

ME NÙ



RISTORANTE

PIZZERIA

Benvenuti a

*Il Giardino
del Gusto*



RISTORANTE
PIZZERIA

Gentile Cliente
La Direzione e lo staff
del nostro ristorante
è lieto di accogliervi.

Nella presentazione
di questo menù
abbiamo cercato di renderlo
chiaro e leggibile.

Per qualsiasi richiesta non presente
in queste pagine saremo lieti
di accontentare i palati più esigenti.

Il Ristorante Il Giardino del Gusto
oltre alla ristorazione tradizionale
è disponibile anche per cerimonie nuziali
banchetti vari e pizzate,
tutti con menù personalizzati
o alla carta.

Ora non ci resta che augurarvi una
buona permanenza
e Buon Appetito

Gli Antipasti

*Il Giardino
del Gusto*

Affumicato di tonno € 12,00

con rucola e pachino

Antipasto di mare (1-2-3-4-14-10-20) (cadauno) € 10,00

Antipasto a base di pesce* a scelta
fra l'offerta quotidiana della vetrina.

Varietà di Salumi e Formaggio (4-1-7) € 12,00

Combinazione di affettati (Prosciutto Crudo, Salsiccia, Coppa, Guanciale
e Formaggio Pecorino)

Ostriche crude (2-20) (a Ostrica) € 3,50

Selezionatissime ostriche servite su tappeto di ghiaccio con limone a spicchi

Prosciutto e melone € 10,00

Un classico della cucina italiana, un fresco e dolce melone in contrasto
di gusto con il salato del nostro prosciutto crudo

Zuppetta di mare (1-2-10) € 15,00

Combinazione di cozze e arselle in salsa di pomodoro profumate con aglio.

Cozze alla marinara (1-2) € 12,00

Cozze selezionate del nostro mare cucinate con aglio e prezzemolo.

Insalata di polpo e patate(2) € 14,00

Delicata insalata di polpo* insaporita con olio extravergine di oliva,
limone e delicatamente profumata con aglio e prezzemolo.

Cocktail di gamberi* (3) € 12,00

La classica salsa rosa che fa da accompagnamento alle code di gambero*
lessate, sgusciate e poi adagiate su un tappeto di fresca insalata verde.

Caprese € 10,00

L'intramontabile combinazione di pomodoro e mozzarella di bufala
con l'aggiunta di origano, basilico, sale e olio extravergine di oliva.

Carpaccio di spada affumicato € 12,00

con insalata di mele e rucola

Gran buffet di antipasti misti di mare (1.-2-3-14-4) € 40,00

Combinazione di antipasti caldi e freddi esclusivamente a base di pesce*
scelta fra l'offerta quotidiana della vetrina. (per due pers.)



Coperto € 2,00

Alcuni prodotti con l'asterisco
potrebbero essere surgelati.

Alle pietanze non consumate se
richieste da asporto verranno aggiunte
€ 2,00 per il confezionamento a vaschetta



Culurgiones in crema (1) € 12,00

I nostri ravioli tipici dell'ogliastra serviti con crema di pecorino e zafferano

Trenette della casa (1-7-4-14) € 14,00

Una combinazione di arselle, pomodoro fresco, zucchine e zafferano completati da una spolverata di oro sardo (bottarga di muggine)

Ravioli di ricotta in salsa di pomodoro (1-7) € 10,00

Gli immancabili ravioli con ripieno di ricotta conditi con un delicato sugo di pomodoro fresco e basilico.

Spaghetti con arselle (2-6-7) € 13,00

Spaghetti di medio spessore con le arselle di stagno

Spaghetti al Cartoccio (1-2-*20) (per due persone) € 26,00

Preparazione di pasta ai frutti di mare, chiusi in cartoccio di stagnola fiammeggiato, serviti al carrello

Spaghetti con arselle e bottarga (2-6-7) € 16,00

Spaghetti di medio spessore con le arselle di stagno e con la bottarga di muggine.

