

MENU

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Pesci



INFO

Se doveste avere intolleranze alimentari, allergie o qualsiasi disturbo legato al cibo, potete rivolgervi al responsabile di sala.

Questo Menù è consultabile anche in
digitale !!!



www.sacardigaesupisci.com/menù

Il costo del Coperto è di € 3,00

“ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, capitolo VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”

*In assenza di prodotti freschi vengono utilizzati prodotti congelati

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Pesci



La ricerca delle materie prime di altissima qualità, la dedizione, lo studio di un'intera Famiglia e del suo Staff, sono lo spirito di questo Menù.

Vi diamo il Benvenuto nel nostro Ristorante, nella nostra Casa.

Buon Appetito

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Pisci

Aperitivi

2 Ostriche

con bicchiere di

CARALIS

Spumante Brut 11,5%

100% Chardonnay



12 euro

Cocktail di Gamberi

con bicchiere di

CARALIS

Spumante Brut 11,5%

100% Chardonnay



10 euro

Lingua di Suocera Guanciaie nostrano

e

Mozzarella di Bufala

con bicchiere di

CARALIS

Spumante Brut 11,5%

100% Chardonnay



10 euro

Caviale Prunier scatola metallo 20 grammi

con bottiglia da 0,375 lt

“Cà del Bosco Cuvee Prestige”

Franciacorta 12,5%

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%
(Ca del Bosco)

70 euro

LE NOSTRE PROPOSTE DI MARE

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Pesci

PERCORSO DEGUSTAZIONE MARE “ SAPORI ”

**Benvenuto dello Chef*

*Degustazione di Finger Food

*Cruditè misto di pesce, molluschi e crostacei

Torcetti con crema di Zucchine, Seppie, Cozze Guancialetto croccante
Mantecati alla Bottarga

*Tagliolino al Tartufo e battuta di Gamberi Rossi (crudi)

*Roll di Spigola con crosta di Zucchine
Con vellutata di Pecorino e Rapa Rossa

*Aragostelle alla catalana

*Degustazione della Nostra Pasticceria

65 euro a persona

*Il menù degustazione può essere ordinato se scelto da tutti i commensali dello stesso tavolo
(fatta eccezione dei bambini).*

Incluso il coperto . Esclusi: Vini , Bevande , Caffè e Amari

Cruditè di Mare

*Selezione di Cruditè di Mare

27 euro a persona

(minimo per 2 persone)

*Tartare di Gamberi in letto di Bufala
gocce di dressing al Lampone

18 euro

*Battuta al coltello di Spigola al Tartufo e
Profumi orientali con Spaghetti di Verdure croccanti

24 euro

*Sashimi di Salmone

17 euro

*Tartare di Salmone bagnata da Marinata orientale coppato con Riso Basmati

18 euro

*Cubi di Salmone Flambè accompagnati da spuntoni di Formaggio fresco e Avocado

18 euro

*Sashimi di Tonno Rosso

21 euro

*Battuta al coltello di Tonno Rosso accompagnata da Granelli di Alga Nori
e salsa di Soia

21 euro

*Battuta al coltello di Tonno Rosso con crema di Bufala e Tartufo

25 euro

*Tartare di Astice su crostone di Pane al Corman e Tartufo

28 euro

*Scampi crudi

10 euro per 100 grammi

*Ostriche

4,5 euro al pezzo

Antipasti di Mare

*Degustazione ai Sapori di Mare

23 euro a persona (minimo per 2 persone)

*Ventresca di Tonno Rosso con Parmantier di Patate alla Menta, pomodorini confit e Pane al Limone

17 euro

*Polpette di Tonno Rosso Grattinate al Casizolu filante del Monti Ferru

16 euro

*Trancetto di Sgombro marinato alla scorza di Arancia di Muravera

15 euro

*Acciughe del Cantabrico
con Crostoni di Pane e Burro Salato

15 euro

*Insalata di Mare

15 euro

*Insalata di Polpi

14 euro

*Carpaccio di Spigola in bassa temperatura
Ai 5 Pepi e Citronette

15 euro

*Cozze alla Marinara

13 euro

*Zuppa di Cozze

14 euro

Pasta di Nostra Produzione

*Fior di Pasta con Pesto di Carciofo, Gambero Rosso e polvere di Olive Nere
17 euro

*Torcetti con crema di Zucchine, Seppie, Cozze e guancialetto croccante,
mantecati alla Bottarga di Muggine
16 euro

*Gnocchetti con una crema di Noci e Bottarga
15 euro

Paste Ripiene

&

Risotti

*Tortelli di Pesce fatti a mano in Salsa di Cozze
e
Frutti di Mare scottati
23 euro

*Dischi di Lasagna nera al Ragù di Seppia
su vellutata di Crostacei
20 euro

Risotto alla Rapa Rossa e Tartufo con Tartare di Scampi (crudi)
24 euro

Fregola Sarda alle Vongole e pomodorini freschi in Vasocottura
18 euro

Pasta di Nostra Produzione

*Tagliolini al Tartufo e battuta di Gamberi Rosso (crudo)

