

Menù Cena in Sala

STUZZICHI* (da condividere per 2 persone)

Chips Croccanti con Ketchup - 4,00

Montara-Re | Mi - 5,00

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 - 6,00

fregula allo zafferano con crema all'uovo, pecorino, pulled pork bbq (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 - 6,00

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

Mini-buns ai Semi - 7,00

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, Mozzarella di Bufala, Ciliegino Confit e Salsa Datterino, Origano di Pantelleria

14,00

Ri-Margherita (glutine, latte)

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

15,00

Orto di stagione (glutine, latte)

Fior di Latte, Ortaggi di stagione

13,00

'Diavola' in Me (glutine)

Sugo in agliata, nduja, Salsiccia, Cipolla di Tropea, Peperone Dolce, Lampone

15,00

Indian Market (glutine, latte, sesamo)

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

14,00

Zucca'nd'Zola (glutine, latte)

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

16,00

Tonno & Scarola (glutine, latte, pesce, uova, senape)

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

16,00

Carbo-Nau (glutine, latte, uova)

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

15,00

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

Americana (glutine, latte)

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

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

Pata Negra e Bufala Campana DOP (glutine, latte) - 22,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Filetto di Pomodoro, Pata Negra, Riduzione di Ciliegie

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

Provola, Carpaccio di Manzo con olio sale, Cavolo marinato, Fondo Bruno



PAN CROCK*_f

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

'Parmigiana' - 16,00 (glutine, latte)

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

'Mortadella' - 17,00 (glutine, latte)

Mortadella di Bologna IGP, puntarelle, Stracchino tartufato

Black Angus Crock - 18,00 (glutine, latte, uova, senape)

Carpaccio di Black Angus, Spinacino, Formaggio Vaccino DOP di Minorca,
Salsa S-tonnata, Crema all'uovo

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*

Amarena, Litchi, Bufala - 6,00 (latte, frutta a guscio)

Salsa di Amarena e Litchi, crema di ricotta, mandorle tostate, croccante al papavero

Cioccolato & Albicocca - 7,00 (latte)

Gelato al fiordilatte, mousse al cioccolato, crema di albicocca, gocce di cioccolato

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 rossi, 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, Vaniglia, Limone, Frutti di Bosco

Coperto 2,00

Via Coradduzza 17, Sassari - www.remi17.it - 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 Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
Gazzosa Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml	3,50
Chinotto Lurisia - Bottiglia vetro 330 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
Mosnel Franciacorta DOCG Brut	35,00
Mosnel Franciacorta DOCG Pas Dosé	40,00
Mosnel Franciacorta DOCG Satèn Millesimato	45,00
Pierre Ferraud & Fils - Beaujolais Cremant de Bourgogne	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
-----------------------------	------

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

Barley (Maracalagonis - CA)

Friska - Blanche - 5% vol. - 375 ml	8,00
-------------------------------------	------

Mezzavia (Selargius)

Doralice - Munchner Helles - 4,6% vol. - 750 ml	14,00
Primula - German Pils (gluten free) - 5,1% vol. - 330 ml	8,00
Lunamonda - Blanche - 4,8% vol. - 750 ml	14,00
City Folk - APA - 5,2% vol. - 750 ml	14,00
Gare de Roubaix - Biere de Garde - 6,4% vol. - 750 ml	14,00

Birrificio Rubiu (Sant'Antioco - SU)

Rais - English Ale - 4,7% vol. - 750 ml	15,00
Flavia - Golden Strong Ale - 7,6% vol. - 750 ml	15,00
Moresca - Belgian Dark Ale - 7,6 % vol. - 750 ml	15,00
Edina A. - Saison 5,5% vol. - 750 ml	15,00

Birrificio Puddu (Oristano)

Golden Ale - 5% vol. - 330 ml	8,00
IPA - 6% vol. - 330 ml	8,00
Bitter - Real Ale - 3,8% vol. - 330 ml	8,00

P3 Brewing Company - Sassari

West Coast IPA - 6.6% vol. - 330 ml	7,00
Speed - Golden Ale - 5% vol. - 330 ml	7,00
SS 131 - Lager - 330 ml	7,00

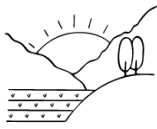
Birrificio EXMU - Sassari

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

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

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





VINI ROSSI

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



VINI BIANCHI

Atlantis - Berchidda Crizia - Vermentino di Gallura DOCG Superiore	28,00
Cantina Su'entu - Sanluri Su'Aro - Marmilla IGT	25,00
Cantina Dessena Faula - Arvesiniadu	45,00
Nuraghe Crabioni - Sorso (SS) Kanimari Cuvee - Romangia IGT	28,00
Capichera - Arzachena (SS) Santigaini IGT Bianco 2020	150,00
Cantina Bentu - Porto Torres (SS) Livànti - Arvenisadu IGT	30,00
Kellerei Terlan - Terlano (BZ) Chardonnay DOC 2021	28,00
Jankara - Vermentino di Gallura DOCG Sant'antonio di Gallura	35,00

VINI INTERNAZIONALI

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

CAFFE' & DIGESTIVI

Caffè	1,50
Caffè Macchiato	2,00
Caffè Decaffeinato	1,50
Limoncello	3,00
Liquirizia	4,00
Mirto	3,00
Grappa Gentile alla Camomilla Levi (Torino)	5,00
Grappa Bianca Giori	4,00
Grappa Barricata	4,00
Grappa Barrique Lagrein, Amarone, Brunello, Gewurz	5,00
Fernet Branca	4,00
Jager	4,00
Montenegro	4,00
Amaro del Capo	4,00
Chivas Regal 12 Whiskey	6,00
Rum Appleton Estate 12 Jamaica	8,00
Rum Brugal 1888 Repubblica Dominicana	8,00
Rum Don Papa	10,00
Calice Vino Sauternes Chateaux Les Justices (Francia)	5,00