



MÙITA DI MARI
Hotel Ristorante Pizzeria

Il Mùita di Mari è lieto di proporre le sue specialità garantendovi la massima attenzione nella loro preparazione attraverso una scelta accurata di materie prime certificate di elevata qualità e l'utilizzo della tecnica di abbattimento della temperatura.

Chiediamo cortesemente di comunicare eventuali intolleranze alimentari o particolari esigenze ai responsabili di sala sarà nostra cura rispondere prontamente ai vostri bisogni.

The Mùita di Mari Restaurant is proud to offer you his specialty ensuring the utmost care in their preparation through a careful choice of certified high quality raw materials and the use of the technique.

Please inform the restaurant's managers for any food intolerances. We will respond promptly to your needs.

**Buon appetito
Enjoy Your Meal!**

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi allergeni.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils. So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

ANTIPASTI – Appetizers - Entrée

**PANCETTA CROCCANTE COTTA A BASSA TEMPERATURA SOUS VIDE
ACCOMPAGNATA DA SALSA BELGA ⁽¹⁾
Sous vide bacon cooked at low temperature ⁽¹⁾**

€ 11,00

**SEPPIA CON CREMA DI CETRIOLI, AVOCADO E YOGURT AL LIME ^(14,7)
Cuttlefish with cucumber cream, avocado, yogurt and lime ^(14,7)**

€ 15,00

**TARTARE DI TONNO DELLO CHEF ⁽⁴⁾
Tuna tartare ⁽⁴⁾**

€ 16,00

**TAGLIERINO DI SALUMI E FORMAGGI ^(1,7)
Mixed cold cuts and cheeses ^(1,7)**

€ 16,00

*in mancanza di fresco prodotto surgelato(in the absence of fresh product frozen product) Coperto € 2,00

PRIMI– First Courses – Premiers plats

CULURGIONES RIPIENI DI PATATE E MENTA AL SUGO DI POMODORO E RICOTTA MUSTIA ^(1,7)

Typical sardinian pasta stuffed with potatoes and mint seasoned with tomato sauce and smoked ricotta ^(1,8)

€ 16,00

TAGLIATELLE* AGLIO, OLIO, BOTTARGA, PEPERONCINO E CARPACCIO DI CALAMARO* ^(1,3,4)

Squid ink tagliolini* with garlic, oil and squid carpaccio ^(1,3,4)

€ 16,00

GNOCCHI SARDI AL SUGO DI CERNIA* ^(1,4)

Typical sardinian pasta with grouper sauce ^(1,4)

€ 13,00

*in mancanza di fresco prodotto surgelato (in the absence of fresh product frozen product) Coperto €2,00

SECONDI
Second Courses
Deuxième Cours

CAPOCOLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA SOUS VIDE ⁰
Pork neck cooked low temperature sous vide ⁰

€ 15,00

LA TAGLIATA DI MANZO ⁰
Beef entrecote ⁰

€ 18,00

TONNO MARINATO AL SESAMO E ZENZERO E PANATURA AL SESAMO ^(4,11)
Fresh tuna with sesamo and ginger ^(4,11)

€ 18,00

CALAMARO ARROSTO SU CREMA DI CAROTE ⁽¹⁴⁾
Roasted squid with carrots cream ⁽¹⁴⁾

€ 18,00

*in mancanza di fresco prodotto surgelato (in the absence of fresh product frozen product) Coperto € 2,00

CONTORNI
Our Vegetables
Légumes

INSALATA MISTA DI STAGIONE

Mixed salad
Salade composée
€ 7,00

PATATE AL FORNO ⁰

Baked potatoes ⁰
€ 6,00

PATATE FRITTE*⁽¹⁾

Fried potatoes* ⁽¹⁾
Pommes de terre frites* ⁽¹⁾
€ 6,00

MENU BIMBI
Chidren menu
Menu enfants

PIZZA CON MOZZARELLA, POMODORO E PATATINE FRITTE*^(1,7) + BIBITA

Pizza with mozzarella cheese, tomato and fried potatoes*^(1,7) + drink
Pizza avec mozzarella, tomate and pommes de terre frites*^(1,7) + boisson

€ 10,00

*in mancanza di fresco, prodotto surgelato (in the absence of fresh product frozen product) Coperto € 2,00

I NOSTRI DESSERT

Our dessert

Le notres dessert

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE DAL CUORE MORBIDO CON SCOOP DI GELATO ^(1,3,7)

Dark chocolate cake with soft heart served with a scoop of ice cream ^(1,3,7)

Gateau au chocolat noir avec de la glace ^(1,3,7)

7,00€

TIRAMISU CON BISCOTTI SAVOIARDI DI FONNI ^(1,3,7)

Tiramisù with savoiardi cookies of Fonni ^(1,3,7)

Tiramisù avec biscuit Savoiardi di Fonni ^(1,3,7)

7,00€

PANNACOTTA ⁽⁷⁾

Dessert with fresh milk cream ⁽⁷⁾

Dessert avec de la crème fraiche cuite ⁽⁷⁾

7,00

SORBETTO* ⁽⁷⁾

Sorbet* ⁽⁷⁾

3,00€

VINO PASSITO € 6,00

Sole di Surrau

*in mancanza di fresco prodotto surgelato (in the absence of fresh product frozen product) Coperto € 2,00

LE NOSTRE PIZZE...

