

# LA SCIUMARA

pizza&cudina





## Gli Antipasti

### Selezione di Mare

Sélection d'entrées (salade de fruit de mer, petit peuple frits, croquettes de morue, poulpe grillé)

15,00 euro

Insalata di mare con verdure croccanti e salsa al limone

Salade de fruit de mer avec des légumes et sauce au citron

12,00 euro

Moscardini Fritti con Cipollotti di Tropea Brasati al Cannonau

Petit Poulpe frits avec des oignons Tropea braisées au vin Cannonau

10,00 euro

Affumicati, Marinati e Crudo dal mare

Poissons fumés, marinés et crudité de mer

18,00 euro

Piovra Grigliata su Composta di Ciliegini, Burratina e Scaglie di Bottarga

Poulpe grillé sur tomates, burratina et copeaux de poutargue

12,00 euro

Crocchette di Baccalà in crosta di pistacchi e nocciole su mantecato di patate all'olio pomodori secchi e pesto di rucola

Sel croquettes de morue en croûte de pistache et noisettes, pommes de terre en purée, tomates séchées et pesto de roquette

10,00 euro

Padellata mediterranea

cozze, vongole, seppie, calamari, crostacei, pomodoro, capperi, olive e pane all'aglio  
Soupe de poisson avec les moules, les palourdes, les calmars, les crustacés, les  
tomates, les câpres, les olives et pain à l'ail

16,00 euro

Tartare di tonno rosso con battuto di pizzaiola a crudo, cipolla di Tropea e capperi fritti  
Tartare de thon aux olives hachées les anchois l'origan l'oignons Tropea et les câpres frits

14,00 euro

### Tagliere Sardo di Salumi e Formaggi

Viandes et fromages

10,00 euro

Frittelle di Salvia e Fiori di Zucca con Salsina al Basilico

Beignets de courgettes et ses fleurs avec de sauce au basilic

10,00 euro

Melanzane alla brace, lonzino stagionato e burratina

Aubergines grillées, guéri longe de porc et burratina

10,00 euro

Pecorino alla piastra con Verdure grigliate e Miele d'Acacia

Fromage Pecorino à la plaque avec des légumes grillés et de miel d'acacia

10,00 euro

## Primi Piatti

Spaghetti con Frutti di Mare

Spaghetti moules, palourdes, crevette, scampi, tomates cerises

13,00 euro

Calamarata e Calamari, Olive Taggiasche, Basilico e Mandorle Tostate

Calamarata et calmar, olives, basilic, amandes croquantes

13,00 euro

Linguine del Golfo con Scampi Arselle e Bottarga di Muggine  
Linguine aux palourdes, scampi, tomates cerises et poutargue

14,00 euro

Paccheri di Gragnano all'Astice con Pomodorini e Basilico  
Paccheri di Gragnano au l'homard avec tomates cerises et basilic

18,00 euro

Maccaronnes de blusa al granchio su crema di peperoni dolci e croccante di pistacchi

Typiques pâtes avec une sauce au crabe des poivrons et pustacchi

14,00 euro

Fregula ai Frutti di Mare

Fregula aux fruits de mer (moules, palourdes, crevette, scampi, tomates)

min. 2 persone 14,00 euro

Malloreddus alla Campidanese con Salsiccia Zafferano e Pomodoro Fresco

Malloreddus alla Campidanese a là saucisse, le safran, sauce tomate

10,00 euro

Gnocconi di Patate alla Salvia con Fiori di Zucca, Gorgonzola e polvere di Guanciale

Gnocconi de pommes de terre à la sauge et citrouille fleurs gorgonzola (fromage) et

poudre de jambon

10,00 euro

I nostri Ravioli di Ricotta su Passatina di Pomodoro Fresco e Ricotta Mustia

Ravioli avec du fromage blanc et sauce tomate

11,00 euro

Risotto alla clorofilla con carpaccio di salsiccia al pepe e stracciatella di burrata

Risotto chlorophylle avec carpaccio de saucisse et stracciatella burrata

12,00 euro

Zuppa Gallurese della nostra tradizione

11,00 euro

## Il Pesce

Gran Fritto di Calamari e Verdure Pastellate

Calmar frits et légumes battues

15,00 euro

Tagliata di Tonno Rosso in Mantello Croccante con Sapa alla Senape e Pepe Rosa  
Tranche de thon pané avec sauce à la moutarde et le poivre rose

