




# Menu Mare




## Antipasti



<i>Calamari in carpione*<sup>©</sup></i>	€ 10.00
<i>Squid with onion sweet &amp; sour</i>	
<i>Crostini con affumicati misti<sup>©</sup></i>	€ 11.00
<i>Bread croutons with mixed smoked fish</i>	
<i>Insalata di polpo e patate di Arborea</i>	€ 11.00
<i>Octopus salad and Arborea's potatoes</i>	
<i>Zuppetta di cozze e arselle con crostoni di pane<sup>©</sup></i>	€ 13.00
<i>Soup of mussels &amp; clams with bread croutons</i>	
<i>Bottarga di Cabras<sup>©</sup></i>	€ 14.00
<i>Mullet eggs</i>	
<i>Tentacoli di polpo fritto con verdure*<sup>©</sup></i>	€ 13.00
<i>Fried Octopus with vegetables</i>	
<i>Misto mare S'Ena Arrubia*<sup>©</sup></i>	€ 20.00
<i>Selection chef's seafood</i>	

## Primi

<i>Spaghetti alle arselle<sup>©</sup></i>	€ 12.00
<i>Spaghetti with clams</i>	
<i>Spaghetti alla bottarga<sup>©</sup></i>	€ 13.00
<i>Spaghetti with mullet eggs<sup>©</sup></i>	
<i>Linguine cozze e pomodorini</i>	€ 10.00
<i>Linguine pasta with mussels and cherry tomatoes</i>	
<i>Fregola o risotto allo scoglio*<sup>©</sup></i>	€ 18.00
<i>Seafood risotto or fregola</i>	min. 2 pers.
<i>Fantasia sapori del mare S'Ena Arrubia*<sup>©</sup></i>	€ 18.00
<i>Pasta with mixed seafood</i>	
<i>Lorighittas con crostacei, pomodorini e zafferano*<sup>©</sup></i>	€ 20.00
<i>Typical sardinian pasta with mixed seafood, cherry tomatoes and saffron</i>	





## Secondi

<i>Frittura di paranza* ©</i>	€ 18.00
<i>Fried fish</i>	
<i>Frittura di calamari* ©</i>	€ 16.00
<i>Fried squid</i>	
<i>Orata o spigola alla griglia o alla vernaccia ©</i>	€ 15.00
<i>Grilled sea bream or sea bass with vernaccia</i>	
<i>Grigliata mista ©</i>	€ 20.00
<i>Mixed grilled fish &amp; seafood</i>	min. 2 pers.
<i>Guazzetto di gamberoni e molluschi* ©</i>	€ 18.00
<i>Stew prawns and shellfish</i>	

*\* Il prodotto potrebbe essere congelato*


*\* Product may be frozen*





# Menu Terra


## Antipasti



<i>Cipolle in agrodolce</i> ◉	€ 8.00
<i>Onions sweet &amp; sour</i>	
<i>Tortino di verdure</i> ◉	€ 7.00
<i>Vegetable pie</i>	
<i>Tagliere di salumi e formaggi del territorio</i> ◉	€ 13.00
<i>Selection of local cuts and cheese</i>	
<i>Funghi al forno</i>	€ 8.00
<i>Mushrooms in the oven</i>	
<i>Misto vegetariano S'Ena Arrubia</i> ◉	€ 11.00
<i>Vegetarian chef's selection</i>	
<i>Misto terra S'Ena Arrubia</i> ◉	€ 17.00
<i>Mixed land appetizers</i>	

