

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 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 Cardigas
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

*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

*Tartare di Salmone bagnata da Marinata orientale
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

*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

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

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

19 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

Tonno

Tagliata di Tonno in salsa Tartufata

25 euro

*Tagliata di Tonno con dadolata di Foie Gras e salsa al Passito di Dolianova

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

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 Pesci

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
dolci
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