18,00 euro

Pesce Arrosto su Letto di Patate, Capperi di Pantelleria e Olive Nostraline  
Brème de mer avec des pommes de terre, tomates, câpres et olives

20,00 euro

Catalana di astice, scampi, gamberoni con crudité di ortaggi, frutta e maionese al lime  
Homard bouilli, scampi, crevettes avec crudités des légumes, de fruits e de la mayonnaise  
au citron vert

26,00 euro

Ombrina arrostita, patate mantecate al mirto e crudo di salsa pizzaiola

Ombrine, pommes de terre à la crème avec myrte et sauce tomate aux olives et câpres

20,00 euro

Il Mare... l'Orto... la Griglia

Poisson grillés (Brème de mer ou loup de mer, calmar, scampi, crevettes) avec des légumes  
grillés (courgettes, aubergines..)

22,00 euro

## La Carne

Capocollo di Maiale Nostrano Marinato al Mirto con Composta di Pomodorini al Basilico  
Porc mariné à la myrte avec tomates et basilic

13,00 euro

Tagliata di Manzo con insalatina di Rucola e Scaglie di Parmigiano  
Tranches de boeuf avec salade de roquette et parmesan

15,00 euro

Costata di Manzo con Patate Fritte e Piccolo Pinzimonio

Côte de boeuf avec des frites et légumes vinaigrette

15,00 euro

Costolette di agnello fritte in panatura aromatica, misticanza e vinaigrette di lamponi  
Côtelettes d'agneau frites panée aromatiques, salade mixte et vinaigrette à la framboise

16,00

Parmigiana di Melanzane Viola con Mozzarella di Bufala Pomodorini e Basilico

Parmesan aubergine á la mozzarella de bufflonne, domate et basilic

11,00 euro

## Le Pizze

Margherita (pomodoro, mozzarella)

tomate, mozzarella

5,00 euro

Margherita con bufala (pomodoro, mozzarella di bufala)

tomate, mozzarella de bufflonne

7,50 euro

Marinara (pomodoro, aglio, olio, origano)

tomate, ail, huile, origan

5,00 euro

Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)

tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan

8,00 euro

4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive)

tomate, mozzarella, champignons, jambon braisé, artichauts, olives

8,00 euro

Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignons)

tomate, mozzarella, jambon braisé, champignons

7,50 euro

Pugliese (pomodoro, mozzarella, salame, olive, cipolla)

tomate, mozzarella, salami, olives, oignons

8,00 euro

4 Formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi)  
tomate, mozzarella fromages mixtes  
8,00 euro

Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure fresche grigliate)  
tomate, mozzarella, légumes grillés  
8,50 euro

Diavola (pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante)  
tomate, mozzarella salami piquant  
7,50 euro

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe)  
tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, anchois  
8,50 euro

## Le Pizze

Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)  
tomate, mozzarella, thon, oignons  
7,50 euro

Gorgonzola e speck (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)  
tomate, mozzarella, gorgonzola (fromage), speck  
8,50 euro

Braccio di Ferro (pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, spinaci)  
tomate, mozzarella, salami, gorgonzola (fromage), épinards  
9,00 euro

Sarda (pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, pecorino)  
tomate, mozzarella, salami, pecorino (fromage)  
8,50 euro

Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini, scaglie di grana, basilico)



tomate, mozzarella, aubergines, tomates cerises, parmesan, basilic  
8,50 euro

Mediterranea (pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini, basilico)  
tomate, mozzarella, thon, tomates cerises, basilic  
8,50 euro

Sciumara (pomodoro, mozzarella, pesto, philadelphia, pomodorini, basilico)  
tomate, mozzarella, pesto, philadelphia, tomates cerises, basilic  
9,00 euro

Italiana (pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola)  
tomate, mozzarella, tomates cerises, roquette  
8,50 euro

Lady (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola)  
tomate, mozzarella, jambon , roquette  
9,00 euro

Frutti di mare (pomodoro, polpo, seppie, cozze..)  
tomate, moules, poulpe, calmar..  
10,00 euro

## Le Focacce e I Calzoni

Bianca, prosciutto crudo, parmigiano, rucola  
mozzarella, jambon, parmesan, roquette  
8,50 euro

