

## Menù Cena in Sala

### STUZZICHI\* (da condividere per 2 persone)

**Chips Croccanti con Ketchup - 3,00**

**Suppli - 5,00**

riso al pomodoro e fior di latte (1 porz. 2 pezzi) (latte, glutine, uova)

**Montara-Re | Mi - 4,00**

con sugo e provola (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte)

**Crocchette di verdure - 5,00**

con salsa in agliata (1 porz. 4 pezzi) (glutine, uova, latte)

**Polpette - 5,00**

pane, prezzemolo, aglio con sugo in agliata (glutine, uova)

**Mini-buns ai Semi - 6,00**

Battuta di Fassona, Stracchino Tartufato, Salsa S-tonnata (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova, senape, sesamo)

**Bombas di Fregula - 6,00**

Zafferano, Pecorino Sardo, Ragù di carne, Piselli, leggermente piccante con crema all'uovo (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova)

### LA CROCCANTE TONDA\* (8 spicchi)

**Super Marinara (glutine, pesce)**

Doppia Salsa di Pomodoro, Ciliegini, Acciuga del Mar Cantabrico, Capperi e Origano di Pantelleria, Olive Taggiasche

12,00

**PecorOtto (glutine, latte)**

Salsa di Pomodoro, Treccia di Fiordilatte, Prosciutto Cotto di Pecora, Funghi Prataioli, Crema di Carciofi, Olive (latte)

17,00

**Ma Che...Rita! 3.0 (glutine, latte)**

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte sfilacciato a mano, Ciliegino Confit e Salsa Datterino, Origano di Pantelleria

13,00

**Provola, Patate & Tartufo Nero Estivo (glutine, latte)**

Patate schiacciate, Provola, Pepe, Limone, Parmigiano, Menta Fritta, Tartufo Nero

13,00

**Pumatta (glutine, latte)**

Salsa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorini Gialli, Datterini Confit, Pomodorini Ciliegini, Basilico

15,00

**Mediterranea (glutine, latte, pesce)**

Fior di Latte, Pomodorino Confit, Tonno sott'olio, Limone, Olive Taggiasche, Crema di Pecorino, Crema di Basilico, Pinoli Tostati

16,00

**Ri-Margherita (glutine, latte)**

Salsa di pomodoro, Burrata Fresca Pugliese, Datterino Confit, Crema al Basilico

15,00

**Oro Sardo (glutine, latte, pesce)**

Fior di Latte, Pomodorini Gialli Confit, Crema di carciofi con topinambur, chips di topinambur, Bottarga di Muggine, Limone

18,00

**Orto d'estate (glutine, latte)**

Fior di Latte, Ortaggi di stagione, Aceto in agrodolce alle fragole

13,00

**Crudaiola di Gambero (glutine, pesce, latte)**

Mozzarella di Bufala, Gambero crudo e la sua riduzione, Limone, Pomodorini, Insalata Riccia, Caviale, Limone, Tartufo

18,00

**Highlander (glutine, latte, uova)**

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Rosti di patate, Polvere di pomodoro dolce, Maionese

12,00

**Mirta Beella (glutine, latte, uova)**

Fior di latte, Mortadella di Pecora di Michelangelo Salis al mirto, Crema Carbonara, Fiore Sardo DOP

17,00

**'Diavola' in Me (glutine)**

Sugo in agliata, 'nduja calabrese, Chorizo, Cipolla di Tropea, Peperone Dolce

15,00

**Tonno & Zucchine (glutine, latte, pesce, sesamo)**

Fior di latte, Julienne di Zucchine, Parmigiano, Polvere di Capperi, Basilico, Tonno Marinato, Sesamo Tostato

16,00

**Mirinzana alla Sassarese (glutine, latte)**

Sugo di pomodoro in agliata, Fior di Latte, Melanzane al forno aglio e prezzemolo, Filetto di Pomodoro, Crema di Peperone Dolce

