

Per cominciare

SUA MAESTÀ IL CRUDO

ALLERGENI: 7

Crudo tagliato a coltello di Fonni stagionato 12 mesi in ventilazione naturale, a mille metri di quota sul Gennargentu accompagnato da bufala di Battipaglia DOP – 14,00

TRICOLORE DI BUFALA

ALLERGENI: 7

Mozzarella di Bufala DOP di Battipaglia, olio d'oliva sardo Bio "Ispiritu" Pomodori della Gallura, basilico, sale iodato – 12,80

SAPORI ANTICHI IN TAGLIERE

ALLERGENI: 1 7

Crudo stagionato 24 mesi, salsiccia sarda Podda Guanciaie, filetto di cinghiale, selezione di Pecorino DOP – 14,400

PROFONDO MARE

ALLERGENI: 4

Carpaccio di salmone, tonno rosso e spada 24 ore di marinatura naturale, limone, spezie – 18,00 €

IL GAMBERO È ALLA FRUTTA

ALLERGENI: 2

Gamberi del mediterraneo sgusciati su frutta fresca di stagione – 15,00

TENTACOLI IN CARPIONE

ALLERGENI: 2

Calamaro del golfo leggermente fritto con pinoli, uvetta passa di vermentino e cipolla di campo in agrodolce – 16,00

— CREA DIPENDENZA :) —

STINTINESE

ALLERGENI: 1 2

Ricetta originale Stintinese di cozze e vongole in guazzetto con crostoni di pane artigianale – 14,40

TARTARE DI TONNO CON SEGRETO

ALLERGENI: 4

Filetto di tonno rosso tagliato a coltello Olio d'oliva sardo Bio "Ispiritu", agrumi del frutteto, sale, pepe completa l'ingrediente segreto dello chef – 16,80

INSALATA DI MARE

ALLERGENI: 1 2 3 4 7 11 10 14

Cozze e vongole sgusciate, gustosi gamberi, calamari e polpo sbollentati in acqua salata con verdure e poi tagliati a tocchetti, limone per finire – 16,00

MARINARA DEL CORSARO NERO

ALLERGENI: 14

Cozze di San Teodoro saltate in padella con soffritto alla stintinese in olio Bio di Sardegna e spolverata di prezzemolo – 12,80

— SI CONSIGLIA SCARPETTA —

VIAGGIO PER MARE

ALLERGENI: 4 14

Percorso di antipasti caldi e freddi selezionati dallo Chef, un vero viaggio del gusto – 25,00 (min 2 pax)

— IL MEGLIO SCELTO PER VOI —

CRUDITÀ

ALLERGENI: 14

Alzata di Ostriche fin de cler, scampi giganti*, gambero rosso* la scelta dei crudi può cambiare a seconda del pescato – 5,00 (al pz)



1. Glutine
Gluten



2. Crostacei
Crustaceans



3. Uova
Eggs



4. Pesce
Fish



5. Arachidi
Peanuts



6. Soia
Soya



7. Latticini
Milk



8. Frutta a guscio
Tree nuts



9. Sedano
Celery



10. Senape
Mustard



11. Sesamo
Sesame



12. Anidride Solforosa
e Solfiti
Sulphites



13. Lupini
Lupin



14. Molluschi
Molluscs

La pasta

LO SCAMPO E LA FETTUCCINA

ALLERGENI: 1 2

Fettuccine di pasta fresca, fumetto di scampi al vermentino di Gallura e cottura della polpa in chiusura – 14,00

L'ASTICE

ALLERGENI: 1 2

Spaghetto di grano duro trafilato in bronzo, la morbida polpa dell'astice viene servita con un sugo al pomodoro che lega i sapori – 20,00

FREGULA

ALLERGENI: 1 2

Come da antica tradizione, fregola tostata, risottata con scampi e gamberi e cotta Lentamente con brodo di pesce – 15,00

SCOGLIO

ALLERGENI: 1 2 14

Tagliolini di pasta fresca, cozze, vongole, scampi sfumati con vermentino di Gallura – 15,00

