd'Zola - 17,00

Fior di Latte, Zucca e crema di zucca arrosto, Gorgonzola, Salsiccia Fresca cotta al forno, Timo e Cipollotto (latte)

Fior di Latte cheese, Roasted Pumpkin, Blue Cheese, Fresh sausage, Thyme, Spring onion (milk)

Prosciutto Iberico & Papas Bravas - 19,00

Crescenza, Provoletta, Fiocchi di Patate Arrosto al Peperoncino, Salsa Brava, Jamon Iberico al coltello (latte)

Crescenza cheese, Provola Cheese, Chilly Roasted potatoes, Brava sauce, Spanish Ham (milk)

Sgombro & Scarola - 18,00

Fior di Latte, Sgombro Limone, Olive Taggiasche, Scarola, Pinoli, Salsa s-Tonnata (latte, pesce, uova, senape)

Fior di latte cheese, Mackerel, Lemon, Taggiasche olives, Escarole, Toasted Pine nuts, Sauce with eggs, capers, anchovies (milk, fish, eggs, mustard)

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.