14,00

### LA NOSTRA PIZZA A DOPPIA LIEVITAZIONE\* (6 spicchi)

**Acciuga del Mar Cantabrico (glutine, latte, pesce) - 17,00**

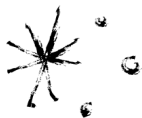
Burrata Fresca Pugliese, Marmellata di Pomodoro, Acciuga del Mar Cantabrico Ia scelt., Gel di Bergamotto

**Fiocco di Prosciutto Crudo di Michelangelo Salis (glutine, latte) - 19,00**

Mozzarella, Filetto di Pomodoro, Fiocco di Prosciutto Crudo di Michelangelo Salis

**Manzo frollato cottura lenta al forno (glutine, latte) - 18,00**

Provola, Carpaccio di Manzo con olio sale, Erbe saltate in padella, Fondo Bruno



# PAN CROCK\*<sub>f</sub>

farina tipo 1 macinata a pietra 100% italiana, farina di segale integrale macinata a pietra,  
farina integrale di grano saraceno, farina di mais giallo integrale, fiocchi di mais, lievito naturale, acqua, sale, olio di semi

## 'Parmigiana' - 15,00 (glutine, latte)

Melanzana frita, Sugo di Pomodoro, Peretta Fresca,  
Pecorino Semi Stagionato e Parmigiano Reggiano DOP, Basilico

## 'Mortadella' - 16,00 (glutine, latte)

Mortadella di Bologna IGP, Insalata riccia marinata, Stracchino tartufato

## Capocollo Crock - 17,00 (glutine, latte, uova, senape)

Capocollo di Michelangelo Salis, Rucola, Parmigiano Reggiano DOP, Salsa S-tonnata

## Pan Crock Pork'n'Blues - 18,00 (glutine, latte)

Porchetta artigianale di Michelangelo Salis, Formaggio erborinato,  
Cipolla fresca arrostita, Melanzane aglio e prezzemolo

RE | MI  
di Sandro Cubeddu



## RE | MI- BURGER\* buns ai semi farcito (6 spicchi)

### RE | MI-Burger - 18,00

Hamburger di Manzo, Cheddar, Salsa Datterino Confit,  
Insalata, Cipolla Caramellata, Pancetta Tostata  
Ketchup 'Home Made' a parte  
(glutine, latte, uova, sesamo)

### RE | MI-Fassona - 18,00

Battuta di Fassona olio e limone, Spinaci,  
Parmigiano Reggiano DOP, Stracchino Tartufato  
Salsa S-tonnata a parte  
(glutine, latte, sesamo, senape, uova)



## DESSERT\*

### Delizia al Limone- 6,00 (latte)

Cremoso al limone, limone semi-candito

### Pesca & Aperol Spritz - 7,00 (senza glutine, senza lattosio)

Zuppetta di pesca marinata con aperol spritz, sorbetto di pesca, salsa di susi...

### Profiteroles - 6,00 (latte, frutta a guscio, uova, glutine)

Crema ricca, Amarena, Dulce de leche, Glassato al Cioccolato con panna e cacao

### Mille-Sfoglie - 7,00 (latte, frutta a guscio, uova, glutine)

Pasta sfoglia caramellata con crema chantilly al limone, riduzione al mirto, gel di limone



Coperto 2,00

Via Coradduzza 17, Sassari - [www.remi17.it](http://www.remi17.it) - [info@remi17.it](mailto:info@remi17.it)

#### Allergeni:

N.B. Tra le parentesi a fianco a ogni piatto vengono indicati gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. In caso di allergie o intolleranze, comunicarlo in fase di ordine al nostro personale. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcuni 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.