Risotto alla pescatora (1-2) € 14,00

Il riso, splendido primo piatto nella sua veste più ricca, condito con i frutti di mare (cozze, arselle, polpo e gamberi*) affogata in una delicata salsa di pomodoro reso leggermente piccante.

Malloreddus alla Campidanese (1) € 10,00

Gnocchetti tradizionali sardi con salsa di pomodoro, salsiccia e zafferano

Spaghetti ai gamberi (1-2) € 16,00

Spaghetti di medio spessore conditi con salsa di gamberi, ottenuta dalla composizione di gamberoni, sugo di pomodoro, cipolla, aglio, prezzemolo e peperoncino

Bavette all'astice (1-2) *UN ASTICE INTERO* (per due persone) € 45,00

Le Bavette di pasta di grano duro sono legate da un sugo a base di Astice fresco e pomodoro, profumato con aglio e prezzemolo.

Sono disponibili paste per celiaci, chiedere al cameriere

Per eventuali altri primi chiedere al cameriere

Coperto € 2,00

Alcuni prodotti con l'asterisco potrebbero essere surgelati.

Alle pietanze non consumate se richieste da asporto verranno aggiunte € 2,00 per il confezionamento a vaschetta

Secondi Piatti a base di pesce

Il Giardino
del Gusto

Spigola o Orata alla Griglia (1-2-4-7) a porzione € 17,00

Pesci da vasca (min. 350 gr)

Pescato Freschissimo (1-2-4-7) (etto) € 6,00

vedi vetrina del pesce.

(Esempio: Triglie, Sogliole, San Pietro, Dentici)

Calamari fritti (6-1-4) € 13,00

Gustosi anelli di calamari*

Frittura mista del golfo* (1-2) € 16,00

Gustosa varietà di piccoli pesci, anelli di calamari* fritti e gamberetti*.

Astice alla catalana (2) (etto) € 8,00

Freschissimi Astici da scegliere dalla vetrina del pesce conditi con la famosa salsa Catalana.

Aragosta alla catalana o alla sarda (3) (etto) € 16,00

L' Aragosta, il crostaceo più delicato, sempre fresco nel suo tipico condimento in salsa catalana o salsa alla sarda (solo su prenotazione).

Gamberoni arrosto nazionale * (2) € 25,00

Una selezione dei più pregiati gamberi presenti sul mercato italiano

Tonno Primavera (2-4) € 15,00

Trancio di tonno alla griglia con pomodoro fresco e basilico

Gamberoni arrosto esteri * (2) € 15,00



Coperto € 2,00

Alcuni prodotti con l'asterisco potrebbero essere surgelati.

Alle pietanze non consumate se richieste da asporto verranno aggiunte € 2,00 per il confezionamento a vaschetta



Tagliata di manzo € 16,00
con rucola e parmigiano (min. 300 gr)

La tagliata di carne rossa impreziosita da rucola e parmigiano.

Bistecca cavallo alla griglia (min. 400 gr) € 18,00

Bistecca manzo alla griglia (min. 400 gr) € 18,00

Braciola di maiale alla griglia (min. 200 gr) € 10,00

Entrecote di Manzo (min. 350 gr) € 14,00

Sicuramente una delle ricette più saporite per gustare la carne nella sua purezza, è una pietanza ottima per gli amanti della carne al sangue.

Filetto ai ferri di manzo € 18,00

Il tenerissimo filetto di carne rossa cotto alla griglia.

Filetto di manzo al pepe verde (12-7) € 20,00

Il tenerissimo filetto di carne rossa rivisitato in crema.

Grigliata mista di carne (1 Kg. di Carne) € 30,00

Variegata grigliata di diversi tipi di carne per due persone.

Maialetto (al Kg.) € 35,00

Solo su prenotazione



Coperto € 2,00

Alcuni prodotti con l'asterisco potrebbero essere surgelati.

