

# 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](http://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 Pisci



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 Piscu

# PERCORSO DEGUSTAZIONE MARE “ SAPORI ”

*\*Benvenuto dello Chef*

\*Degustazione di Finger Food

\*Crudità misto di pesce, molluschi e crostacei

\*Caserecce con seppie, Cozze e Zucchine mantecate alla Bottarga

\*Linguine al profumo di capperi sardo e limone con battuta di Spigola,  
scalogno, stracciatella di Bufala  
e uova di lompo

\*Filetto di Pesce in crosta di Zucchine  
Su salsa al Pecorino

\*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*

# PERCORSO DEGUSTAZIONE MARE “ESSENZA”

*\*Benvenuto dello Chef*

*\*Degustazione di Finger Food*

*\*Crudità misto di pesce, molluschi e crostacei e Battuta di Salmone*

*\*Quadri di Lasagna nera con Seppia su vellutata di Crostacei*

*\*Tagliolini al Tartufo e battuta di Gamberi crudi*

*\*Guancette di Rana Pescatrice saltate al burro  
su letto di Crema di Pernod e Zafferano*

*\*Astice alla catalana*

*\*Degustazione della Nostra Pasticceria*

**75** 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

26 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 Ricciola al Tartufo nero e  
Profumi orientali con Spaghetti di Verdure croccanti

23 euro

\*Sashimi di Salmone

17 euro

\*Carpaccio di Tonno Rosso "Blue Fin" con Vinaigrette al Limone

21 euro

\*Battuta al coltello di Tonno Rosso "Blue Fin"  
al naturale

21 euro

\*Battuta al coltello di Tonno Rosso "Blue Fin"  
accompagnata da granelli di Alga Nori e Soia

21 euro

\*Carpaccio di Capasanta condito con dressing al Limone,  
5 Pepi e Sale nero dell'Himalaya e Insalata Valeriana

17 euro

\*Tartare di Salmone bagnata da Marinata orientale  
su battuta di Avocado coppato con Riso giapponese

18 euro

\*Scampi crudi

10 euro per

100 grammi

\*Ostriche

4 euro al pezzo



# Antipasti di Mare

\*Degustazione ai Sapori di Mare

23 euro a persona  
(minimo per 2 persone)

\*Acciughe del Cantabrico  
con Crostoni di Pane e Burro Salato

15 euro

\*Ventresca di Tonno Rosso "Blue Fin" con Parmantier di Patate,  
Pomodoro confit e Pane al limone

16 euro

\*Involtini di Ventresca di Tonno Rosso "Blue Fin" con crema  
di Ricotta e salsa al Pomodoro ciliegino

15 euro

\*Trancetti di Sgombro marinati al Pomodoro fresco  
con Crema di Ricotta al basilico, Orzo  
e Bottarga di Muggine

15 euro

\*Insalata di Mare

14 euro

\*Insalata di Polpi

13 euro

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

15 euro

\*Cubi di Salmone cotti in bassa temperatura con Guacamole  
e composta di Cipolle di Tropea

16 euro

\*Cozze alla Marinara

12 euro

\*Zuppa di Cozze

14 euro

## Pasta di Nostra Produzione

\*Fior di Pasta con Gamberi e Asparagi  
mantecati allo Zafferano

16 euro

\*Caserecce con Seppie, Cozze e Zucchine  
mantecati alla Bottarga di Muggine

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 Carnaroli al profumo di Limone e Tartar Gambero Rosso

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 alle Vongole

13 euro

\*Spaghetti al nero di Seppia con Filetto di Acciughe del Cantabrico  
E Gambero rosolato

17 euro

## Secondi Piatti

\*Trancio di Ricciola accompagnata da una vellutata di Carote  
e lamelle di Bottarga di Muggine

25

\*Terrina di Rombo avvolta in morbidi Spinaci  
su base di Pane Croccante al Limone

22 euro

\*Filetto di Pesce in crosta di Zucchine  
Su salsa al Pecorino

22 euro

\*Guancette di Rana Pescatrice saltate al Burro  
e salsa allo Zafferano

22 euro

\*Polpo Arrosto con purea di Patate al Limone  
e Verdure croccanti

19 euro

\*Trancetti di Spigola al vapore con Verdure croccanti

22 euro

\*Pesce alla Griglia

4 euro 100 grammi

\*Pesce al Forno con Pomodori e Patate

5 euro 100 grammi

\*Grigliata mista di Pesce

5 euro 100 grammi

## 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

\*Astice ( Longofante) alla Catalana o alla Griglia

9 euro 100 grammi

\*Aragosta alla Catalana o alla Griglia

15 euro 100 grammi

## Fritture

\*Fritto misto

16 euro

\*Polpo Fritto

16 euro

\*Fritto di Calamari e Gamberetti

16 euro

\*Fritto di Calamari

16 euro

# Contorni

\*Carciofi della Casa  
7,5 euro

\*Verdure miste saltate in padella  
7 euro

\*Patate fritte  
5 euro

\*Patate bollite  
5 euro

\*Insalata mista  
5 euro

# LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

RISTORANTE  
Sa Cardigas  
e Su Pisci

# PERCORSO DEGUSTAZIONE “CARNE”

*\*Benvenuto dello Chef*

\*Degustazione di Salumi e Formaggi

\*Battuta al coltello di Carne

\*Ravioli di Formaggio mantecati al Burro, Pepe rosa,  
Pecorino e riduzione di Cannonau

\*Gnocchetti di Grano Arso al Ragù bianco di Pecora  
e  
fonduta al Pecorino

\*Petto di Anatra femmina confit in salsa di Arancia di Muravera  
e Speck Anatra