Bianca, salamino piccante, funghi champignon, 'nduia e burrata  
mozzarella, salami piquant, champignons, 'nduia (salami très épicé) et burrata  
10,00 euro

Focaccia con prosciutto crudo  
jambon  
6,50 euro

Focaccia bianca alla scamorza e verdure grigliate  
mozzarella, fromage fumé et légumes grillés  
8,00 euro

Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)  
tomate, mozzarella jambon braisé  
8,00 euro

Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi)  
tomate, mozzarella, champignons, jambon braisé, artichauts  
9,00 euro

Calzone Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)  
tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan  
9,00 euro

Covaccino, Focaccia  
3,00 euro

Supplemento mozzarella di bufala  
supplément mozzarella de bufflonne  
2,50 euro

Supplemento prosciutto crudo, speck, bresaola  
supplément jambon, speck, bresaola  
2,00 euro

In mancanza di reperibilità di prodotti freschi alcuni prodotti potrebbero essere surgelati  
Vi informiamo che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n.852/04

## I Nostri Dolci

Tiramisù  
5,00 euro

Panna Cotta al Cioccolato al Caramello o ai Frutti di Bosco  
panna cotta chocolat, caramel, avec baies  
5,00 euro

Semifreddo alla ricotta su coulis di lamponi  
ricotta parfait framboise coulis  
6,00 euro

Crema Caramel con salsa al passito  
crème caramel á la sauce aux raisins  
6,00 euro

Crostatina integrale Crema al limoncello e fragole  
tarte, crème pâtissière de limoncello et fraises  
6,00 euro

Ciocolatissimo  
gâteau au chocolat noir  
5,00 euro

Semifreddo al croccante di mandorle con salsa al cioccolato  
parfait d'amandes au chocolat  
6,00 euro

La Seadas  
typique sweet de la Sardaigne  
6,00 euro

Sashimi di frutta fresca con gelato alla crema  
fruits frais avec glace vanille  
6,00 euro

Ananas  
5,00 euro

Sorbetto al limone  
sorbet au citron  
3,00 euro

**Bevande e Caffetteria**

Acqua minerale 1 lt	3,00 euro
Acqua minerale ½ lt	1,50 euro
Bibite in lattina 33 cl	3,00 euro
Birra "Heineken" alla spina piccola	2,50 euro
Birra "Heineken" alla spina media	4,50 euro
Birra "Ichnusa" in bottiglia 66 cl	4,00 euro
Birra "Ichnusa" non filtrata 50 cl	5,00 euro
Birra "Ichnusa" cruda 33 cl	4,00 euro
Birra "Heineken" in bottiglia 66 cl	4,50 euro
Birra "Becks" in bottiglia 33 cl	4,00 euro
Birra "Corona" in bottiglia 33 cl	5,00 euro
Birra "Mc Farland" rossa 33 cl	5,00 euro
Vino bianco/rosso della casa 1/2 lt	5,00 euro
Vino bianco/rosso della casa 1 lt	10,00 euro
Vino al calice	3,50 euro
Caffe' / Orzo	2,00 euro
Cappuccino	2,50 euro
Amari, Mirto e Limoncello	3,00 euro
Whisky, Brandy	6,00 euro
Distillati Invecchiati e Riserva	6,00 / 10,00 euro

Grappa

3,00 / 5,00 euro

Servizio e Coperto

2,00 euro

**I Nostri Vini**

## Spumanti e altre Bollicine

Berlucchi '61 Franciacorta DOCG Brut | Guido Berlucchi (Chardonnay 90% - Pinot Nero 10%)  
24,00 euro

Prosecco Brut DOC | Bottega  
16,00 euro

Akenta Vermentino Spumante Extra Dry DOC | Santa Maria La Palma  
18,00 euro

Torbato Spumante Brut | Sella & Mosca  
22,00 euro

## Vini Rosati

Campos IGT | Cantina Gallura (Nebbiolo, Sangiovese, Caricagiola)

14,00 euro

Punta Rosa DOC | Santa Maria la Palma (Cannonau 100%)

15,00 euro

*"Mi sento più contadino che musicista.  
Questo è il mio porto, il mio punto d'arrivo.  
Qui voglio vivere, diventare vecchio..."*  
Fabrizio De André