Alle pietanze non consumate se richieste da asporto verranno aggiunte € 2,00 per il confezionamento a vaschetta

Si organizzano banchetti per pranzi e cene di:
compleanno, feste di laurea, addio al nubilato e celibato,
comunioni, cresime e matrimoni.

Contorni

<i>Insalata verde</i>	€ 3,00
<i>Insalata mista</i> (Pomodoro, Radicchio, Iceberg, Carote)	€ 4,00
<i>Insalata di pomodori</i>	€ 4,00
<i>Patate fritte*</i>	€ 4,00
<i>Patate al forno</i>	€ 4,50
<i>Grigliata mista di verdure</i> (Peperoni, Zucchine, Melanzane)	€ 6,00
<i>Insalatona</i> (2-7)	€ 12,00
(Verde, Tonno, Mais, Mozzarella, Radicchio, Carote e Pomodoro)	
<i>Pecorino arrosto</i> (7)	€ 6,00
<i>Radicchio al cartoccio</i>	€ 7,00
(Radicchio a spicchi, olio extravergine d'oliva)	
<i>Verdure in Pinzimonio</i> (9)	€ 5,00



Coperto € 2,00

Alcuni prodotti con l'asterisco potrebbero essere surgelati.

Alle pietanze non consumate se richieste da asporto verranno aggiunte € 2,00 per il confezionamento a vaschetta

Dessert

<i>Tiramisù</i> (4-1)	€ 5,00
<i>Crema Caramel</i>	€ 5,00
<i>Panna Cotta</i>	€ 5,00
<i>Macedonia</i>	€ 5,00
<i>Seadas con Miele o Zuccherò</i>	€ 6,00
<i>Crema alla Catalana</i>	€ 5,00
<i>Gelati vari</i> (richiedere la carta dei gelati) (4-1)	



**Menu'
solo ed
esclusivamente
per bambini
al di sotto
dei 12 anni**



Primi Piatti

<i>Pennettine al pomodoro (1)</i>	€ 5,00
<i>Gnocchi di patate al pesto (1)</i>	€ 5,00
<i>Farfalline al ragù (1)</i>	€ 5,00
<i>Pasta in bianco (1)</i>	€ 4,00

Secondi Piatti

<i>Bastoncini di pesce (6-2-1-*3)</i>	€ 6,00
<i>Hamburger (1-6-9-11*)</i>	€ 7,00
<i>Wurstel arrosto (7)</i>	€ 6,00
<i>Cotoletta impanata (*3-1)</i>	€ 6,00

**Tutti i secondi vengono accompagnati da patate fritte* e
insalata**

**Cartone per
asporto pizza
€ 1,00**



Margherita (1-7)

(sugo di pom. mozz.)

€ 5,50

Marinara (1)

(sugo di pom. origano, aglio, basilico)

€ 4,50

Napoli (1-7)

(sugo di pom. mozz. capperi, acciughe)

€ 6,50

4 Stagioni (6-7)

(sugo di pom. mozz, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive)

€ 8,00

4 Formaggi (1-7)

(sugo di pom. mozz, gorgonzola, fontina, pecorino)

€ 8,00

Capricciosa (1-7)

(sugo di pom. mozz, funghi, prosciutto cotto, peperoni, uovo)

€ 8,00

Canadese (1-7)

(sugo di pom. mozz, funghi, prosciutto e wurstel)

€ 7,50

Calzone (1-7)

(sugo di pom. mozz, prosciutto, funghi, olive)

€ 8,00

Tonno e cipolle (2-10-15-1-7)

(sugo di pom. mozz, tonno, cipolle fresche)

€ 8,00

Carrettiera (1-7)

(sugo di pom. mozz. pom fresco, basilico)

€ 7,00

Bufalina (1-7)

(sugo di pom. mozzarella di bufala)

€ 7,50

Ingredienti base pizza:

Farina, acqua, sale, lievito,
olio extravergine d'oliva

Coperto € 2,00

Gigante + € 2,00 - Ridotte - 1,00

Aggiunte normali € 1,00

Aggiunte Speciali da € 2,00

* Potrebbero essere surgelati

NON SI ESEGUONO CONTI SEPARATI

E' prassi del nostro ristorante fare un conto per tavolo, non si fanno conti separati, ma si possono accettare pagamenti diversi per lo stesso conto, sia in contanti che con mezzi elettronici.

