

## Menù Cena in Sala

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

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

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

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

**Suppli - 5,00**

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

**Bombas - 5,00**

fregula allo zafferano con crema all'uovo, pecorino, guanciale (1 porz. 2 pezzi) (glutine, uova, latte)

**Crocché di Patate - 5,00**

Patate, Pecorino Romano, Mozzarella servita con crema di cipolla dolce (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova)

**Polpette - 5,00**

polpette di carne fritte servite con sugo in agliata (glutine, latte, uova)

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

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



## 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

**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

**Pumatta (glutine, latte)**

Salsa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP,  
Pomodori Gialli, Datterini Confit, Pomodori Ciliegini, Basilico 15,00

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

Salsa di pomodoro, Burrata Fresca Pugliese, Datterino Confit, Crema al Basilico 15,00

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

Fior di Latte, Ortaggi di stagione, Dressing al lampone 13,00

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

Sugo in agliata, 'nduja, Salsiccia Piccante, Cipolla di Tropea, Peperone Dolce 15,00

**Nero di Melanzana (glutine, latte)**

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

**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

**Gricia Pane e Vino (glutine, latte)**

Fior di latte, Lonza di Michelangelo Salis, Crema di Pecorino Romano,  
Riduzione di Cannonau 16,00

**Sardo allo Stato Brado (glutine, latte)**

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Salsiccia sarda presidio Slow Food  
di Michelangelo Salis, Olive, Fiore Sardo DOP a latte crudo 14,00

**Caddozzona (glutine, latte)**

Fior di Latte, Cipolla arrostita, Wurstel Artigianali, Salsa di cipolla rossa 15,00

**Al Contadin... (glutine, latte)**

Patate schiacciate, Peretta, Gorgonzola, Salvia e Rosmarino, Pere semi-candite 14,00

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

Fior di Latte, Carciofini, Pomodori gialli confit, Crema di Topinambur arrosto, 18,00  
Gel limone, Bottarga di Muggine

## 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

**Culatello e Bufala Campana DOP (glutine, latte) - 18,00**

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Filetto di Pomodoro, Culatello, Riduzione di Ciliegie

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

Provola, Carpaccio di Manzo con olio sale, Insalata di cavolo marinato, 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

## 'Scarpetta al ragù' - 17,00 (glutine, latte)

Ragù di manzo, Besciamella, Pomodoro Arrostito

## 'Pork'n'Blues' - 18,00 (glutine, uova, senape)

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

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 - 19,00

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

## DESSERT\*

### Cachi Tuoi - 6,00 (glutine, latte, frutta a guscio)

Salsa di cachi, crema di ricotta, pane di segale e cioccolato, mandorle tostate, mosto d'uva, bergamotto

### Cioccolato & Albicocca - 7,00 (glutine, latte, frutta a guscio)

Gelato al fiordilatte, mousse al cioccolato, crema di albicocca, biscotto al kirsch

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

Biscotto al cioccolato, Bavarese nocciola e cioccolato, pasta di arancia, pralinato caramello e nocciole

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

Crema ricca, Frutti di bosco, 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 Ricca, Fava Tonka, Limone, Lampone

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

RE|MI  
di Sandra Cubeddu

## DRINK

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>Thé alla pesca</b> Biologico Galvanina - 355 ml	4,00
<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

<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>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
<b>Pierre Ferraud &amp; Fils - Beaujolais Cremant de Bourgogne</b>	30,00

## 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
-----------------------------	------

<b>Moretti</b> Filtrata a freddo - 500 ml	5,00
---	------

### Barley (Maracalagonis - CA)

<b>Friska</b> - Blanche - 5% vol. - 375 ml	8,00
<b>Sella del Diavolo</b> - Biere de Garde - 6,5% vol. - 375 ml	8,00

### Mezzavia (Selargius)

<b>Doralice</b> - Munchner Helles - 4,6% vol. - 750 ml	14,00
<b>Primula</b> - German Pils (gluten free) - 5,1% vol. - 750 ml	14,00

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

<b>Santa Birra Pane Liquido</b> - 4,5% vol. - 500 ml	8,00
<b>Rais</b> - English Ale - 4,7% vol. - 750 ml	15,00
<b>Flavia</b> - Golden Strong Ale - 7,6% vol. - 750 ml	15,00
<b>Moresca</b> - Belgian Dark Ale - 7,6 % vol. - 750 ml	15,00
<b>Edina A.</b> - Saison 5,5% vol. - 750 ml	15,00

### Baladin - Pozzo (CN)

<b>Birra Nazionale Ambrata</b> - 5,5% vol. 330 ml	7,00
---	------

### P3 Brewing Company - Sassari

<b>West Coast IPA</b> - 6.6% vol. - 330 ml	7,00
<b>SS 131</b> - Lager - 330 ml	7,00

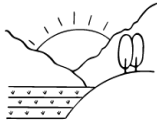
### Birrificio EXMU - Sassari

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

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

<b>Chain Breaker</b> - Impavida - Indian Pale Ale - lattina 440 ml(gluten free)6,00	
---	--





## 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>Nacchinono - IGT</b>	50,00
<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>	28,00
<b>Cantina Su'entu - Sanluri</b>	
<b>Su'Aro - Marmilla IGT</b>	25,00
<b>Capichera - Arzachena (SS)</b>	
<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 - Terlano (BZ)</b>	
<b>Chardonnay DOC 2021</b>	28,00
<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

## VINI INTERNAZIONALI

<b>Cru Mon Plaisir Margaux - Bordeaux</b> (cabernet sauvignon, cabernet franc)	29,00
<b>Duas Quintas - Portogallo Valle del Douro</b> (Quinta dos Bons Ares, Quinta de Ervamoira)	26,00
<b>Vin de France - Pinot Noir - Bourgogne</b>	25,00
<b>Cote du Rhone Rouge Delas Freres</b> (sirah, granache)	28,00
<b>Cote du Rhone Blanc Delas Freres - Rodano</b> (viognier)	28,00
<b>Blanc Retour de Flandres - Bourgogne</b> (100% chardonnay)	35,00
<b>Sancerre Blanc Comte Lafond De Ladoucette</b> (Sauvignon - Valle della Loira)	45,00
<b>Pinot Gris Domaines Schlumberger - Alsazia</b>	29,00
<b>Marques de Murrieta Riserva Rioja - Spagna</b> (Cariñena, Garnacha, Graciano, Tempranillo)	40,00



## CAFFÈ' & 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 Gentile alla Camomilla Levi (Torino)</b>	5,00
<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>Jager</b>	<b>4,00</b>
<b>Montenegro</b>	4,00
<b>Amaro del Capo</b>	4,00
<b>Chivas Regal 12 Whiskey</b>	6,00
<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>Calice Vino Sauternes Chateaux Les Justices (Francia)</b>	5,00