## Bianchi dal Continente

Gewürztraminer Alto Adige Sud Tirol DOC | Colterenzio

24,00 euro

Pinot Grigio Alto Adige Sud Tirol DOC | Colterenzio

22,00 euro

Müller Thurgau Alto Adige Sud Tirol DOC | Colterenzio

22,00 euro

Vinnæ Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT | Jermann

35,00 euro

## Bianchi di Sardegna

Aliante Vino Frizzante Naturale Isola dei Nuraghi IGT | Sella & Mosca

15,00 euro

[foto.francescotancavigna.com](http://foto.francescotancavigna.com)



Vermentino Vigne di Piras DOCG | Cantina Gallura

14,00 euro

Canayli Vermentino di Gallura DOCG | Cantina Gallura

16,00 euro

Canayli VT Vermentino di Gallura Vendemmia Tardiva DOCG | Cantina Gallura

22,00 euro

Spera Vermentino di Gallura DOCG | Siddùra

22,00 euro

Maia Vermentino di Gallura Superiore DOCG | Siddùra

30,00 euro

Jankara Vermentino di Gallura Superiore DOCG | Jankara

21,00 euro

Terre Bianche Alghero DOC | Sella & Mosca (Torbato 100%)

18,00 euro

Cala Reale Vermentino DOC | Sella & Mosca

16,00 euro

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC | Argiolas

0,75 lt. 14,00 euro / 0,375 lt. 8,00 euro

Karmis Bianco Tharros IGT | Contini

22,00 euro

Vernaccia di Oristano DOC | Contini

25,00 euro

Nughes Vermentino di Gallura DOCG | Muscazega Luras

20,00 euro

Galatea Vermentino di Sardegna DOC | Tenuta L'Ariosa

18,00 euro

Funtanaliras Vermentino di Gallura DOCG | Cantina del Vermentino Monti

16,00 euro

Sciala Vermentino di Gallura Superiore DOCG | Surrau

25,00 euro

Ruinias Vermentino Superiore Colli del Limbara IGT | Depperu

25,00 euro

Capichera Vign'Angena Vermentino di Gallura DOCG | Capichera

40,00 euro

## Rossi dal Continente

Berardenga Chianti Classino DOCG | Felsina Berardenga

24,00 euro

Ruit Hora Bolgheri Rosso DOC | Caccia al Piano 1868

28,00 euro

Pinot Nero Alto Adige DOC | Colterenzio

25,00 euro

## Rossi di Sardegna

Karana IGT | Cantina Gallura (Nebbiolo 90%, Sangiovese e Caricagiola 10%)

13,00 euro

Pedrastella Carignano IGT | Tenute L'Ariosa

20,00 euro

Valmell Cannonau DOC | Santa Maria La Palma

16,00 euro

Cagnulari DOC | Santa Maria La Palma

19,00 euro

Grotta Rossa Carignano del Sulcis DOC | Santadi (Carignano 100%)

15,00 euro

Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC Riserva | Santadi (Carignano 100%)

26,00 euro

Filieri Cannonau DOC | Cantina Dorgali (Cannonau 100%)

15,00 euro

Perdera Monica di Sardegna DOC | Argiolas (Monica, Carignano e Bovale Sardo)

0,75 lt. 16,00 euro / 0,375 lt. 9,00 euro

Costera Cannonau di Sardegna DOC | Argiolas (Cannonu, Carignano e Bovale Sardo)

0,75 lt. 16,00 euro / 0,375 lt. 9,00 euro

Luzzana IGT | Azienda Vinicola Cherchi (Cagnulari 50%, Cannonau 50%)

32,00 euro

Cagnulari | Azienda vinicola Cherchi (Cagnulari 100%)

0,75 lt. 19,00 euro / 0,375 lt. 11,00 euro

Barriu Isola dei Nuraghi IGT | Surrau (Cannonau, Carignano, Cabernet Sauvignon e Muristellu)

35,00 euro

Juannisolu Cannonau DOC | Surrau (Cannonau 100%)

18,00 euro

Turriga Isola dei Nuraghi IGT | Argiolas (Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia nera)

60,00 euro

Barrua Isola dei Nuraghi IGT | Agripunica

50,00 euro

Buio Carignano del Sulcis DOC | Mesa

23,00 euro

Nepente Cannonau di Sardegna DOC | Oliena

18,00 euro