# ACQUE & BEVANDE

Acqua naturale microfiltrata - 0,75 cl	1,00
Acqua frizzante microfiltrata - 0,75	1,50
Acqua Naturale in bottiglia - 0,75 cl	3,00
Acqua Frizzante in bottiglia - 0,75 cl	3,50
<b>Coca Cola</b> - Bottiglia vetro 330 ml	3,00
<b>Coca Cola Zero</b> - Bottiglia vetro 330 ml	3,00
<b>Molecola Classica</b> - Bottiglia vetro 330 ml (Cola italiana)	3,50
<b>Molecola Zero</b> - Bottiglia vetro 330 ml (Cola italiana)	3,50
<b>Aranciata</b> Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
<b>Limonata</b> Cortese Bio - Bottiglia vetro 275 ml	3,50
<b>Gazzosa</b> Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
<b>Chinotto</b> Bio - Bottiglia vetro 180 ml	3,50

RE|MI  
di Sandro Cubeddu

## DRINK

<b>Americano</b>	6,00
<b>Spritz</b>	6,00
<b>Gin Tonic</b>	6,00
<b>Gin Lemon</b>	6,00
<b>Negroni/Negroni Sbagliato</b>	6,00
<b>Calice di Bollicine/ Calice di vino</b>	6,00

## BOLLICINE

<b>Adrien Romet</b> - Blanc de Blancs Brut	18,00
<b>Su'Bri - Su'Entu Sanluri</b> - Spumante Brut Bianco	20,00
<b>Francois Montand Brut</b> - Spumante Brut Metodo Tradiz.	19,00
<b>Mosnel Franciacorta DOCG Brut</b>	35,00
<b>Mosnel Franciacorta DOCG Pas Dosé</b>	40,00
<b>Mosnel Franciacorta DOCG Satèn Millesimato</b>	45,00

## BIRRE

### Fravort Fresh beer (non filtrata) - Birrificio Valsugana - Trentino

Spina 0,30	4,50
Spina 1 lt	13,00

### Ichnusa - Sardegna

Lager non filtrata - 500 ml	4,00
-----------------------------	------

### Barley (Maracalagonis - CA)

<b>Duenna</b> - American Saison - 6,5% vol. - 375 ml	8,00
<b>Asfodelo</b> - Honey Blonde Ale - 5,5% vol. - 375 ml	8,00
<b>BB5</b> - Saison Mosto Uve Bianche - 5,5% vol. - 375 ml	8,00

### EXMU - Sassari (SS)

<b>Golden Duck</b> - Golden Ale - 5% vol. - 500 ml	9,00
<b>Red Turkey</b> - Belgian Pale Ale - 5% vol. - 500 ml	9,00

### Birrificio Isola - Thiesi (SS)

<b>Non filtrata</b> - 4,7% vol. - 330 ml	5,00
<b>Coffee Stout</b> - 4,5% vol. - 330 ml	5,00

### Birrificio Rubiu (Sant'Antioco - SU)

<b>Santa Birra Pane Liquido</b> - Bionda - 4,5% vol. - 500 ml	8,00
<b>Edina A.</b> - Saison 5,5% vol. - 750 ml	14,00
<b>Moresca</b> - Belgian Dark Ale - 7,6% vol. - 750 ml	14,00
<b>Flavia</b> - Golden stron ale - 7,6% vol. - 750 ml	14,00
<b>Rais</b> - English Ale - 4,7% vol. - 750 ml	14,00
<b>Triga</b> - Blanche - 4,5% vol. - 750 ml	14,00

### Mezzavia - Selargius (CA)

<b>Malacoda</b> - Golden Strong Ale - 7,5% vol. - 750 ml	14,00
<b>Gare - de Roubaix</b> - Bière de Garde - 6,4% vol. - 750 ml	14,00

### Marduk Brewery - Irgoli (NU)

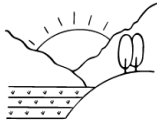
<b>Sexy Pompia</b> - Fruit Beer 4,5% vol - 500 ml	8,00
<b>IPA</b> - 6% vol. - 500 ml	8,00
<b>Black IPA</b> - 6,5% vol. - 500 ml	8,00

### P3 Brewing Company - Sassari

<b>Speed</b> - Golden ale - 5% vol. - 28 IBU - 330 ml	7,00
<b>100 Nodi</b> - Double Ipa - 8% vol. - 100 IBU - 330 ml	7,00

<b>Birra Senza Glutine</b> (gluten free) - 330 ml	4,00
<b>Birra Analcolica</b>	5,00