## Primi

<i>Spaghetti al pomodoro e basilico</i> ◉	€ 7.00
<i>Spaghetti with tomatoes and basil</i>	
<i>Trofie al ragù di verdure e Gran Campidano a scaglie</i> ◉	€ 10.00
<i>Trofie pasta with vegetarian ragù and flaked Gran Campidano cheese</i>	
<i>Culurgiones ai pomodorini e basilico</i> ◉	€ 11.00
<i>Culurgiones with cherry tomatoes and basil</i>	
<i>Gnocchetti alla campidanese</i> ◉	€ 8.00
<i>Sardinian gnocchi pasta with fresh sausage in a tomato sauce</i>	
<i>Fregola ai cardoncelli con pancetta, pomodorini, zafferano e pecorino a scaglie</i> ◉	€ 16.00
<i>Fregola with mushrooms, cherry tomatoes, saffron and flaked Pecorino cheese</i>	min. 2 pers.
<i>Ravioli al pomodoro e basilico</i> ◉	€ 10.00
<i>Ravioli stuffed with ricotta cheese &amp; spinach in a tomato sauce</i>	





## Secondi

<i>Grigliata mista di manzo e maiale</i> <i>Mixed grilled meats</i>	€ 17.00
<i>Costata di manzo alla griglia</i> <i>Beef steak</i>	€ 16.00
<i>Tagliata di manzo con radicchio, casizolu e aceto balsamico</i> © <i>Sliced beef with radicchio, casizolu cheese</i> <i>and balsamic vinegar</i>	€ 16.00
<i>Filetto di manzo al Cannonau</i> © <i>Beef fillet in a Cannonau wine sauce</i>	€ 18.00
<i>Pecorino arrosto su carasau e miele sardo</i> © <i>Roasted pecorino cheese with carasau bread</i> <i>&amp; sardinian honey</i>	€ 10.00

## Contorni

<i>Insalata mista</i> <i>Mix salad</i>	€ 3.00
<i>Patate fritte*</i> <i>French fries</i>	€ 4.00
<i>Verdure alla griglia</i> <i>Grilled vegetables</i>	€ 4.00
<i>Verdure in pastella*</i> © <i>Battered vegetables</i>	€ 5.00



# Menu Pizza®

Impasto pizza: olio, lievito, sale, farina 00 e farina di semola

Sugo per pizza: salsa di pomodoro, olio, basilico

Pizza dough: olive oil, yeast, salt, 00 flour and durum wheat flour

Pizza sauce: tomato sauce, olive oil, basil

## Pizze classiche

### Focaccia liscia

€ 4.00

Origano, Olio, Sale

Oregano, EVO and Salt

### Marinara

€ 4.50

Pomodoro, aglio, olio, origano

Tomato sauce, garlic, olive oil, oregano

### Margherita

€ 6.00

Pomodoro, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella cheese

### Napoletana

€ 7.50

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies

### Cotto e funghi

€ 7.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

### Vegetariana

€ 8.00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni

Tomato sauce, mozzarella, aubergines, zucchini, pepper

### Viennese

€ 7.50

Pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato sauce, mozzarella, wurstel

### Tonno e cipolle

€ 8.00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions



Americana

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte\*, wurstel  
Tomato sauce, mozzarella, french fries\*, wurstel

€ 8.00

Bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

€ 9.00

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, prosciutto cotto,  
funghi, carciofi

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, ham, mushrooms,  
artichokes, capers

€ 9.50

Quattro stagioni

Pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, prosciutto cotto, funghi  
Tomato sauce, mozzarella, olives, artichokes, ham, mushrooms

€ 9.50

Quattro formaggi

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pecorino, gran campidano  
Tomato sauce, mozzarella, different kinds of cheese

€ 9.50

Parmigiana

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura e basilico  
Tomato sauce, mozzarella, aubergine, grana cheese and basil

€ 8.50



## Pizze ai sapori della terra

### Diavola

Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante  
Tomato sauce, mozzarella, spicy dry sausage

€ 8.00

### Sarda

Pomodoro, mozzarella, pecorino, salsiccia fresca  
Tomato sauce, mozzarella, fresh sausage, pecorino cheese

€ 8.50

### Vulcano

Pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia secca piccante, gorgonzola  
Tomato sauce, mozzarella, pepper, dry spicy sausage, gorgonzola cheese

