



MENU 2026



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

ELENCO ALLERGENI / ALLERGEN LIST

- 1. Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut 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 (incluso lattosio)
Milk and milk-based products (including lactose)
- 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, Brasile, pistacchi, macadamia)
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia)
- 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 sesamo
Sesame seeds and sesame seed products
- 12. Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l di SO₂)
Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg or 10 mg/l of SO₂)
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupins and lupine products
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and mollusc products

✚ Nota:

Per maggiori informazioni sulla presenza di allergeni nei piatti, è possibile rivolgersi al personale di sala e consultare la documentazione dedicata disponibile su richiesta.

For more information about allergens, please ask the staff. Detailed documentation is available upon request.

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

* *The product may be frozen*



ANTIPASTI



Cozze alla marinara
mussels marinara

€ 18,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 2. ■ 14.

Zuppetta di cozze
mussel soup

€ 18,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 2. ■ 14.



Bottarga di muggine e pomodorini
Mullet bottarga and cherry tomatoes

€ 16,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 4.



Caprese: pomodoro mozzarella, basilico
Caprese: tomato mozzarella basil

€ 16,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 4.

PRIMI



Ravioli Sardi

Pomodoro e basilico/tomato and basil

€ 16,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7

Ravioli ai carciofi

Pomodoro fresco e carciofi/ tomato and artchoke

€ 17,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7



Ravioli, ricotta mustia e bottarga

Ravioli e ricotta mustia olio evo e bottarga
ravioli and ricotta mustia extra virgin olive oil and bottarga

€ 18,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7 ● 4

Calamarata allo scoglio*

Frutti di mare / seafood

€ 19,00



Gnocchetti alla sarda

Pomodoro e salsiccia / Tomato and sausage

€ 15,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7

Culurgiones alla OGLIASTRINA

Pomodoro e ricotta mustia / Tomato and ricotta mustia

€ 18,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7



Pasta senza glutinee con condimenti presenti nel menu
Gluten-free pasta with sauces available on the menu



PRIMI



Culurgiones con bottarga di muggine

Culurgiones with mullet roe

€ 20,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7



Spaghetti Vongole* e Bottarga di muggine

Spaghetti with clams and mullet bottarg

€ 22,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 2 ■ 14



Pasta senza glutinee con condimenti presenti nel menu
Gluten-free pasta with sauces available on the menu



CENE SU ORDINAZIONE

CENA SARDA



CENA ARAGOSTA



SECONDI DI CARNE



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

€ 24,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 7

Costata di manzo sardo

Rib of beef

€ 22,00



Costine di pecora sarda

Sardinian sheep ribs

€ 19,00

Cottoletta di pollo

Chicken cutlet

€ 15,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 3 ● 5 ● 6



Hamburger manzo/ o cavallo + 1 contorno

Beef burger + 1 side dish

€ 15,00

Pancetta di Maiale sardo

Sardinian pork belly

€ 15,00



SECONDI DI MARE



Calamaro fritto* Fried squid

€ 21,00

Calamaro fritto senza glutine S.D.
Fried squid gluten-free



€ 25,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 2 ● 4 ● 5 ● 6

Calamaro* alla griglia
Grilled squid

€ 21,00



Gran fritto (calamari, gamberi, merluzzo)*

€ 27,00

Mixed fried seafood (calamari, shrimp, cod)

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 2 ● 4 ● 5 ● 6

**Orata, spigola, dentice, sarago, corvina,
parago, ombrina, all ettogrammo**

€ 9,00
ettogrammo

Sea bream, sea bass, dentex, white seabream, meagre, red seabream, shi drum - per hectogram (100 g)



ALLERGENI / ALLERGEN: ● 4



Gamberi alla griglia
Grilled prawns

€ 22,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 2

SECONDI DI MARE



Trance di tonno alla griglia
Grilled tuna steak slices

€ 22,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 4

Merluzzo fritto con salsa in agliata
Crispy fried cod with traditional Sardinian
garlic tomato sauce (agliata)

€ 20,00



ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 4 ● 5 ● 6

CONTORNI



Patate fresse di Sorso
Sorso fried potatoes

€ 7,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 5 ● 6



Insalata Mista
mixed salad € 6,50



Verdure grigliate € 8,00
Grilled vegetables

PIZZE/PINSA alla Napoletana



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella, basil

€ 8,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1●7



SARDA

salsiccia, cipolle, olive
tomato - mozzarella - basil

€ 12,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1●7



PRIMAVERA

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

€ 11,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1●7

CONTADINA

Melanzane, zucchine, peperoni
Aubergines, courgettes, peppers

€ 11,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1



BIANCA

Mozzarella, mortadella, pistacchio

€12,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1●5●7●8

PIZZA ALLE COZZE

Pizza alle cozze sarde
Sardinian Mussel Pizza

€ 18,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1●7■14



PIZZA senza glutinee con condimenti presenti nel menu
Gluten-free PIZZA + 3 € - S.D.