Il tutto per evitare contestazioni sulle pizze prese dai diversi commensali.

Le Pizze a Base di Mare



Frutti di mare (1-2-7) (sugo di pom. mozz, frutti di mare misti)	€ 9,50
Calasettana (1-2-7) (sugo di pom. mozz, tonno, pomodorini Pachino, pesto)	€ 8,00
Panna e gamberetti* (1-2-7) (sugo di pom. mozz, gamberetti sgusciati, panna)	€ 8,00
Panna e salmone (1-2-7) (sugo di pom. mozz, salmone, panna)	€ 8,00
Gamberetti e Zucchine (1-2-7) (sugo di pom. mozz, gamberetti e zucchine)	€ 8,00
Dello Chef (1-2-7) (mozz. salmone affumicato, radicchio, noci)	€ 8,50

Le Pizze a Base di Verdure

**Cartone per
asporto pizza
€ 1,00**



Parmigiana (1-7) (sugo di pom. mozz, melanzane, grana)	€ 7,50
Ortolana (1-7) (sugo di pom. mozz, melanzane, zucchine, peperoni)	€ 8,00
Trexenta (1-7) (sugo di pom. mozz. di bufala, pomodorini Pachino, basilico)	€ 8,50
Panna e funghi (1-7) (sugo di pom. mozz, funghi, panna)	€ 7,50
Funghi di carne (1-7) (in stagione) (sugo di pom. mozz, funghi di carne, aglio, prezz.)	€ 8,00
Funghi porcini (1-7) (in stagione) (sugo di pom. mozz, funghi porcini, aglio, prezzemolo)	€ 9,00
Sotto Bosco (1-7) (mozz, funghi di carne, champignon, porcini, aglio, prezzemolo)	€ 9,50
Genovese (1-7) (sugo di pomodoro, mozz., pesto, pecorino)	€ 7,50
Rucola e grana (1-7) (sugo di pomodoro, mozz., rucola e grana)	€ 7,50



**Cartone per
asporto pizza
€ 1,00**

**Solo pizze normali
no giganti**



Ingredienti base pizza:

Farina, acqua, sale, lievito,
olio extravergine d'oliva

Coperto € 2,00

Gigante + € 2,00 - Ridotte - 1,00

Aggiunte normali € 1,00

Aggiunte Speciali da € 2,00

* Potrebbero essere surgelati

NON SI ESEGUONO CONTI SEPARATI

Prosciutto (1-7) (sugo di pom. mozz, prosciutto cotto)	€ 6,50
Funghi (1-7) (sugo di pom. mozz, funghi)	€ 6,50
Carciofini (1-7) (sugo di pom. mozz, carciofini)	€ 6,50
Cipolle (10-1-7) (sugo di pom. mozz, cipolle)	€ 6,50
Tonno (2-1-7) (sugo di pom. mozz, tonno)	€ 8,50
Gamberetti (3-4-6-2-7) (sugo di pom. mozz, gamberetti)	€ 8,50
Salmone (2-1-7) (sugo di pom. mozz, salmone)	€ 8,00
Patatine* (1-7) (sugo di pom. mozz, patatine fritte)	€ 7,00
Melanzane (1-7) (sugo di pom. mozz, melanzane)	€ 7,00
Zucchine (1-7) (sugo di pom. mozz, zucchine)	€ 7,00
Wurstel (sugo di pom. mozz, wurstel)	€ 7,00
Prosciutto Crudo (1-7) (sugo di pom. mozz, prosciutto crudo)	€ 8,50
Peperoni (1-7) (sugo di pom. mozz, peperoni)	€ 6,50
Salsiccia Secca (1-7) (sugo di pom. mozz, salsiccia secca)	€ 7,50
Salsiccia Fresca (1-6-7) (sugo di pom. mozz, salsiccia fresca)	€ 7,50
Patate Arrosto (1-7) (sugo di pom. mozz, patate arrosto)	€ 7,00
Speck (1-7) (sugo di pom. mozz, speck)	€ 7,50
Salsiccia Piccante (1-4-6-7) (sugo di pom. mozz, salsiccia secca piccante)	€ 7,50
Focaccia (1)	€ 4,50
Bottarga (1,2,7) (sugo di pom. mozz, bottarga)	€ 7,50