€ 9.00

### Patatosa

Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, petali di patate, gorgonzola  
Tomato sauce, mozzarella, sausage, flaks potatoes, gorgonzola cheese

€ 9.00

### Speck, rucola e Gran Campidano

Pomodoro, mozzarella, speck, rucola, grana  
Tomato sauce, mozzarella, speck, rocket, grana cheese

€ 9.00

### Crudaiola

Pomodoro, mozzarella, crudo, pomodorini, rucola, grana  
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, Grana cheese

€ 9.00

### Campagnola

Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi, grana  
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, mushrooms, Grana cheese

€ 9.50

### Rustica

Pomodoro, mozzarella, pecorino, guanciale  
Tomato sauce, mozzarella, pecorino cheese, pork cheek

€ 9.50

### Tirolese

Pomodoro, mozzarella, taleggio, speck  
Tomato sauce, mozzarella, taleggio cheese, speck

€ 10.00





## Pizze ai sapori del mare

### Norvegese

€ 10.00

Pomodoro, mozzarella, panna, salmone affumicato  
Tomato sauce, mozzarella, cream, smoked salmon

### Fenicottero

€ 12.00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti\*, salmone affumicato, prezzemolo  
Tomato sauce, mozzarella, shrimps\*, smoked salmon, parsley

### Carlofortina

€ 11.00

Pomodoro, mozzarella, tonno affumicato, pomodorini, pesto  
Tomato sauce, mozzarella, smoked tuna, cherry tomatoes,  
pesto sauce

### Del golfo

€ 13.00

Pomodoro, mozzarella, arselle locali, bottarga  
Tomato sauce, mozzarella, clams, bottarga

### S'Ena Arrubia

€ 13.00

Pomodoro, mozzarella, gamberetti\*, zucchine grigliate,  
pomodorini e bottarga  
Tomato sauce, mozzarella, shrimps\*, grilled zucchini,  
cherry tomatoes, bottarga

### Scogliera

€ 15.00

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare\*  
Tomato sauce, mozzarella, mix seafood\*







## Pizze bianche

### Trevigiana

Mozzarella, gorgonzola, radicchio in cottura  
Mozzarella, blue cheese, grilled radicchio

€ 8.00

### Tropea

Mozzarella, cipolle rosse di Tropea caramellate, pepe nero in grani  
Mozzarella, caramelized red onions of Tropea, black pepper corns

€ 8.00

### Boscaiola

Mozzarella, funghi champignon, salsiccia fresca  
Mozzarella, champignon mushrooms, fresh sausage

€ 8.00

### Fritz

Mozzarella, zucchine julienne, pancetta tesa affumicata,  
pomodorini, Gran Campidano fuori cottura  
Mozzarella, zucchini, smoked bacon, cherry tomatoes,  
Gran Campidano cheese

€ 9.50

### Tricolore

Mozzarella, pomodori secchi, mozzarella di bufala a crudo,  
basilico fresco  
Mozzarella, dry tomatoes, fresh buffalo mozzarella,  
fresh basil

€ 9.50

### Primavera

Mozzarella, prosciutto crudo, mozzarella di bufala a crudo,  
rucola e pomodorini  
Mozzarella, raw ham, fresh buffalo mozzarella,  
rocket, cherry tomatoes

€ 10.50

### Sfiziosa

Mozzarella, gamberi\*, guanciale, pomodorini  
Mozzarella, shrimps\*, pork cheek, cherry tomatoes

€ 11.00

### Polpo

Mozzarella, petali di patate, polpo, prezzemolo  
Mozzarella, flaks potatoes, octopus, parsley

€ 11.00

Aggiunta mare - Further add from sea


€ 2.00

Aggiunta terra - Further add from the land

€ 1.00

Ridotta

- € 1.50



*Vini della casa (Bianco - Rosso) °*  
*House wines (White-Red)*

<i>1/4 (Lt 0.25)</i>	<i>€ 2.00</i>
<i>1/2 (Lt 0.50)</i>	<i>€ 3.50</i>
<i>1 Litro</i>	<i>€ 7.00</i>