## VINI ROSSI

<b>Cannonau Sardegna Rosé</b> Biologico Fattorie Isola	25,00
<b>Serra Juales</b> Cagnulari Usini Francesco Fiori	25,00
<b>Cagnulari IGT Vini Tramonti Sorso</b>	35,00
<b>Cantina di Calasetta (SU)</b>	
<b>Carignano del Sulcis DOC</b>	20,00
<b>Bricco delle Piane - Carignagno del Sulcis DOC Riserva</b>	28,00
<b>Tenute Rossini - Laerru (SS)</b>	
<b>Nachinono - IGT</b>	35,00
<b>Uttiu - IGT</b>	45,00
<b>Fradiles - Atzara (NU)</b>	
<b>Antiogu - Mandrolisai DOC superiore</b>	35,00
<b>Memorias Crecchere 2022 - Mandrolisai DOC</b>	50,00
<b>Angraris 2020 - Mandrolisai DOC Superiore</b>	60,00
<b>Tenuta Asinara - Sorso (SS)</b>	
<b>Hassan-Isola dei Nuraghi IGT 2016</b>	65,00
<b>Hassan-Isola dei Nuraghi IGT 2014</b>	75,00
<b>Antichi Vigneti Manca - Sorso (SS)</b>	
<b>Li Sureddi 2018 - Rosso Romangia</b>	55,00
<b>Cantina Su'entu - Sanluri</b>	
<b>Su'Oltre - Marmilla IGT</b>	80,00
<b>Su'DiTerra - Bovale Marmilla IGT</b>	25,00
<b>Cantina Nois di Puddu Antonio - Oliena</b>	
<b>Iolei - Cannonau DOC</b>	25,00
<b>Vosté - Nepente di Oliena</b>	28,00

## VINI BIANCHI

<b>Atlantis - Berchidda</b>	
<b>Crizia - Vermentino di Gallura DOCG Superiore</b>	25,00
<b>Cantina Su'entu - Sanluri</b>	
<b>Su'Aro - Marmilla IGT</b>	22,00
<b>Capichera - Arzachena (SS)</b>	
<b>Lintori 2022 Vermentino di Sardegna DOC</b>	25,00
<b>Vign'Angena Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022</b>	35,00
<b>Santigaini IGT Bianco 2020</b>	150,00
<b>Cantina Bentu - Porto Torres (SS)</b>	
<b>Livànti - Arvenisadu IGT</b>	30,00
<b>Kellerei Terlan - Terlan (BZ)</b>	
<b>Chardonnay DOC 2021</b>	28,00
<b>Sardegna Semidano DOP Biologico Fattorie Isola</b>	25,00
<b>Cantina Contini - Cabras (OR)</b>	
<b>Karmis - IGT</b>	28,00
<b>Jankara - Vermentino di Gallura DOCG Sant'antonio di Gallura</b>	35,00

## CAFFE' & DIGESTIVI



<b>Caffè</b>	1,50
<b>Caffè Macchiato</b>	2,00
<b>Caffè Decaffeinato</b>	1,50
<b>Limoncello</b>	3,00
<b>Liquirizia</b>	4,00
<b>Mirto</b>	3,00
<b>Grappa Camomilla</b>	4,00
<b>Grappa Bianca Giori</b>	4,00
<b>Grappa Barricata</b>	4,00
<b>Grappa Barrique Lagrein, Amarone, Brunello, Gewurz</b>	5,00
<b>Fernet Branca</b>	4,00
<b>Braulio</b>	4,00
<b>Ramazotti</b>	4,00
<b>Montenegro</b>	4,00
<b>Amaro del Capo</b>	4,00
<b>Chivas Regal 12 Whiskey</b>	6,00
<b>Rum Don Pablo Spiced Jamaica</b>	7,00
<b>Rum Appleton Estate 12 Jamaica</b>	8,00
<b>Rum Brugal 1888 Repubblica Dominicana</b>	8,00
<b>Rum Don Papa</b>	10,00
<b>Rum Don Papa Baroko</b>	10,00
<b>Rum Don Papa Masskara</b>	10,00