



**Menù
Cena
da Asporto**

BOX STUZZICHI (per 2 persone)- 25,00€ - che include:

Chips di patate fresche

Mini-buns ai Semi con Battuta di Fassona, Stracchino tartufato, Salsa S-tonnata (2 pezzi)

Suppli di riso al pomodoro e fior di latte (2 pezzi)

Montana-Re|Mi con sugo e provola (2 pezzi)

Polpette di carne con sugo in agliata

Bombas di fregula, zafferano, pecorino, guanciale, crema uovo (2 pezzi)

Crocché di patate, pecorino, mozzarella, crema cipolla (2 pezzi)



LA CROCCANTE TONDA* (8 spicchi)

Super Marinara

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

12,00

Ma Che...Rita! 3.0

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

13,00

Pumatta

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

15,00

Ri-Margherita

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

15,00



Orto d'estate

Fior di Latte, Ortaggi di stagione, Dressing al lampone

13,00

Nero di Melanzana

*Crema di melanzane al forno aglio nero e prezzemolo, Fior di latte, Filetto di Pomodoro, Ricotta affumicata,
Crema di Peperone dolce, Sugo in agliata*

15,00

'Diavola' in Me

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

15,00



Mediterranea

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

16,00

Sardo allo stato brado

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia presidio Slow Food, Olive, Fiore Sardo DOP

14,00

Caddozzona

Fior di Latte, Cipolla arrostita, Wurstel Artigianali, Salsa di cipolla rossa

15,00

Al contadin...

Patate schiacciate, Salvia, Rosmarino, Peretta, Gorgonzola, Pere di campagna semi-candite

14,00



Oro Sardo

Fior di Latte, Carciofini, Pomodorini gialli, Crema di Topinambur arrosto, Gel limone, Bottarga di Muggine

18,00

SCHIACCIATA

Pizza Margherita piegata in due con Pomodoro e Fior di Latte - 4,50 €

servita su un foglio di carta pane, da gustare come una pizzetta al taglio



RE | MI
di Sandro Cubeddu

Aggiunte:

- Melanzane - 2,00 €
- Formaggio Erborinato - 1,50 €
- Mortadella di Bologna IGP - 2,50 €
- Doppia Mozzarella - 1,00 €
- Mozzarella No Lattosio - 1,00 €



PAN CROCK* focaccia farcita orzo, mais, e grano spezzato (6 spicchi)

‘Parmigiana’ - 15,00 €

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

‘Mortadella’ - 16,00 €

Mortadella di Bologna IGP, Insalata riccia marinata, Stracchino tartufato



‘Scarpetta ragù’ - 17,00

Ragù di manzo, Besciamella, Pomodoro Arrostito

Pork’n’Blues - 18,00

Porchetta artigianale, Provola, Cavolo arrosto, Salsa S-tonnata

MEZZA TEGLIA* Pizza in teglia di 40x30 cm con impasto croccante semi-integrale da condividere in due o tre persone tagliata in 12 pezzi

‘Mezza Teglia Margherita’ - 15,00 €

Salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico

‘Mezza Teglia Parmigiana’ - 22,00 €

Sugo di Pomodoro, Fiordilatte, Melanzana Fritta, Parmigiano, Provola, Basilico

‘Mezza Teglia Patate, Mortadella, Rucola e Parmigiano’ - 25,00

Patate sfoglia, Mortadella di Bologna IGP, Rucola, Parmigiano Reggiano DOP



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

RE | MI-Fassona - 19,00 €

Battuta di Fassona olio e limone, Spinaci, Parmigiano Reggiano DOP, Stracchino Tartufato
Salsa S-tonnata a parte

Allergeni:

N.B. Le voci sottolineate sono o contengono allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. In caso di allergie/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.