*Vini rosati - Rosè wines °*

<i>Nieddera, Rosato, Contini, Cabras, IGT</i>	<i>€ 12.00</i>
---	----------------

*Vini rossi - Red wines °*

<i>Grotta Rossa, Carignano del Sulcis, C.S. Santadi, DOC</i>	<i>€ 13.00</i>
--	----------------

<i>Perdera, Monica, Argiolas, Serdiana, DOC</i>	<i>€ 13.00</i>
---	----------------

*Vini bianchi - White wines °*

<i>Funtanaliras, Vermentino, C. del Vermentino, Monti, DOCG</i>	<i>€ 19.00</i>
---	----------------

<i>Karmis Cuvèe, Vermentino, Vernaccia, C. Contini, Cabras, IGT</i>	<i>€ 18.00</i>
---	----------------

*Vini Quartomoro di Sardegna °*

*Cantina Locale*

*Vini rossi - Red wines*

<i>CGN, Cagnulari, IGT</i>	<i>€ 26.00</i>
----------------------------	----------------

<i>CRG, Carignano, IGT</i>	<i>€ 26.00</i>
----------------------------	----------------

<i>Órriu Caòr, Cannonau, IGT</i>	<i>€ 18.00</i>
----------------------------------	----------------

*Vini bianchi - White wines*

<i>Órriu sulla bucce, Vernaccia, IGT</i>	<i>€ 18.00</i>
--	----------------

<i>Órriu Veòr, Vermentino, DOC</i>	<i>€ 16.00</i>
------------------------------------	----------------

*Bollicine*


<i>Q Quartomoro, Brut, metodo classico</i>	<i>€ 28.00</i>
--	----------------

<i>Z Rosè Quartomoro, Frizzante sui lieviti Rosato</i>	<i>€ 23.00</i>
--	----------------

<i>Z Quartomoro, Frizzante sui lieviti Bianco</i>	<i>€ 19.00</i>
---	----------------

<i>Calice di vino - Glass of wine</i>	<i>€ 4.00</i>
---------------------------------------	---------------





## Bevande - Drinks

Acqua - 1 Litro	€ 1.70
Acqua - 1/5 Litro	€ 1.10
Bibite - Soft Drinks	€ 2.50

## Birre - Beer <sup>®</sup>

Birra alla spina Heineken 0.25	€ 2.50
Birra alla spina Heineken 0.50	€ 5.00
Birra alla spina Heineken 1L	€ 9.00
Birra Ichnusa 0.33 cl	€ 2.00
Birra Ichnusa 0.66 cl	€ 3.00
Birra Ichnusa Cruda 0.66 cl	€ 3.50
Birra Ichnusa Non filtrata 0.33 cl	€ 2.50
Birra Ichnusa Non filtrata 0.50 cl	€ 4.00
Birra Heineken 0.33 cl	€ 2.50
Birra Heineken 0.66 cl	€ 3.50

## Caffè e amari - Coffee and liquors <sup>®</sup>

Caffè - Coffee	€ 1.10
Cappuccino	€ 1.40
Amari - Liquors	€ 3.00
Distillati	€ 4.00

## Dolci e frutta - Desserts and fruit

Sorbetto al limone	€ 3.00
Lemon sorbet	
Frutta di stagione	€ 4.00
Fresh seasonal fruit	
Tartufo bianco o nero <sup>®</sup>	€ 4.50
Ice cream chocolate or vanilla	
Seadas <sup>®</sup>	€ 4.00
Sardinian pastry with cheese inside and honey on top	
Dolce della casa <sup>®</sup>	€ 5.00
Dessert	

Coperto e servizio	€ 2.00
Cover charge	



# Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43
1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO<sub>2</sub>
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Si prega la gentile clientela di segnalare al personale l'allergia o l'intolleranza ad una qualunque delle sostanze presenti nella lista soprariportata