Pancia di Maialino da Latte al Mirto selvatico  
con Patate al burro

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*



## Crudite' di Terra

\*Battuta al coltello di Filetto di Manzo  
18 euro

## Antipasti di Terra

\*Selezione di Salumi e Formaggi  
16 euro

\*Caprese con Burrata di Bufala  
10 euro

\*Sfoglia di Pane Carasau alle Verdure  
con Casizolu filante e  
Salsa al Pomodoro fresco  
13 euro

\*Casadinas con lardo di Colonnata  
e  
Mousse al Miele  
13 euro

## Pasta di Nostra Produzione

\*Linguine con Melanzane, Noci tostate, Ricotta affumicata e  
fonduta al Gorgonzola dolce

15 euro

\*Gnocchetti di Grano Arso al Ragù bianco di Pecora  
e  
fonduta al Pecorino

13 euro

## Paste Ripiene

\*Ravioli di Formaggio mantecati al Burro, Pepe rosa,  
Pecorino e riduzione di Cannonau di Sardegna D.O.C Blasio

centro di  
dolcia  
nova

13 euro

\*Ravioli di Patate con salsa al Pomodoro

11 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 al Mirto selvatico  
con Patate al burro

22 euro

\*Costine di Agnello con Salsa Tartufata  
e  
Noci al Burro

24 euro

\*Tagliata di Puledro Lardellato con crumble salato  
su letto di Spinaci al burro

25 euro

\*Rib Eye ( Cuore di Costata)

50 euro al Kg

\*Tomahawk alla Griglia

50 euro al Kg

\*Tagliata di Filetto di Manzo in salsa Tartufata

25 euro

\*Filetto di Manzo Irlandese alla griglia

19 euro

\*Filetto di Manzo Irlandese

con salsa al Cannonau Riserva D.O.C Blasio 

21 euro

# Contorni

\*Carciofi della Casa  
7,5 euro

\*Verdure miste saltate in padella  
7 euro

\*Patate fritte  
5 euro

\*Patate bollite  
5 euro

\*Insalata mista  
5 euro

# Menù Bimbi

## Pasta fatta in Casa

Pasta corta al pomodoro  
5 euro

Pasta corta al Ragù di Vitello  
7 euro

Pasta corta al Pesto  
7 euro

Pasta corta al Ragù di Pesce  
8 euro



## Secondi

Fettina di vitello Bianco con patate fritte  
9 euro

Cotoletta alla Milanese con Patate Fritte  
9 euro

Petto di Pollo con pomodorini  
9 euro

Polpette al sugo  
8 euro

Filetto di pesce cotto a vapore con 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 Cardigan  
e Su Pesci

## I Grandi Classici

\*Millefoglie con gelato artigianale alla vaniglia del Madagascar,  
coulis di fragola

7.5 euro

\*Cheesecake alle Fragole ricoperta con coulis di fragola

7 euro

\*Tris di Panna Cotta guarnita con coulis di fragola  
passion fruit e lampone

7 euro

## I semifreddi

\*Pistacchio di "Bronte" Esotico

Semifreddo al pistacchio, ghiacciolini al Mango  
e Mousse al cioccolato bianco

7,5 euro

\*Aranzada 20.20

Mousse all'arancia e Mousse al Miele d'Arancia su Crumble alle mandorle  
e sale Maldon

7,5 euro

\*Torroncino

7,5 euro

## Gli Sfiziosi

### \*Doveva essere un Tiramisù

Crema al Mascarpone artigianale su Savoiaro sardo

7,5 euro

### \*Chocoberry

Mousse cioccolato Ruby, Cremoso al Cioccolato al latte ,  
Biscotto al cioccolato fondente  
e sorbetto al lampone

7,5 euro

### \*Tris di conì

Gelato artigianale alla Vaniglia e grappa di cannonau, gelato al mirto, gelato al limoncello

7,5 euro

### \*Panna cotta di Capra

in due consistenze al profumo di Fava TonKa  
e passion fruit

7,5 euro

## Alla Frutta

### \*Carpaccio d'Ananas con gelato artigianale al Cocco

6,5 euro

### \*Tartelletta alla frutta con crema al profumo di limone

7,5 euro

### \*Guazzetto di frutta con gelato artigianale alla Vaniglia del Madagascar

7,5 euro

### \*Dadolata di pesche con gelato artigianale alla Vaniglia del Madagascar e liquore al mirto

7,5 euro



## Tipici Sardi

### \*Raviolini Fritti di Ricotta fatti a mano

Raviolini ripieni di Ricotta aromatizzati al Limone

6,5 euro

### \*Seadas di Oliena

Raviolo ripieno di formaggio fresco ricoperto di miele

7,0 euro

### \*Dolcetti Sardi

Misto biscotti di mandorle e frollini

6,5 euro

## I nostri sorbetti

### \*Sorbetto al cucchiaino al Limone

6 euro

### \*Sorbetto al cucchiaino all' Arancia

6 euro

### \*Sorbetto al cucchiaino al Lampone

6 euro

### \*Sorbetto al cucchiaino al Mandarino

6 euro

### \*Sorbetto al cucchiaino al Cocco

6 euro

## I nostri Mix

### \*Soft Mix

Semifreddo al pistacchio, Musse arancia e mini cono al limoncello

**8,5** euro

### \*Spry Mix

Cono con gelato artigianale alla grappa, mousse cioccolato e semifreddo al torrone

**8,5** euro

### \*Fruit Mix

Sorbetto al limone, Guazzetto di frutta e Tartelletta di frutta

**8,5** euro

### \*White Mix

Tiramisù, Panna cotta e Cheesecake alle Fragole  
ricoperta con coulis di fragola

**8,5** euro

### \*Mix Degustazione

Contiene 8 assaggi a scelta del pasticciere

**11** euro a persona