

**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, pulled pork bbq, 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, Mozzarella di Bufala DOP, Ciliegino Confit e Salsa Datterino, Origano di Pantelleria*

14,00

**Ri-Margherita**

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

15,00

**Orto di stagione**

*Fior di Latte, Ortaggi di stagione*

13,00



**Indian Market**

*Crema di melanzane arrostate aglio e prezzemolo, Fior di latte, Cavoletti di Bruxelles, Melagrana Ricotta affumicata, Sesamo tostato, Hummus di Ceci*

14,00

**'Diavola' in Me**

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

15,00

**Tonno & Scarola**

*Fior di Latte, Pomodorino Confit, Tonno sott'olio, Limone, Olive Taggiasche, Scarola, Salsa S-tonnata, ,*

ati

16,00

**Sardo allo stato brado**

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

14,00



**Americana**

*Fior di Latte, Cipolla arrostita, Wurstel Artigianali, Salsa di cipolla rossa, Patatine stick*

15,00

**Zucca'nd'Zola**

*Crema di zucca, Fiordilatte, Salame al Tartufo, Zucca arrostita, Gorgonzola, Semi di zucca*

16,00

**Carbo-Nau**

*Fior di latte, Guanciale, Crema di Pecorino Romano, Crema all'uovo, Riduzione Cannonau*

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 €
- Gorgonzola - 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’ - 16,00 €**

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

**‘Mortadella’ - 17,00 €**

Mortadella di Bologna IGP, Puntarelle, Stracchino tartufato



**Black Angus Crock - 18,00 €**

Carpaccio di Black Angus, Spinaci, Formaggio vaccino DOP di Minorca, Crema all'uovo, 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

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

**RE | MI-Burger - 18,00 €**

Hamburger di Manzo, Cheddar, Salsa Datterino Confit, Insalata, Cipolla Caramellata, Pance  
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.