

RE|MI  
di Sandro Cusabdu



## 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)*

**Supplì - 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 Soliana - 5,00**

*Patate di Buddusò, 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, Pomodorini Gialli, Datterini Confit, Pomodorini 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, Pomodorini gialli confit, Crema di Topinambur arrosto, Gel limone, Bottarga di Muggine* 18,00

## 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*

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

*Mozzarella di Bufala Campana DOP, Filetto di Pomodoro, Jamon Iberico 12 mesi, 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\*

### Granita Molecola - 5,00 (senza lattosio, senza glutine)

Molecola, Limone, Acqua Tonica, Miele, Menta

### Mango & Passion Fruit - 6,00 (senza glutine)

Gelato al mango, salsa al passion fruit, croccante al papavero, arancia e limone con

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

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

### 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 Ricca, Limone, Riduzione al Mirto



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

Coca Cola - Bottiglia vetro 330 ml	3,00
Coca Cola Zero - Bottiglia vetro 330 ml	3,00
Molecola Classica - Bottiglia vetro 330 ml (Cola italiana)	3,50
Molecola Zero - Bottiglia vetro 330 ml (Cola italiana)	3,50

Thé alla pesca Biologico Galvanina - 355 ml	4,00
---	------

Aranciata Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
Limonata Cortese Bio - Bottiglia vetro 275 ml	3,50
Gazzosa Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
Chinotto Bio - Bottiglia vetro 180 ml	3,50

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

## BOLLICINE

Francois Montand Brut - Spumante Brut Metodo Tradiz.	19,00
Attilio Contini - Spumante Brut Bianco	25,00
Mosnel Franciacorta DOCG Brut	35,00
Mosnel Franciacorta DOCG Pas Dosé	40,00
Mosnel Franciacorta DOCG Satèn Millesimato	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
-----------------------------	------

Moretti Filtrata a freddo - 500 ml	5,00
------------------------------------	------

### Barley (Maracalagonis - CA)

Friska - Blanche - 5% vol. - 375 ml	8,00
Sella del Diavolo - Biere de Garde - 6,5% vol. - 375 ml	8,00
Asfodelo - Honey Blonde Ale al Miele Asfodelo - 375 ml	8,00

### Mezzavia (Sant'Antioco)

Lunamonda - Biere blache - 4,8% vol. - 750 ml	14,00
Doralice - Munchner Helles - 4,6% vol. - 750 ml	14,00
Primula - German Pils (gluten free) - 5,1% vol. - 750 ml	14,00
Stilema - American IPA - 6% vol. - 750 ml	14,00
Gare de Roubaix - Biere de garde - 6,4% vol. - 750 ml	14,00

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

Edina A. - Saison 5,5% vol. - 750 ml	14,00
--------------------------------------	-------

### Baladin - Pozzo (CN)

Birra Nazionale Ambrata - 5,5% vol. 330 ml	7,00
--	------

### P3 Brewing Company - Sassari

Speed - Golden Ale - 5% vol. - 330 ml	7,00
West Coast IPA - 6.6% vol. - 330 ml	7,00

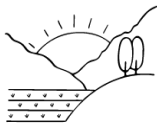
### Birrificio EXMU - Sassari

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

Birra Senza Glutine (gluten free) - 330 ml	4,00
Birra Analcolica	5,00

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





REIMI  
di Sandra Cabeddu



## 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>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>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>Cantina Contini - Cabras (OR)</b>	
<b>Karmis - IGT</b>	28,00
<b>Jankara - Vermentino di Gallura DOCG Sant'antonio di Gallura</b>	35,00

## 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 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>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