**Cartone per
asporto pizza
€ 1,00**



Ingredienti base pizza:

Farina, acqua, sale, lievito,
olio extravergine d'oliva

Coperto € 2,00

Gigante + € 2,00 - Ridotte - 1,00

Aggiunte normali € 1,00

Aggiunte Speciali da € 2,00

* Potrebbero essere surgelati

NON SI ESEGUONO CONTI SEPARATI

Diavola (1-2-7) (sugo di pom. mozz, salsiccia secca piccante, peperoni)	€ 8,50
Wurstel e cipolle (1-7-10) (sugo di pom. mozz, wurstel e cipolle)	€ 7,50
Prosciutto e funghi (1-7) (sugo di pom. mozz, prosciutto cotto e funghi)	€ 7,50
Del Ricordo (1-7) (sugo di pom. mozz, pecorino, bresaola, rucola)	€ 8,50
Campidanese (1-7) (sugo di pom. mozz, salsiccia fresca)	€ 7,50
Patate e salsiccia (1-7) (sugo di pom. mozz, salsiccia e patate al forno)	€ 8,00
Primavera (1-7) (focaccia, pom. fresco, bresaola, scaglie di parmigiano, rucola)	€ 8,00
Primavera base Margherita (1-7) (sugo di pom., mozzarella, pom.fresco, bresaola, scaglie di parmigiano, rucola)	€ 9,00
Sofia (1-7-9) (sugo di pom. mozz, pancetta, radicchio, gorgonzola)	€ 8,50
Ogliastrina (1-7-9) (sugo di pom. mozz, salsiccia fresca e funghi champignon,cipolle)	€ 8,50
Sarda (1-7-9) (sugo di pom. mozz, pecorino, salsiccia secca)	€ 8,00
Saporita (1-7) (sugo di pom. mozz, pomodoro fresco, speck, funghi di carne)	€ 9,00
Del Pizzaiolo (1-7) (sugo di pom. mozz, Salsiccia Fresca, Besciamella, Pr	€ 9,00

Sconto del 10% per tutti i gruppi sportivi
di almeno 10 persone con menù personalizzati

***Calice di
Vino Bianco
Terre Bianche
€ 6,00***

***Altri vini particolari
(chiedere al cameriere)***

Cala Luna € 10,00
Vermentino di Dorgali

Terre Bianche (12) (75 cl) € 18,00
(Cantine Sella & Mosca) Vermentino D.O.C.
Uvaggio: Vitigni del Torbato ***Sapore:*** Secco, fresco, con nerbo deciso, senza alcuna asperità, dominante vinosa, fruttata.

Gigantinu (13) (75 cl) € 15,00
Uvaggio: Vermentino ***Sapore:*** Secco, morbido, gradevole al palato

Dolì (12) (Cantine di Dolianova) € 14,00
Vino Frizzante Nuragus 75% - Vermentino 25% ***Sapore:*** Vivace, morbido e fruttato. Ideale per aperitivo in abbinamento ad antipasti di mare e crostacei

Costamolino (12) € 18,00
(Cantine Argiolas) Vermentino di Sardegna D.O.C.
Uvaggio: Vermentino con circa il 5% di varietà ad aroma primario ***Sapore:*** Fresco, Secco e asciutto, sapido, con gradevole delicatezza e finezza.

