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 BUFFAI/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 PAPPAI/POUR MANGER

PO DDU PRAZZIRI IMPARI/A' PARTAGER

Tagliere di formaggi e salumi nostrani 22
Sélection de fromages et charcuteries italiennes

Burrata di bufala con prosciutto San Daniele DOP 20
Burrata avec jambon San Daniele DOP

Burrata di bufala con verdure grigliate 17
Burrata de buflonne avec lègumes grillé

PO CUMMENZAI/POUR COMMENCER

Carpaccio di manzo Holstein al tartufo 21
Carpaccio de boeuf Holstein à la truffe

Parmigiana di melanzane fatta in casa 19
Parmigiana d'aubergines fait maison

Montanarina con sugo e pecorino 9
Mini pizza frit avec sauce tomate et pecorino

Scamorza gratinata al forno con sugo e basilico 17
Scamorza gratiné au four avec sauce tomate et basilic

IS PRIMUSU/LES PLATS DE PATES

Penne n'duja con cipolle confit et ricotta salata 19
Penne à la sauce tomate avec n'duja oignions confit et 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 ròti parfumé au romarin

Tagliata di entrecote Simmenthal con verdure grigliate e patate arrosto profumate al rosmarino 32
Tagliata de boeuf Simmenthal avec lègumes grillé et pdt rotì parfumé au romarin

Is Pizzasa/Les Pizzas

Margherita 10
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic

Marinara classica 9
Sauce tomate, huil 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 truffé, mortadella, stracciatella et truffe fraìche

Burrata 20
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette salade, tomate confite et burrata entier

Bottarga 19
Stracciatella, tomate confit, bottarga, huil au persil et zest de citron

N'duja 17
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, scamorza fumé, n'duja et oignions confit

Sarda 16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse fraìche 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 fraìche 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