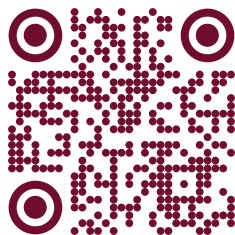




Menù



Coperto - Cover charge € 2,00

Benvenuti

Welcome

La nostra storia inizia nel 1920 con la nascita dell'osteria, un luogo di ritrovo in cui al classico bicchiere di vino (esclusivamente di produzione locale) si affiancavano cibi freddi, pane, salumi, formaggi e qualche conserva.

Negli anni l'osteria grazie a Paolino diventa trattoria, un luogo accogliente dove sentirsi subito a casa, in cui la cucina tradizionale fa da padrone e dove non mancano l'ospitalità e la cortesia, tipiche di questa zona della Sardegna, la Gallura.

Una tradizione tramandata nel tempo e portata avanti con orgoglio, sacrificio e soddisfazione.

.....

Our story born in 1920 with the birth of the osteria, a meeting place where the classic glass of wine (exclusively locally produced) was accompanied by cold food, bread, cold meats, cheese and a few preserves.

Over the years, thanks to Paolino, the osteria has become a trattoria, a cosy place where you feel immediately at home, where traditional cuisine reigns supreme and where there is hospitality and courtesy, typical of this part of Sardinia, Gallura.

A tradition handed down over time and carried on with pride, sacrifice and satisfaction.



Menù
fisso



Antipasti

*Rif. N.6

Salame, Coppa e conserve di stagione*.

Primi Piatti

*Rif. N.1-3-7

Malloreddus (Gnocchi Sardi)*

con sugo di carne.

Ravioli di ricotta*, prezzemolo e scorza di limone
con Ragù classico di carne.

Secondi Piatti

Porcetto Aromatizzato al Mirto.

Contorno di Insalata mista.

Per Finire

*Rif. N.1-7

Formaggio Pecorino Semistagionato*

Dolcetti Tipici Galluresi, Caffè,

Mirto* e Filu Ferru*.

In alternativa al Porcetto è possibile ordinare:

**Bistecche di Vitello o di Maiale oppure Salsiccia
o Pancetta o Capocollo.**

Il Nostro è un Menù Tradizionale

**dove la maggior parte delle portate che vi
presenteremo è di Nostra produzione.**

**Il Menù Completo comprende:
Vino della Casa, Acqua e Bibite.**

**È al prezzo fisso di € 40,00 per adulto.
Bambini dai 5 ai 12 anni pagano la metà.**

Il Menù non è divisibile.

Starter

*Rif. N.6

Salame, Coppa, and seasonal conserves*

First Courses

*Rif. N.1-3-7

Malloreddus (Typical Sardinian Pasta)*

whit meat sauce.

Ricotta Ravioli* whit parsley and lemon zest with
classic sauce.

Second Courses

Roast Suckling Pig (Typical Sardinian Dish)

Flavored at Typical Mirto Flowers

and Rosemary. Whit Side of Mixed Salad.

At The End

*Rif. N.1-7

Typical Pecorino Cheese Semi-Mature*

Typical Sardinian Cookies, Caffè,

Mirto* (Typical Liquor), Filu Ferru* (Typical Distilled).

**As an alternative to Pork Chops, you can order veal
or pork steaks or sausage, or bacon, or pork neck.**

**Our menu is a traditional one,
where most of the dishes we present
are of our own production.**

**This “Fixed” Menù included:
Wines Red or White, Water.**

**The Price is € 40,00 for person
Discount for children 5 / 12 years.**

The menu cannot be shared.



**Menù
alla carta**



Antipasti

*Rif. N.6

Salame, Coppa, e conserve di stagione* € 13,00

Primi Piatti

*Rif. N.1-3-7

Malloreddus (Gnocchi Sardi)* con
sugo di carne. € 13,00

Ravioli* di ricotta, prezzemolo e scorza
di limone con sugo classico di carne. € 14,00

Zuppa Gallurese (su prenotazione) € 15,00

Secondi di Carne

Porchetto Aromatizzato al mirto € 25,00

Pancetta € 12,00

Bistecca di Maiale € 12,00

Salsiccia € 12,00

Bistecca di Vitello € 14,50

Capocollo € 12,00

Contorno

Patate Fritte € 4,00

Contorno di insalata mista € 3,00

Dessert

*Rif. N.1-7

Seadas* € 5,00

Bevande

Acqua 1/2Lt € 1,00 1 Lt € 2,00

Vino della Casa 1/2 Lt € 6,00 1 Lt € 11,00

Vino Bottiglia 0,75 cl € 25,00

Birra Icnusa 0,66 cl € 4,50

Birra Icnusa non filtrata 0,50 cl € 4,00

Birra Heineken 0,33 cl € 3,50 0,66 cl € 4,50

Birra analcolica 0,33 cl € 3,50

Bibite € 2,00

Caffè € 1,20

Starter

*Rif. N.6

Salame, Coppa, and seasonal preserves* € 13,00

First Courses

*Rif. N.1-3-7

Malloreddus (Typical Sardinian Pasta)*
whit meat sauce. € 13,00

Ricotta Ravioli* whit parsley
and lemon zest with classic sauce. € 14,00

Zuppa Gallurese (by reservation) € 15,00

Meat Second Courses

Roast Sucking Pig (Typical Sardinian Dish) € 25,00

Bacon € 12,00

Pork Chops € 12,00

Sausage € 12,00

Beef Steak € 14,50

Pork neck € 12,00

Side

Fried Chips € 4,00

Mixed salad € 3,00

Dessert

*Rif. N.1-7

Seadas* € 5,00

Drink

Water 1/2Lt € 1,00 1 Lt € 2,00

House's wine 1/2 Lt € 6,00 1 Lt € 11,00

Wine bottle 0,75 cl € 25,00

Beer Icnusa 0,66cl € 4,50

Unfiltered Ichnusa beer 0,50cl € 4,00

Birra Heineken 0,33 cl € 3,50 0,66 cl € 4,50

Non-Alcoholic Beer 0,33 cl € 3,50

Soft drinks € 2,00

Coffee € 1,20

Pietanza contenente allergeni
(vedere il numero corrispondente della lista, oppure l'asterisco)
Food containing allergens (see the corresponding number in the list, or the asterisk)



1
Cereali contenenti glutine:
grano, segale, orzo, avena, farro.



2
Crostacei e prodotti a
base di crostacei.



3
Uova e prodotti
a base di uova.



4
Pesce e prodotti
a base di pesce.



5
Arachidi e prodotti
a base di arachidi.



6
Soia e prodotti
a base di soia.



7
Latte e prodotti
a base di latte.



8
Frutta a guscio:
mandorle, nocciole,
noci, noci di acagiù,
noci di pecan,
noci del Brasile,
pistacchi, noci
macadamia
ed i loro prodotti.



9
Sedano e prodotti
a base di sedano.



10
Senape e prodotti
a base di senape.



11
Semi di sesamo
e prodotti a base di
semi di sesamo.



12
Anidride solforosa
e solfiti.



13
Lupini e prodotti
a base di lupini.



14
Molluschi e prodotti
a base di molluschi.