Is Argiolas (12) (Cantine Argiolas) € 24,00
Uvaggio: Vermentino ***Sapore:*** Vivace, fresco, sapido, equilibrato, delicato, fine

Brut di Torbato (12) 11,5° (75 cl) € 20,00
Uvaggio: Torbato ***Sapore:*** Vivace, fresco con iniziali toni secchi che cedono ad altri più equilibrati

Canayli (12) 13° (75 cl) Cantina Gallura € 24,00
Uvaggio: Vermentino in Purezza 100% ***Sapore:*** Secco, Pieno, Caldo, Nerbo e Stoffa consistenti, Gradevole amarognolo a fin di bocca.

Karmis Cuvée 14° (75 cl) Cantine Contini € 22,00
Uvaggio: Uve autoctone locali (Vernaccia e Vermentino)



***Calice di
Vino Rosso
Grotta Rossa
€ 6,00***

Altri vini particolari
(chiedere al cameriere)



Tunila € 10,00

Cannonau di Dorgali

Perdera (12) (Cantine Argiolas) *Monica di Sardegna* € 15,00

Uvaggio: Monica Colore: Rubino a intensità medio-buona, con sottofondo tipico di Monica tradizionale.

Filieri (12) (Cantina sociale di Dorgali) € 13,00

Provincia di Nuoro I.G.T. 15 vol.

Uvaggio: Selezione di grandi uvaggi Cannonau Colore: Rosso intenso Profumo: Rotondo

Costera (12) (Cantine Argiolas) *Cannonau di Sardegna* € 18,00

Uvaggio: Cannonau per circa il 92% con modeste percentuali di Carignano, Muristellu e Pascale. Produz. per ceppo: circa 2 kg.

Colore: Rosso rubino intenso, che tende a sfumature granata, dato il periodo di invecchiamento.

Grotta Rossa (12) € 18,00

(Cantina Santadi) Vitigno Carignano 1^{3,5} vol.

75 cl.

Nepente di Oliena (12) € 20,00

(Cantine Sociali di Oliena) Cannonau a D.O.C.

Uvaggio: Uve Cannonau Colore: Proso rubino più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento Profumo: Gradevole, caratteristico Sapore Secco, sapido, caratteristico.

Rocca Rubia (12) € 32,00

(Cantine Sociali di Santadi) Vino da tavola rosso a I.G.T.

Uvaggio: Carignano al 100% provenienti dai vigneti ad alberello di età avanzata, di cui la maggior parte su piede franco (senza porta innesto), con produzioni limitate (1-2 kg per ceppo) Colore: Rosso granato Profumo: Intensi profumi di frutta rossa, in prevalenza ciliegia e prugna. In evidenza sentori di cacao, pepe e di legno nella giusta dose.

***Calice di
Vino Rosato
Filieri
€ 5,00***

*Altri vini particolari
(chiedere al cameriere)*

Filieri (12) (75 cl) € 12,00

(Cantina sociale di Dorgali) Provincia di Nuoro I.G.T.

Uvaggio: Pregiato Cannonau, vignificato in rosato con aggiunta di uve bianche

Profumo: Vinoso intenso

Burberino (12) (75 cl) € 13,00

(Azienda Piero Mancini) Vino Frizzante

Uvaggio: Vino frizzante di uve Barbera e Pascale di Cagliari

Colore: Rosè ***Profumo:*** Vinoso Sapore Amabile

La Nostra Cantina

I vini da dessert e/o da conversazione (12) *per bicchiere*

Passito di Pantelleria *Vino passito dolce* € 6,00

Anghelu Ruiu € 6,00

I Vini Spumanti (12)