Our Pizza...

Nos pizzas...

MARINARA⁽¹⁾

pomodoro, aglio, origano

(tomatoe, garlic, organ – tomate, ail, organ)

€ 4,50

MARGHERITA^(1,7)

pomodoro, mozzarella

(tomatoe, mozzarella cheese – tomate, mozzarella)

€ 5,00

NAPOLI^(1,4,7)

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano

(tomatoe, anchovy, capers, organ – tomate, mozzarella, capres, organ)

€ 8,00

COTTO E FUNGHI^(1,7)

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

(tomatoe, mozzarella cheese, ham, mushrooms – tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons)

8,00€

DIAVOLA^(1,7)

pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, olio piccante

(tomatoe, mozzarella cheese, spicy dried sausage, spicy oil, tomate, mozzarella, pepperoni, huile épicée)

8,50€

GUSTOSA^(1,7)

pomodoro, mozzarella, bresaola, pomodorini, scaglie di grana

(tomatoe, mozzarella cheese, dried beef, cherry tomatoes, grana cheese flakes – tomate, mozzarella, bresaola, tomate cerises, fromage grana)

10,00€

CONTADINA^(1,7)

pomodoro, mozzarella, crudo, olive taggiasche denocciolate, grana

(tomatoe, mozzarella cheese, raw ham, taggiasche olives, grana cheese – tomate, mozzarella, jambon cru, olives taggiasche dénoyautées, fromage grana)

12,00€

VEGETARIANA^(1,7)

pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni

(tomatoe, mozzarella cheese, eggplants, zucchini, peppers – tomato, mozzarella, aubergine, courgettes, poivrons)

8,50€

RUSTICA^(1,7)

pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola

(tomatoe, mozzarella cheese, chicory, gorgonzola cheese – tomato, mozzarella, chicorée rouge, fromage gorgonzola)

9,00€

QUATTRO FORMAGGI^(1,7)

pomodoro, mozzarella, pecorino, brie, gorgonzola

(tomatoe, mozzarella cheese, pecorino cheese, brie cheese, gorgonzola cheese – tomato, mozzarella, fromage de brebis, brie, fromage gorgonzola)

10,00€

CAPRICCIOSA^(1,7)

pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, cotto, funghi, capperi

(tomatoe, mozzarella cheese, artichok, olive, ham, mushrooms, capers – tomato, mozzarella, artichauts, olives, jambon cuit, champignons, capres)

10,00€

SARDA^(1,7)

pomodoro, mozzarella, salsiccia, pecorino

(tomatoe, mozzarella cheese, dried sausage, pecorino cheese – tomato, mozzarella, saucisse, fromage de brebis)

9,00€

NOSTROMO^(1,7)

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

(tomatoe, mozzarella cheese, tuna, onion – tomato, mozzarella, thon, oignon)

8,50€

QUATTRO STAGIONI^(1,7)

pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, olive, funghi

(tomatoe, mozzarella cheese, ham, artichok, olive, mushrooms – tomato, mozzarella, jambon cuit, artichauts, olives, champignons)

10,00€

BUFALA^(1,7)

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

(tomatoe, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basilico – tomato, mozzarella de bufflonne, tomate cerises, basilic)

12,00€

AMERICANA^(1,7)

pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*

(tomatoe, mozzarella cheese, wurstel, fried potatoes* – tomato, mozzarella, wurstel, pommes de terre frites*)

9,50€

LICCHITTA^(1,7)

mozzarella, mozzarella di bufala, mortadella, granella di pistacchio

(mozzarella cheese, bufala mozzarella cheese, mortadella, pistachios – mozzarella, mozzarella de bufflonne, mortedelle, grains de pistache)

15,00€

FIORI DI ZUCCA (BIANCA)^(1,4,7)

mozzarella, fiori di zucca fritti*, acciughe e capperi

(mozzarella cheese, fried pumpkin flowers*, anchovy, capers – mozzarella, fleurs de courge*, anchois, capres)

13,00€

FOCACCIA⁽¹⁾

olio, origano, sale

(oil, organ, salt – huile, organ, sel)

3,00€

*in mancanza di fresco prodotto surgelato (in the absence of fresh product frozen product) Coperto € 2,00

...VINI ROSSI ...

...Red Wine...

