

ENTRÉES - ENTRANTES

TAGLIERE DA MASTRO'

Sélections de charcuteries et fromages sardes avec confiture d'accompagnement
Cata con selección de charcutería y de queso sardo con mermeladas de acompañamiento
petit/pequeño € 12,00 grand/grande € 20,00

MASTROMARE *

Quatre entrées de fruits de mer selon la disponibilité des ingrédients
Selección de entradas de mariscos según la disponibilidad de los ingredientes
€ 20,00

JAMBON CRU OLIENA, MOZZARELLA DE BUFFLONNE, FUSÉE ET TOMATE CERISES

Jamón crudo de Oliena, mozzarella de búfala, rúcula y tomates cherry
€ 14,00

PLATS - PRIMEROS PLATOS

MACCARONES "LADOS" CON GAMBERI *

Pâtes fraîches sardes aux crevettes, tomates cerises, pesto de basilic
Pasta fresca sarda con gambas, tomates cherry y pesto de albahaca
€ 17,00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Spaghetti "guitar" avec ragù de tomates et saucisses et crème de fromage pecorino
Spaghetti "guitar" con ragù de tomates y salchichas y crema de queso pecorino
€ 16,00

SPAGHETTI CON SUGO DI CROSTACEI *

Spaghettis avec sauce aux crustacés
Spaghetti con salsa de mariscos
€ 18,00

SPAGHETTI AVEC PALOURDES ET BOTTARGA (OEUFS DE MULET)

Spaghetti con almejas y bottarga (huevas de mújol)
€ 18,00

SPAGHETTI AVEC SAUCE TOMATE AU CRABE

Spaghetti con salsa de tomate y cangrejo
€ 14,00

GNOCCHETTI SARDI CON SUGO DI SALSICCIA

Pâtes sardes "gnocchetti" avec sauce tomate et saucisse sarde
Pasta sarda "gnocchetti" con salsa de tomate y salchicha sarda
€ 13,00

SPAGHETTI AUX TOMATES

Spaghetti con tomates
€ 12,00

SECONDES - SECOND COURSES

TRANCHES DE THON AVEC ROQUETTE ET TOMATES *

Filete de atún con rúcula y tomates cherry

€ 18,00

POISSONS MIXTE GRILLÉ

Crevettes, langoustines, calmars et thon (ou espadon selon disponibilité)*

Pescado hasado misto

(camarones, langostinos, calamares y atún o pez espada según disponibilidad)

€ 20,00

ALÉRGENOS ALÉRGENOS



Gluten
Gluten



Crustacés
Crustáceos



Poisson
Pescado



Palourdes
Moluscos



Céleri
Apio



Lait et dérivés
Leche



Des noisettes
Nueces



Cacahuètes
Miseria



Oeufs et dérivés
Huevos



Sésame
Sésamo



Soja



Moutarde
Mostaza



Lupins
Altramuces



Sulfites
Sulfitos

BOISSONS ET BIÈRES - BEBIDAS Y CERVEZAS

Eau naturelle et gazeuse 1L € 3,00

Agua sin gas o con gas 1L

Coca Cola et boissons en canette € 3,50

Coca Cola y otras bebidas enlatadas

Ichnusa non filtrata € 4,00

Heineken € 4,50

Corona € 5,00

Café expresso ou décaféiné € 1,50

Café espresso o descafeinado

VINS BLANCS - VINOS BLANCOS

Funtanaliras - Cantina del Vermentino - Monti

Vermentino di Gallura DOCG

30,00 € bottiglia

Nurà - Agricola Soi - Nuraghus

Nuragus di Cagliari DOC

30,00 € bottiglia

Itan - Poderi Parpinello - Alghero

Isola dei nuraghi IGT

4,50 € calice 25,00 € bottiglia

Printzipale - Cantina Perandria - Monti

Vermentino di Gallura Superiore DOCG

4,50 € calice 25,00 € bottiglia

Lyta - Corona Ruia - Pedras de Fogu (Sorso)

Vermentino di Sardegna DOC

30,00 € bottiglia

Gunale

Vermentino di Gallura Superiore

4,50 € calice 25,00 € bottiglia

VINS ROUGES - VINOS TINTOS

Cagnulari - Cantina Santa Maria La Palma - Alghero

Cagnulari

5,00 € calice 30,00 € bottiglia

San Costantino - Poderi Parpinello - Alghero

Cannonau di Sardegna DOC

4,50 € calice 25,00 € bottiglia

Lun - Agricola Soi - Nuraghus

Isola dei nuraghi IGT

5,00 € calice 30,00 € bottiglia

Mea Sulci - Calasetta

Carignano del Sulcis

4,50 € calice 25,00 € bottiglia

VINS ROSÉS - VINOS ROSADOS

Anemone - Sella & Mosca - Alghero

Rosato DOC

4,00 € calice 23,00 € bottiglia

MOUSSEUX - ESPUMOSAS

Akenta - Cantina Santa Maria La Palma - Alghero

Vermentino di Sardegna Doc Extrydry

4,50 € calice 24,00 € bottiglia

Akenta Rosè - Cantina Santa Maria La Palma - Alghero

Cagnulari Igt

4,50 € calice 24,00 € bottiglia

VIN BLANC OU ROUGE DE LA MAISON - VINO DE LA CASA BLANCO O TINTO

7,00 € un demi-litre (medio litro) - 14,00 € un litre (un litro)

SERVICE - SERVICIO € 2,00

VOUS POUVEZ NOUS RETROUVER SUR

ESTAMOS EN



SI VOUS L'AIMEZ, VOUS POUVEZ LAISSER UN AVIS SUR

SI QUIERES PUEDES DEJAR UNA RESEÑA EN