CULURGIONES DELL'OGLIASTRA

ALLERGENI: 1 7

Pasta fresca tipo raviolo del centro Sardegna con ripieno di pecorino, patate, cipolla e menta accompagnati da un sugo al basilico – 13,00

TAGLIOLINI CON VONGOLE VERACI

ALLERGENI: 1 2 14

Tagliolini di pasta fresca in sughetto di vongole veraci sfumate al Vermentino – 14,00

POLVERE DI BOTTARGA

ALLERGENI: 1 4

Linguine di pasta fresca, pomodorino polvere di bottarga di muggine Rocca – 14,00

LINGUINA PESCATRICE

ALLERGENI: 1 4

Linguine di pasta fresca in battuto di acciughe e rana pescatrice – 13,50

PACCHERO IN BURRATA

ALLERGENI: 1 7 14

Paccheri di Gagnano trafilati in bronzo, calamaro e burrata di battipaglia – 13,80

Insalate

THE KINGS

ALLERGENI: 2 7 7

Insalata di stagione con carciofini, rughetta, tonno di Sardegna, gamberetti sgusciati, pomodorini pachino, scaglie di parmigiano reggiano DOP – 9,80

LIGHT

ALLERGENI: 1 7

Insalata di stagione, pomodorini pachino, olive, prosciutto cotto mozzarella e zucchine dalla griglia – 9,80

LIGHT TOP

ALLERGENI: 1 7

Insalata di stagione, pomodorini pachino, carote, olive, prosciutto cotto mais mozzarella – 10,80

MARE NOSTRUM

ALLERGENI: 2 4 14

Insalata di stagione, carote, olive, mais, polpa di granchio, gamberetti sgusciati, tonno di Sardegna e finocchi – 12,80

SALMONE MY LOVE

ALLERGENI: 4

Rughetta di campo, pomodorini pachino, salmone norvegese affumicato, olive, finocchi e zucchine dalla griglia – 12,80

* Il prodotto può essere surgelato.

Pesce & Co

SPIGOLA ALLA CARLOFORTINA

ALLERGENI: 14

Spigola fresca del golfo al forno sfumata al vermentino di Gallura e riduzione di cipollotto, noci e olive – 16,00

FRITTURA DI PARANZA

ALLERGENI: 1 2 4 14

Come tradizione frittura di piccoli pesci appena pescati ripassati nella farina e fritti rapidamente nell'olio bollente – 6,00 – per 100gr (secondo il pescato)

APPENA PESCATO

ALLERGENI: 4

Pesce fresco a scelta del golfo dell'Asinara alla griglia 100 gr (secondo il pescato) – 7,00 – per 100gr (secondo il pescato)

LEGGERO MA FRITTO

ALLERGENI: 1 2 4 14

Varietà di pesce del golfo impanato in farina di semola e fritto in olio di semi, leggero e sfizioso – 16,00

LO SPADA E IL TONNO

ALLERGENI: 2

Trancio di spada o tonno rosso scottato in griglia accompagnato da pomodorino pachino – 16,00

GRIGLIA & PESCA

ALLERGENI: 2 4 14

In questo piatto tutto il sapore del mare di Stintino Scampi*, gamberi*, tonno o spada, calamari* - 25,00

TATAKI

Pescatrice cucinata con ricetta originale Giapponese tosa-mi in riduzione di capperi, pistacchio di bronte e finocchio - 16,00

FILETTO

ALLERGENI: 5

Filetto alla griglia su letto di spinaci con pinoli e uvetta min. 300gr – 20,00

Accompagnano

PATATE NOVELLE TAGLIATE A MANO

ALLERGENI: 1

– 6,00

VERDURE DI STAGIONE IN PINZIMONIO

– 6,00

GRIGLIATA DI VERDURE DI STAGIONE

– 6,00

MISTICANZA DI ERBE DA INSALATA –

– 5,00

SUA MAESTÀ IL PECORINO

ALLERGENI: 7

Pecorino sardo di Podda arrosto con miele di Sardegna e confetture – 10,00

DEGUSTAZIONE DI PECORINO

ALLERGENI: 7

Assaggio di formaggi pecorino sardo da diverse zone del centro Sardegna – 16,00 (min 2 pax)

BUFALA DI BATTIPAGLIA DOP 250GR

ALLERGENI: 7

– 12,00

* Il prodotto può essere surgelato.