BOTTIGLIA	..bottle..	CALICE ..glass..
Grotta Rossa <u>Carignano del Sulcis - Santadi</u>	€ 18,00	€ 4,00
Costera <u>Cannonau - Argiolas</u>	€ 18,00	€ 4,00
Bovale <u>Bovale – Mogoro</u>	€ 18,00	€ 4,00
Sass'Antico <u>Cagulari – Isola dei Nuraghi</u>	€ 20,00	€ 4,00
Mamaioa <u>Cannonau di Sardegna – Contini</u>	€ 23,00	€ 4,50
Llunes <u>Cannonau di Sardegna DOC Riserva – Tenuta L'Ariosa</u>	€ 23,00	€ 4,50
Pedrastella <u>Isola dei Nuraghi IGT – Tenuta L'Ariosa</u>	€ 23,00	€ 4,50
Thesys <u>Bovale - Pala</u>	€ 25,00	€ 4,50
Indolente <u>Cannonau di Sardegna – Tenute Asinara</u>	€ 30,00	
Buio <u>Carignano – Mesa</u>	€ 30,00	
Su' di Terra <u>Cannonau – Su' Entu</u>	€ 30,00	
Luzzana <u>Cagnulari - Cherchi</u>	€ 35,00	
Korem <u>Bovale – Isola die nuraghi – Agiolas</u>	€ 40,00	

...VINI ROSE' ...

...Rosé Wine...

BOTTIGLIA	..bottle..	CALICE .glass..
Iskentu <u>Nebbiolo IGT – Tenute Faladas</u>	€ 25,00	€ 4,50
Nudo <u>Cannonau – Siddura</u>	€ 35,00	

..VINI BIANCHI ..

..White Wine..

Bottiglia	_bottle...	Calice_glass...
Costamolino <u>Vermentino di Sardegna – Argiolas</u>	€ 16,00	€ 4,00
Balari <u>Vermentino di Gallura frizzante – Monti</u>	€ 18,00	€ 4,00
Masedu <u>Vermentino di Gallura – Monti</u>	€ 18,00	€ 4,00
Prinzipale <u>Vermentino di Gallura Superiore – Perandria</u>	€ 20,00	€ 4,50
Spera <u>Vermentino di Gallura DOCG Superiore - Siddura</u>	€ 23,00	€ 4,50
Kenalia <u>Vermentino di Gallura DOCG – Tenute Faladas</u>	€ 25,00	€ 4,50
Babbai Jolzi <u>Vermentino di Gallura DOCG – Tenute Villa Lauras</u>	€ 25,00	€ 4,50
Canayli <u>Vermentino di Gallura DOCG – Cantina Gallura</u>	€ 25,00	€ 4,50
Tercis <u>Vermentino di Gallura Superiore DOCG – Cantina Gallura</u>	€ 25,00	€ 4,50
Karmis <u>Bianco Tharros IGT Vernaccia – Contini</u>	€ 25,00	€ 4,50
Mamaioa <u>Vermentino di Gallura BIOLOGICO – Contini</u>	€ 30,00	
Karagnani <u>Vermentino di Gallura DOCG – Tondini</u>	€ 35,00	

BRUT - Prosecco

BOTTIGLIA ...bottle..		..CALICE.. ..glass...
Prosecco Doc	€ 18,00	€ 4,00
BRUT ColVento <u>Vermentino di Sardegna – Tenute L'Ariosa</u>	€ 23,00	€ 4,00

...BIRRE...

..Beers..

<u>Ichnusa</u> (0,33 lt)	€ 3,50
<u>Ichnusa non filtrata</u> (0,50 lt)	€ 5,00
<u>Messina Cristalli di Sale</u> (0,50 lt)	€ 5,00
<u>Franziskaner Weissbier</u> (0,50 lt)	€ 5,00
<u>Peroni Senza Glutine</u> (0,33 lt)	€ 4,00
<u>Heineken Analcolica</u> (0,33 lt)	€ 4,50

...AMARI E LIQUORI...

Mirto	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00
Filu Ferru bianco e barricato	€ 4,00
Liquirizia	€ 4,00
Grappa bianca e barricata	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Cynar	€ 4,00
Cointreau	€ 5,00
Rum	€ 5,00
Rum Zacapa	€ 10,00
Jagermeister	€ 4,00
Pastis	€ 4,00
Bayleys	€ 5,00

...WHISKY COGNAC E BARBOUN...

Southern Comfort	€ 5,00
J&B	€ 5,00
Jack Daniel's	€ 5,00
Four Roses	€ 5,00
Carlos I	€ 8,00

...CAFFETTERIA ...

Caffè	€ 1,50
Dek	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,00
Orzo	€ 2,00
Orzo cappuccio	€ 2,50
Latte macchiato (milk with coffee)	€ 2,00
The caldo (hot tea)	€ 2,50

...APERITIVI E COKTAILS...

Aperol soda	€ 3,50
Campari soda	€ 3,50
Campari e vino	€ 4,00
Bitter campari	€ 3,50
Spritz	€ 6,00
Crodino	€ 3,50
Bitter	€ 3,50

..BIBITE ANALCOLICHE...

Coca cola latt. 33 cl	€ 3,50
Coca Cola Zero latt. 33 cl	€ 3,50
Fanta latt. 33 cl	€ 3,50
Sprite latt. 33 cl	€ 3,50
The freddo (cold tea) latt. 33 cl	€ 3,50
Acqua Naturale 0,75 lt	€ 3,00