PANINI



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

€ 9,50

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1

CAPRESE

pomodoro - mozzarella - basilico
tomato - mozzarella - basil

€ 9,50

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7



VEGETARIANO

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

€ 9,50

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1

CUGGONE DI SORSO ESTIVO

Pomodoro fresco, aglio, olio evo, sale, rinforzo
Fresh tomato, garlic, extra virgin olive oil, salt, reinforcement
Con purpuzza + € 2,00

€ 10,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1



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

e 2,50
a persona

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 6

DESSERT



SEADAS
Formaggio, miele o zucchero
Cheese, honey or sugar

€ 7,00



€ 8,50

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1 ●5 ●6 ●7

AFFOGATO BAJA CUGGONI*

€ 7,00



ALLERGENI / ALLERGEN: ●1 ●3 ●7 ●8

**COPPA PIGNA COLADA / COPPA FIORENTINA/
COPPA ARACHIDE SALATO**

€ 7,00



ALLERGENI / ALLERGEN: ●1 ●3 ●7 ●8

TIRAMISU'*

€ 6,50



€ 8,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1 ●3 ●7



CREMA CAFFE'*



€ 6,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●7 ●8



**COPPE :PISTACCHIO, AMARENA,
CHEESECAKE, CIOCCOLATO**

€ 7,00



SORBETTO AL LIMONE - COPPA



€ 6,50

ALLERGENI / ALLERGEN: ●7





BEVANDE/DRINKS

VINI

DELLA CASA

VINO DELLA CASA TENUTE ASINARA € 8,00
VERMENTINO/CANNONNAU 1/2 LT

SPUMANTI / BRUT

BIRBANTE BRUT € 28,00
BIRBANTE BRUT ROSÉ € 28,00
PROSECCO TREVISO € 25,00

VINI ROSÉ:

INDOLENTE ROSÉ € 27,50
DIFFIDENTE ROSÉ € 25,00
TRAMONTI CANNONAU ROSÉ € 27,50

VINI BIANCHI:

INDOLENTE VERMENTINO € 27,50
DIFFIDENTE VERMENTINO € 25,00
TRAMONTI VERMENTINO € 25,00

VINI ROSSI

INDOLENTE ROSSO DOC SARDEGNA, € 28,50
HERCULES IGT 2022 € 30,00
CANNONAU DI DI SARDEGNA TRAMONTI € 28,00
CAGNULARI TRAMONTI IGT 2024 € 30,00

VINI PASSITI / DESSERT:

INDOLENTE PASSITO MOSCATO DOC 0.50 CL € 35,50
PASSITO TRAMONTI IGT € 35,00

COCKTAIL

Aperol Spritz € 6,50

Campari Spritz € 6,50

Aperol Spritz Sardo: € 7,50

Liquore aspide di Silvio Carta e Birbante Brut

Tenute Asinara

Piccante Sangue di Giuda € 10,00

Mojto € 10,00

Gin Tonic € 10,00

Gin Lemon € 10,00

Negroni € 10,00

Frutta fresca no alcool € 10,00

Frutta Fresca alcolico € 12,00

Special Myster Red: € 10,00

3° Classificato al Special Cocktail-Art di

Sorso nel 2024 Moscato di Sorso - ACD Hot

BIRRA

Birra Warsteiner 0,30 - spina € 4,00
Birra Warsteiner 0,40 - spina € 5,00
Birra Ichnusa 0,33 - bot.tiglia € 4,00
Birra Ichnusa non filtrata 0,33 - bottiglia € 4,50
Birra Heineken 0,33 - bottiglia € 4,50
Birra Warsteiner 0,33 - bottiglia € 4,50
Birra NO alcool wast 0,33 € 4,50
Birra no glutine -0,33 € 4,50
birra al limone RADLER bott 0,33 € 4,50

CAFFETTERIA

Caffè € 1,60
Caffè d'orzo € 2,50
Caffè macchiato € 1,80
Caffè americano € 3,00
Caffè corretto € 2,50
Cappucino € 2,50
Latte macchiato grande € 3,80
Marocchino € 3,00
Ginseng € 2,50
Paste € 1,50



BIBITE

Acqua 0,50 litri € 2,00
Acqua 0,75 litri € 3,00
Coca,Fanta, Spite (Bottiglia cl 33) € 4,00
Coca,Fanta, Spite (Lattina cl 33) € 3,50
Red Bull € 4,50
Succhi di frutta € 3,50
Crodino € 3,50
Campari soda € 4,00
campari bitter long drink € 5,00
Spremute € 6,50
Bibite artigianali (bottiglia 33 cl) € 5,50

DIGESTIVI

Mirto di Sardegna € 4,00
Limoncino € 3,50
Creme € 3,50
Grappa barricata € 5,00
Grappa Bianca € 4,00
Amaro del capo red hot € 5,00
Amaro del capo € 4,00
Amari nazionali € 4,00
Amari Internazionali € 3,50
Vodka liscia € 4,00
Tequila € 4,00
Rhum Bianco € 4,50
Rhume Scuro € 5,00

VINI TENUTE ASINARA



€ 25,00

DIFFIDENTE Rosso



€ 28,50

BIRBANTE Rosè



€ 27,50

INDOLENTE Bianco



€ 27,50

INDOLENTE Rosè



€ 25,00

DIFFIDENTE Rosè



€ 30,00

HERCULES ROSSO
ISOLA DEI NURAGHI IGT



€ 28,50

INDOLENTE
Vino Rosso DOC
Cannonau di Sardegna



€ 48,00

CAYENNA SUBMARINER
Vermentino di Sardegna



€ 25,00

DIFFIDENTE Bianco



€ 28,50

BIRBANTE Brut



€ 28,50

DIFFIDENTE Vintage



€ 35,00

INDOLENTE PASSITO
MOSCATO DOC 0.50CL

TENUTA

ASINARA®



INDOLENTE GIN



INDOLENTE GIN
gin tonic / gin lemon



CAYENNA GRAPPA
barrcata riserva



HASSAN GRAPPA
Bianca

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



TENUTA
ASINARA[®]
tenutaasinara.com



AC Tecnocar 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



di Frulio Antonella **FORNO A LEGNA**
PANETIPICO
PANE GUTTIAU - PANE CARASAU
SENNORI (SS) - Via Vittorio Emanuele 23 Tel 3492946793



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