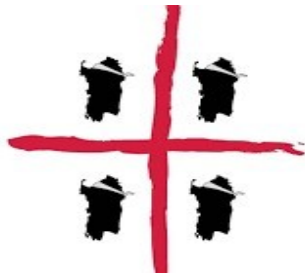


DOMU *mia*

Ristorante e Pizzeria 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/Campari/Limoncello	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

Tagliere di formaggi e salumi nostrani	22
<i>Sélection de fromages et charcuteries italiennes</i>	
Burrata di bufala con prosciutto San Daniele DOP	20
<i>Burrata avec jambon San Daniele DOP</i>	
Burrata di bufala con verdure grigliate	17
<i>Burrata de buflonne avec légumes grillé</i>	

PO CUMMENZAI/POUR COMMENCER

Carpaccio di manzo Holstein al tartufo	21
<i>Carpaccio de boeuf Holstein à la truffe</i>	
Carpaccio di pesce spada con pomodorino confit e salsa guacamole	19
<i>Carpaccio d'espadon avec tomate confit et sauce guacamole</i>	
Montanarina con sugo e pecorino	9
<i>Mini pizza frit avec sauce tomate et pecorino</i>	
Scamorza gratinata al forno con sugo e basilico	17
<i>Scamorza gratiné au four avec sauce tomate et basilic</i>	
Zuppa del giorno	12
<i>Soup du jour</i>	

IS PRIMUSU/LES PLATS DE PATES

Tagliatelle fatte in casa al ragù d'agnello bianco e ricotta salata

24

Tagliatelle fait maison au ragout d'agneau avec ricotta salé



Maloreddus allo zafferano fatti in casa alla campidanese

19

Maloreddus fait maison au saffran avec ragout de saucisse et saffran

Ravioli fatti in casa farciti con ricotta e tartufo in salsa cacio e pepe

28

Raviolis fait maison farci avec ricotta et truffe en sauce cacio e pepe



Culurgiones all'ogliastrina

23

Ravioli sardes servi avec sauce tomate et crème de pecorino



Spaghetti alle vongole con la bottarga

23

Spaghetti aux palourdes avec boutarge

IS SECONDUSU/ LES PLATS DE VIANDE ET DE POISSON

Pesce spada con olive taggiasche e pomodorini confit servito con patate arrosto profumate al rosmarino

24

Espadon avec olives taggiasche et tomate confit servi avec pdt rôtis parfumés au romarin

Tagliata di entrecôte Simmenthal con verdure grigliate e patate arrosto profumate al rosmarino

32

Tagliata de boeuf Simmenthal avec légumes grillés et pdt rôtis parfumés au romarin

IS PIZZASA/LES PIZZAS

Margherita	10
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic	
Marinara classica	9
Sauce tomate, huile à l'ail et oregan	
Funghi	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et champignons	
Calzone	14
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons (pizza fermé)	
Prosciutto	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et jambon cuit	
Regina	14
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit et champignons	
Tartufella	24
Mozzarella fior di latte, sauce truffée, mortadella, stracciatella et truffes fraîches	
Burrata	20
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette salade, tomate confite et burrata entier	
Bottarga	19
Stracciatella, tomate confit, bottarga, huile au persil et zeste de citron	
N'duja	17
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, scamorza fumé, n'duja et oignons confit	
Sarda	16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse fraîche et pecorino	
Puttanesca	16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives taggiasche, capres et filet d'anchois	
4 Stagioni	18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, artichauts, champignons et olives	

San Daniele 19

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomate confit, roquette salade et jambon
San Daniele

Vegetariana 17

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes grillé, aubergine grillé,
roquette salade et ricotta de brebis

5 Formaggi 17

Mozzarella fior di latte, scamorza fumé, gorgonzola, camembert de lait de buflonne
et parmesan

Diavola 14

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina abruzzese piquant

PO SPACCIAI BENI/POUR BIEN TERMINER

IS DRUCISI/LES DESSERTS

Panna cotta	8
Tiramisù	8
Carpaccio d'ananas servito con sorbetto ai lamponi	9
Carpaccio d'ananas servi avec sorbet de framboise	
Selezione di formaggi nostrani con miele artigianale	12
Sélection de fromages italiens servi avec miel artisanal	
 Seadas con miele sardo ai millefiori	10

SU CAFFE'/LE CAFE'

Caffé	3
Cappuccino	4
The chaud	4
The à la menthe fraîche	4

SU DIGESTIVU/LES DIGESTIFS

Mirto fatto in casa de sa domu	7
Sambuca	7
Amaretto Disaronno	8
The Kraken rum ambrato	10
Amaro Jefferson	9
Limoncello	7
Grappa barricata	9