La Pizza

FOCACCIA

ALLERGENI: 1

Focaccia bianca con olio d'oliva Bio e sale – 5,00

MARINARA

ALLERGENI: 1

Pomodoro, origano, olio, aglio – 6,00

MARGHERITA

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro e mozzarella – 6,00

CAPRICCIOSA

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive – 9,00

4 STAGIONI

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi – 10,00

NAPOLI

ALLERGENI: 1 4 7

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe – 8,00

CRUDO

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro, mozzarella, crudo stagionato 12 mesi – 10,00

COTTO

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto – 7,00

WURSTEL & CHIPS

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine – 8,00

BUFALINA

ALLERGENI: 1 7

Margherita, rucola, pomodoro, mozzarella di bufala – 12,00

RUSTICA

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola, antunna con cipolle e peperoncino – 12,00

PECORINA

ALLERGENI: 1 7

Focaccia, tris di pecorino di Sardegna – 12,00

PRIMAVERA

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico – 10,00

CALZONE

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro, mozzarella, funghi, cotto – 10,00

NOSTROMO

ALLERGENI: 1 4 7

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla – 10,00

SARDA

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro, mozzarella, salsiccia Sarda, olive – 8,00

VEGANA

ALLERGENI: 1 7

Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine – 10,00

BOTTARGA

ALLERGENI: 1 7

Focaccia, mozzarella di bufala, scaglie bottarga – 14,00

GUIDA SUL NUOVO REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

Relativo alla Informazione al consumatore sugli allergeni presenti negli alimenti venduti o somministrati sfusi, non confezionati

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ha come obiettivo quello di garantire ai cittadini il diritto ad una informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti.

Tale Regolamento in applicazione dal 13 dicembre 2014, impone l'obbligo di segnalazione di ingredienti potenzialmente dannosi per i soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari, introducendo una lista di sostanze e prodotti considerate allergeniche e l'aggiornamento del manuale HACCP.

Tali sostanze e prodotti saranno da dichiarare obbligatoriamente sia in etichetta per quanto riguarda gli alimenti confezionati sia per gli alimenti non confezionati ossia somministrati o venduti sfusi o preincartati.

Con questo Manuale si prefigge lo scopo di fornire a tutti gli operatori del settore alimentare tutti gli strumenti utili per dissolvere dubbi e incertezze e per assolvere nel modo più semplice e corretto al Regolamento.

IL NUOVO REGOLAMENTO

Il 13/12/2014 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 1169/2011 che raccoglie in un unico testo le norme in tema di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, etichetta nutrizionale e informazione sulla presenza di ingredienti allergenici.

Tale Regolamento riguarda, oltre ai prodotti confezionati, tutti gli alimenti e cibi venduti e/o somministrati al consumatore finale "sfusi", non confezionati, ossia senza preimballaggio o preincartati al momento della vendita su richiesta dello stesso consumatore.

Le informazioni obbligatorie dovranno essere apposte in un punto evidente al consumatore finale in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.

Tra le informazioni obbligatorie del Reg. (UE) 1169/2011 da fornire al consumatore, non vi è solamente l'elenco degli ingredienti come già previsto, ma anche di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata.

Questi 14 ingredienti/sostanze/prodotti che provocano allergie o intolleranze, assieme agli ingredienti introdotti negli alimenti come i coadiuvanti tecnologici e gli additivi, rappresentano nell'Unione Europea le cause più comuni o gravi di ipersensibilità alimentare.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (D); b) maltodestrine a base di grano (D); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (D); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
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, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 SO₂ 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.