



MENU 2025

ANTIPASTI



Cozze alla marinara
mussels marinara

e 15,00

Zuppetta di cozze
mussel soup

e 15,00



Carpaccio di tonno dello chef
Chef's tuna carpaccio

e 18,00

CENE SU ORDINAZIONE



CENA SARDA

CENA ARAGOSTA



PRIMI



Ravioli Sardi

Pomodoro e basilico/tomato and basil

e 15,00

Ravioli ai carciofi

pomodoro fresco e carciofi/ tomato and artchoke

e 16,00



Ravioli, ricotta mustia e bottarga

ravioli e ricotta mustia olio evo e bottarga

ravioli and ricotta mustia extra virgin olive oil and bottarga

e 16,00

Calamarata allo scoglio*

frutti di mare / seafood

e 18,00



Gnocchetti alla sarda

Pomodoro e salsiccia / Tomato and sausage

e 15,00

Culurgiones alla OGLIASTRINA

Pomodoro e ricotta mustia / Tomato and ricotta mustia

e 16,00



Culurgiones con bottarga di muggine

Culurgiones with mullet roe

e 18,00

SECONDI DI CARNE



Tagliata di manzo sarda rucola e grana
Sliced Sardinian beef, rocket and parmesan

e 22,00

Costata di manzo sardo
rib of beef

e 19,50



Costine di pecora sarda
Sardinian sheep ribs

e 17,00

Cotoletta di pollo / o suino *
Chicken cutlet

e 14,00



Hamburger manzo/ o cavallo + 1 contorno e 14,00
Beef burger + 1 side dish

Fettina di cavallo
Horse burger

e 18,00



Bracciola di Maiale
Hamburger di manzo + 1 contorno

e 17,00

SECONDI DI PESCE



Calamaro fritto*
Fried squid

e 19,00

Calamaro* alla griglia
Grilled squid

e 19,00



Fritto misto di mare*
Mixed fried seafood

e 25,00

Orata /spigola alla griglia
Grilled sea bream/bass

e 7,50
ettogrammo



Gamberi alla griglia o alla pirata*
Grilled or griddle-cooked shrimp

e 20,00

CONTORNI



Patate frisse di Sorso
Sorso fried potatoes

e 6,50



Insalata Mista
mixed salad e 6,00



Verdure grigliate e 7,00
Grilled vegetables



PIZZE/PINSA alla Napoletana

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella, basil

e 8,00



SARDA

salsiccia, cipolle, olive
tomato - mozzarella - basil

e 10,00



PRIMAVERA

Pomodoro, rucola, grana, basilico
Tomato, rocket, parmesan, basil

e 9,50



CONTADINA

Melanzane, zucchini, peperoni
Aubergines, courgettes, peppers

e 9,50



BIANCA

Mozzarella, mortadella, pistacchio

e 10,00



PIZZA ALLE COZZE

Pizza alle cozze sarde
Sardinian Mussel Pizza

e 18,00



PANINI

Hamburger manzo/cavallo
Pomodoro, insalata, salse
Beef/horse, tomato, lettuce, sauces

e 9,00

CAPRESE

pomodoro - mozzarella - basilico
tomato - mozzarella - basil

e 8,00



VEGETARIANO

Melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro
Aubergines, courgettes, peppers, tomatoes

e 9,00

CUGGONE DI SORSO ESTIVO

Pomodoro fresco, aglio, olio evo, sale, rinforzo
Fresh tomato, garlic, extra virgin olive oil, salt, reinforcement
Con purpuzza + €1,50

e 10,00



PANE COTTURA FORNO A LEGNA + COPERTO
WOOD-FIRED OVEN COOKING BREAD

e 2,00
a persona

DESSERT



SEADAS
Formaggio, miele o zucchero
Cheese, honey or sugar

e 6,50

AFFOGATO BAJA CUGGONI*

e 6,50



COPPA PIGNA COLADA

e 6,50

TIRAMISU'*

e 6,50



CREMA CAFFÈ**

e 5,50

BARATOLINO VARIEGATO* e 5,50



SORBETTO AL LIMONE FLUTE
SORBETTO AL LIMONE COPPETTA

e 3,00

e 6,50



SORBETTO AL MIRTO COPPETTA 6.50



Se hai allergie e/o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale.

Ti sapremo consigliare nel migliore dei modi

If you have food allergies or intolerances, please report it to our staff.

We will be able to advise you in the best way

LISTA ALLERGENI

ELENCO DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE CAUSANO ALLERGIE O INTOLLERANZE CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATE IN QUESTO PUNTO VENDITA E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011

LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES THAT CAN BE USED AT THIS POINT OF SALE AND PRESENT IN ANNEX II OF REG. EU N. 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine, ovvero: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi e derivati
/cereals containing gluten, ie: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derivatives
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / *Crustaceans and crustacean-based products.*
3. Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and egg products.*
4. Pesce e prodotti ittici / *Fish and fish products*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / *Peanuts and peanut products.*
6. Soia e prodotti a base di soia / *Soybeans and soy products*
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / *Milk and milk-based products (including lactose)*
8. Frutta a guscio, ovvero: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium WESTERN*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti / *Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium WESTERN), pecans [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and their products*
9. Sedano e prodotti a base di sedano / *Celery and celery products.*
10. Senape e prodotti a base di senape / *Mustard and mustard-based products.*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *Sesame seeds and sesame seed products.*
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolare per i prodotti proposti pronti per il consumo o ricostituiti secondo le indicazioni dei fabbricanti
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.
13. Lupini e prodotti a base di lupini / *Lupins and lupine products.*
14. Molluschi e prodotti a base di crostacei. Per saperne di più sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili contattando il personale di turno ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta / *Molluscs and shellfish products. Learn more about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty and it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided on request.*