19 euro

*Linguine mantecata al Burro salato Elle & Vire con filetti di Stracciatella di Bufala,
uova di lompo
e battuta di Gamberi Rosso (crudo)

19 euro

*Linguine al profumo di Cappero sardo e Limone con battuta di Spigola,
Scalogno,
Stracciatella di Bufala e uova di lompo

17 euro

*Linguine all'Astice

21 euro

*Linguine ai Sapori di Mare

15 euro

*Spaghetti al nero di Seppia con Vongole Veraci, Crema di Burrata
e Pesto al Basilico

16 euro

*Spaghetti ai Ricci

21 euro

*Spaghetti al nero di Seppia con Filetto di Acciughe del Cantabrico, vellutata di
pomodoro e polvere di pane

17 euro

Secondi Piatti

*Roll di Spigola in crosta di Zucchine e Vellutata di Pecorino alla Rapa Rossa
23 euro

*Trancio di Ricciola accompagnata da una vellutata di Carote e Carotina Baby
25 euro

* Spigola cotta a Vapore con pomodori Confit
23 euro

*Involtino di Rombo con Spinaci e Ricotta fresca
24 euro

*Zuppa di Pesce deliscata accompagnata da Molluschi e Crostacei
23 euro

*Pesce alla Griglia
4 euro 100 grammi

*Pesce al Forno con Pomodori e Patate
5 euro 100 grammi

*Grigliata mista di Pesce
5,5 euro 100 grammi

Tonno

*Tagliata di Tonno Rosso con vellutata di Pomodoro e Capperi Selargino e crema di Ricotta

23 euro

*Tagliata di Tonno Rosso in salsa Tartufata

25 euro

*Tagliata di Tonno Rosso con dadolata di Foie Gras e salsa al vino dolce

28 euro

Crostacei

*Aragostelle alla Catalana

25 euro

*Gamberoni Grigliata

10 euro 100 grammi

*Scampi alla Catalana o alla Griglia

10 euro 100 grammi

*Astice alla Catalana o alla Griglia

7 euro 100 grammi

*Aragosta alla Catalana o alla Griglia

15 euro 100 grammi

Fritture

*Fritto misto

16 euro

*Polpo Fritto accompagnato da Crema di Patate

17 euro

*Fritto di Calamari e Gamberetti

16 euro

*Fritto di Calamari

16 euro

Contorni

*Patate fritte

5 euro

*Carciofi della Casa

7,5 euro

*Verdure in Tempure

7,5 euro

*Insalata mista

5 euro

LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

RISTORANTE
Sa Cardigan
e Su Pesci

Crudite' di Terra

*Battuta al coltello di Filetto di Manzo

18 euro

*Battuta al coltello di Filetto di Manzo al Tartufo e salsa di Bufala

24 euro

Antipasti di Terra

*Selezione di Salumi e Formaggi

16 euro

*Stracciatella di Bufala con pomodorini freschi

10 euro

*Focaccia Home Made con Melanzane e Zucchine, Casizolu Filante e Pancetta Tesa

13 euro

Pasta di Nostra Produzione

*Linguine con crema di Melanzane, Noci tostate, Ricotta salata e
fonduta al Gorgonzola dolce

15 euro

*Gnocchetti al Ragù bianco di Pecora
e
fonduta al Pecorino con querelle di Ricotta fresca

13 euro

Paste Ripiene

*Ravioli di Patate con salsa al Pomodoro

11 euro

*Ravioli Veggy con crema di melanzane e Noci

12 euro

Selezione di Carni

*Petto d'Anatra femmina confit in salsa di Arance di Muravera
e Speck d'Anatra

21 euro

*Pancia di Maialino da Latte cotto in bassa temperatura accompagnata da patate al
Burro e Mousse al Mirto

22 euro

*Costine di Agnello con Salsa Tartufata

25 euro

*Rib Eye (Cuore di Costata) servita in Ghisa calda

50 euro al Kg

*Tagliata di Filetto di Manzo Irlandese in salsa Tartufata

21 euro

*Filetto di Manzo Irlandese alla griglia

19 euro

Menù Bimbi

Pasta fatta in Casa

Pasta corta al pomodoro
5 euro

Pasta corta al Ragù
7 euro

Pasta corta al Pesto
7 euro

Pasta panna e salmone
8 euro



Secondi

Panino con Hamburger e Patate fritte
8 euro

Fettina di vitello e patate fritte
9 euro

Cotoletta alla Milanese e Patate Fritte
9 euro

Filetto di pesce cotto a vapore e patate fritte
10 euro

Dessert

Ghiacciolo alla Frutta
Arancia / Limone / Fragola
2,00 euro

Gelato stecco fiordilatte ricoperto al momento da cioccolato fuso
3 euro

DESSERT

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Pesci