

DOMU  
mia

**Ristorante e Gastronomia Italiana**



*Les produits utilisés pour la préparation des plats sont susceptible de changer, c'est pourquoi nous vous demandons de vous informer auprès notre personnel concernant la présence d'allergènes dans le plat que vous souhaitez commander.*

# PO BUFFAL/POUR BOIRE

## IS BIVENDASA/LE BOISSONS

Eau filtré 0,7cl .....	5
Acqua Panna / San Pellegrino Petillante 0,5cl .....	5
Coca Cola .....	4
Aranciata / Limonata San Pellegrino .....	4
Ice tea .....	4
Jus de pomme / Jus d'orange .....	3
Tonica .....	4

## S'APERITIVU/LES APE'RITIFS

Negroni .....	10
Crodino (analcolico) .....	5
Gin Tonic avec poivre rose et romarin .....	10
Virgin Mojito .....	7
Spritz Aperol .....	10
Crodino con Porto .....	8
Mojito .....	12

## SA BIRRIXEDDA/LES BIERES

Ichnusa classica .....	5
Ichnusa non filtrata .....	5
Birra Moretti 0,0% .....	5

# PO PAPPAL/POUR MANGER

## PO DDU PRAZZIRI IMPARI/A' PARTAGER

<b>Tagliere di formaggi e salumi nostrani</b> .....	<b>22</b>
<i>Sélection de fromages et charcuteries italiennes / Selection of italian cheese and charcuteries</i>	
<b>Burrata di bufala con prosciutto San Daniele DOP</b> .....	<b>20</b>
<i>Burrata avec jambon San Daniele DOP / Burrata with raw ham San Daniele DOP</i>	
<b>Bocconcini di mozzarella di bufala con verdure grigliate</b> .....	<b>17</b>
<i>Bocconcini de mozzarella de buflonne avec légumes grillé / Buffalo mozzarella with grilled vegetables</i>	

## PO CUMMENZAI/POUR COMMENCER

<b>Carpaccio di manzo Holstein al tartufo</b> .....	<b>21</b>
<i>Carpaccio de boeuf Holstein à la truffe / Beef Carpaccio Holstein with truffle sauce</i>	
<b>Carpaccio di pesce spada marinato al rosmarino con pomodorino confit e salsa guacamole</b> .....	<b>19</b>
<i>Carpaccio d'espardon mariné au romarin avec tomate confit et sauce guacamole / Swardfish carpaccio marinated with rosemary served with tomato confit and guacamole sauce</i>	
<b>Parmigiana di melanzane della tradizione</b> .....	<b>18</b>
<i>Parmigiana d'aubergines classique / Classical aubergine Parmigiana</i>	
<b>Moscardini alla diavola con crostini ed olio al prezzemolo</b> .....	<b>18</b>
<i>Baby poulpe en sauce piquant avec crouton fait maison et huile au persil / Spicy baby octopus with croutons and parsley oil</i>	

## IS PRIMUSU/LES PLATS DE PATES

<b>✠✠ Spaghetti con vongole e bottarga</b> .....	<b>22</b>
<i>Spaghetti aux palourdes avec boutarga/ Spaghetti with clams and bottarga</i>	
<b>Tagliatelle fatte in casa con pesto di basilico, pomodorini confit e pinoli tostati</b> .....	<b>20</b>
<i>Tagliatelle fait maison avec pesto de basilic et tomate confit / Housemade tagliatelle with basil pesto and tomato confit</i>	
<b>✠✠ Maloreddus allo zafferano fatti in casa in salsa campidanese</b> .....	<b>18</b>
<i>Maloreddus fait maison au saffran avec ragout de saucisse et saffran / Housemade Maloreddus with sausages ragout and saffron</i>	
<b>Ravioli fatti in casa farciti con ricotta e tartufo in salsa cacio e pepe</b> .....	<b>28</b>
<i>Raviolis fait maison farci avec ricotta et truffe en sauce cacio e pepe / Housemade raviolis stuffed with ricotta and truffle with cacio e pepe sauce</i>	