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

* *The product may be frozen*





BIBITE



VINI IN BOTTIGLIA 0,75

VINI BIANCHI

VERMENTINO SARDEGNA DOC FATT.ISOLA	e 22,00
SABBIA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	e 20,00
TRAMONTI VERMENTINO SORSO	e 22,00

SPUMANTI/BRUT

SPUMANTE PROSECCO DI TREVISO DOC	e 22,00
SABBIA BRUT	e 25,00
BIRBANTE BRUT TENUTE ASINARA	e 28,00
KESSA SPUMANTE BRUT D.O.P FATT.ISOLA	e 26,00

VINI ROSE'

DIFFIDENTE ROSE' TENUTE ASINARA	e 22,00
CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO FATTT.ISOLA	e 22,00
CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO TRAMONTI	e 22,00

VINI ROSSI

CANNONAU DI SARDEGNA BIO - FATT.ISOLA	e 24,00
CANNONAU TRAMONTI - SORSO	e 24,00
PIETRA CAGNULARI ROMANGIA IGT	e 22,00

COCKTAIL

Aperol Spritz	e 6,50
Campari Spritz	e 6,50
Aperol Spritz Sardo	e 7,50
Liquore aspidi di Silvio Carta e	
Kessa Brut Fatt.Isola	
Piccante Sangue di Giuda	e 8,50
Mojto	e 8,00
Gin Tonic	e 8,00
Gin Lemon	e 8,00
Negroni	e 8,00
Frutta fresca no alcool	e 8,00
Frutta Fresca alcolico	e 10,00
Special Myster Red	e 10,00
3° Classificato al Special	
Cocktail-Art di Sorso nel 2024	
Moscato di Sorso - ACD Hot	

BIRRA

Birra Warsteiner 0,30 - spina	e 3,50
Birra Ichnusa 0,33 - bot.tiglia	e 4,00
Birra Ichnusa non filtrata 0,33 - bottiglia	e 4,00
Birra Heineken 0,33 - bottiglia	e 4,00
Birra Warsteiner 0,33 - bottiglia	e 4,00
Birra alla spina Warsteiner 0,40	e 4,50
Birra NO alcool wast 0,33	e 4,00
Birra San Miguel no glutine -0,33	e 4,00

CAFFETTERIA

Caffè	e 1,50
Caffè americano	e 3,00
Caffè corretto	e 2,50
Cappucino	e 2,50
Latte macchiato grande	e 3,50
Marocchino	e 2,50
Ginseng	e 2,00
Paste	e 1,50
Crema Caffè (no lattosio)	e 4,00

BIBITE

Acqua 0,50 litri	e 2,00
Acqua 0,75 litri	e 2,50
Vino della casa (vermentino/cannonau) 1/2 lt	e 7,50
Coca (Bottiglia cl 33)	e 3,50
Fanta (Bottiglia cl 33)	e 3,50
Sprite (Bottiglia cl 33)	e 3,50
Red Bull	e 4,50
Succhi di frutta	e 3,50
Crodino	e 3,00
Campari soda	e 3,50
Spremute	e 5,00
Bibite laurisia "original taste" (bottiglia 33 cl)	e 5,00

DIGESTIVI

Mirto di Sardegna	e 3,50
Limoncino	e 3,50
Crema	e 3,50
Grappa barricata	e 4,50
Grappa Bianca	e 4,00
Amaro del capo red hot	e 4,50
Amari	e 3,50



I NOSTRI PARTNER



SERRA EDILIZIA S.R.L.
MATERIALI EDILI - CERAMICHE - SANITARI
Via Siglienti, 16 - 07037 Sorso (SS) Tel. 079 351226 - Fax 079 353470
Email: info@serraedilizia.it - serraediliziasrl@pec.it
Web: www.serraedilizia.com



Pisanu
PNEUMATICI
Centro Revisioni
Auto e Moto
VIA SENNORI - SORSO
tel. 339 6951697



Café Murano *Espressamente illy*
7.lli Pinna
L'ARTE DEL CAFFÈ
SORSO VIA COTTONI 31 - TEL. 349 3912457



AC Tecnozar Design
di Canu Alessandro
Artisti della Carrozzeria



L'Arte del Pane
di Daniele Doneddu
LAVORAZIONE ARTIGIANALE CON FORNO A LEGNA
E LIEVITO MADRE
VIA COTTONI, 18 - 07036 SENNORI (SS)
Tel. 329 3733343



PASTICCERIA
Sorso
Peru



Macelleria Fiori
da Giovannino



Cocktail Bar
da Michele e Barbara
Piazza San Pantaleo 7 sorso



FRAU
OFFICINA MECCATRONICA
 **353 377 8327**
Orari dal Lunedì al Venerdì
8:30 - 13:00 / 15:00 - 19:00
Sabato/Domenica chiuso
Z.I. Area Pip Lotto N° 9 - 07037 SORSO PI 02868140902



SCAN ME!



Discesa a Mare 9° Pettine, 07037 Sorso SS