## IS SECONDUSU/LES PLATS DE VIANDE ET DE POISSON

**Pesce spada con olive taggiasche, colatura di alici e pomodorini confit servito con patate arrosto profumate al rosmarino** ..... 24

*Espadon avec olives taggiasche, extraction d'anchois et tomate confit servi avec pdt rôtis parfumé ai romarin / Swardfish with taggiasche olives, anchovies oil and tomato confit served with roasted potatoes*

**Tagliata di entrecote Simmenthal con verdure grigliate e patate arrosto profumate al rosmarino** ..... 32

*Tagliata de boeuf Simmenthal avec légumes grillé et pdt rotis parfumé au romarin / Sliced Simmenthal entrecote with grilled vegetables and roasted potatoes*

## IS DRUCISI/LES DESSERTS

**Panna cotta** ..... 7

**Tiramisù** ..... 8

**Carpaccio d'ananas servito con sorbetto alla frutta** ..... 9

*Carpaccio d'ananas servi avec sorbet de fruits / Pineapple carpaccio served with fruit sorbet*

**Selezione di formaggi nostrani con miele artigianale** ..... 12

*Sélection de fromages italiens servi avec miel artisanal / Selection of Italian cheese served with artisanal honey*

**Seadas con miele sardo ai millefiori** ..... 10

## PO IS PIPPIUSU/MENÙ ENFANT

**Penne/ Spaghetti al sugo** ..... 12

*Pate à la sauce tomate / Pasta with tomato sauce*

**Penne / Spaghetti al ragù** ..... 12

*Pate à la bolognaise / Pasta with bolognese sauce*

**Penne / Spaghetti con crema di parmigiano** ..... 12

*Pate avec crème de parmesan / Pasta with parmesan cream*

# IS PIZZASA/LES PIZZAS

<b>Margherita</b> .....	10
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic</i>	
<b>Marinara classica</b> .....	9
<i>Sauce tomate, huile à l'ail et oregan</i>	
<b>Funghi</b> .....	12
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte et champignons</i>	
<b>Calzone</b> .....	14
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons (pizza fermé)</i>	
<b>Prosciutto</b> .....	12
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte et jambon cuit</i>	
<b>Regina</b> .....	14
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons</i>	
<b>Base</b> .....	15
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella de buflonne et pesto de basilic</i>	
<b>Sa tzucchitta</b> .....	20
<i>Crème de courgette, mozzarella fior di latte, mozzarella de buflonne, saucisse fraîche et tomate confit</i>	
<b>Bottarga</b> .....	19
<i>Stracciatella, tomate confit, bottarga, huile au persil et zeste de citron</i>	
<b>N'duja</b> .....	17
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, scamorza fumé, n'duja et onions confit</i>	
<b>San Daniele</b> .....	19
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomate confit, roquette salad et jambon San Daniele</i>	
<b>Vegetariana</b> .....	17
<i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes grillé, aubergine grillé, roquette salade et ricotta de brebis</i>	
<b>5 Formaggi</b> .....	17
<i>Mozzarella fior di latte, scamorza fumé, gorgonzola, camembert de lait de buflonne et parmesan</i>	
<b>Focaccia</b> .....	7
<i>Pain à pizza avec huile extra vierge d'olive et romarin (ou onions confit)</i>	

# PO SPACCIATI BENI/POUR BIEN TERMINER

## SU CAFFÈ/LE CAFÉ

Caffé .....	3
Cappuccino .....	4
Selezione di The e tisane "Palais des the" .....	4

## SU DIGESTIVI/LES DIGESTIFS

Mirto fatto in casa de sa domu .....	7
Sambuca .....	7
Amaretto Disaronno .....	8
The Kraken rum ambrato .....	9
Limoncello .....	7
Grappa 703 .....	9