Spumante Nazionale Brut o Dolce cl 75 € 15,00

Torbato Brut di Alghero (C. S. Sella e Mosca) cl 75 € 20,00

Le Grappe

Chiedere le varietà al cameriere da € 4,50

Cognac

Courvoisier (Az. Remy Martin) € 7,00

Brandy

Cardenal Mendoza (Az. Jerez de La Frontera) € 7,50

Whiskey

Glend Grant - J & B - Ballantines € 5,00

Chivas Regal - Jack Daniels € 6,00



*Per altri distillati non specificati
chiedere al cameriere.*



Acqua Microfiltrata 0,75 cl	€ 2,00
Vino della Casa Rosso e Bianco 1 litro 12°	€ 8,00
Vino della Casa Rosso e Bianco 1/2 litro 12°	€ 4,00
Vino della Casa Rosso e Bianco 1/4 litro 12°	€ 2,00
Bibite (0,33) (Coca Cola, Fanta, Sprite, The Freddo)	€ 3,00
Cappuccino (7)	€ 2,00
Caffè	€ 1,50
Crema (Whisky, Limone)	€ 4,50
Amari nazionali ed esteri	€ 3,50
Sorbetto (no alcol)	€ 3,00
Mirto, Limoncello e Filu Ferru	€ 3,00
Acqua naturale o gassata 1/2 litro	€ 1,50

Le Birre



Birra Nazionale cl. 33	Ichnusa	€ 3,00
Birra Estera cl. 33	Becks	€ 3,50
Birra Estera cl. 33	Heineken	€ 3,50
Birra Analcolica (0,33 bottiglia)		€ 3,50
Birre Estere (0,33 bottiglia) speciali		€ 4,00
Birra al frumento (0,50 bottiglia)	Franziskaner	€ 5,00
Birra Non Filtrata cl. 50	Ichnusa	€ 4,50
Birra al Limone (0,33 bottiglia)		€ 3,50

*Per eventuali altre birre
chiedere al cameriere*

ATTENZIONE



«Tutti i prodotti/pietanze serviti possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.»

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIU' SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

warning



«All products / meals served may contain, as an ingredient or trace (as they are prepared in the same department) the following substances or their derivatives : cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut their hybridised strains) peanuts, soy, lupine, dried fruit, celery, mustard, sesame seeds, fish, crustaceans, molluscs, milk, eggs, sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10/kg»

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH DISHES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La direzione



1	Cereali contenenti glutine, cioè grano segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio. vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti on concentrazioni superiori a 10 mg/ kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (Incluso Lattosio)	14	Molleschi e prodotti a base di molluschi



R I S T O R A N T E
P I Z Z E R I A

Str. Com. Assemini - Decimomannu

Tel. 070.946444

ilgidelgusto@gmail.com

 il giardino del gusto

*Il menu' proposto
è dedicato per
due persone.
Nell'eventualità
venisse diviso
per piu' persone
verrà conteggiato
come alla carta.
(valido per tutti
i menù fissi)*

€ 40,00

Minimo due persone
Coperto e servizio compreso
Menù non cumulabile
con altre offerte.

Antipasti

*Gran Buffet di Antipasti di mare
(Sette antipasti misti di mare)*

Primi Piatti

Un primo a base di mare

Un primo a base di terra

(Vedi la proposta del giorno)

Secondi Piatti

Grigliata mista di Pesce

*Spigola o orata, gamberoni e
totano arrosto*

Contorni

Vedi proposta del giorno

Dessert della Casa

Caffè, Mirto o Limoncello

Bevande

Acqua naturale o gassata

Una bottiglia di vino bianco o rosso della casa

*Il menu' proposto
è dedicato per
due persone.
Nell'eventualità
venisse diviso
per piu' persone
verrà conteggiato
come alla carta.
(valido per tutti
i menù fissi)*

€ 40,00

Minimo due persone
Coperto e servizio compreso
*Menù non cumulabile
con altre offerte.*

Un Astice Intero

*Astice alla sarda o alla catalana
(Peso Minimo Garantito gr 500)*

Dessert

Sorbetto al limone

Bevande

*Acqua naturale o gassata
Una bottiglia di vino bianco o rosso della casa*

*Il menu' proposto
è dedicato per
due persone.
Nell'eventualità
venisse diviso
per piu' persone
verrà conteggiato
come alla carta.
(valido per tutti
i menù fissi)*

€ 35,00

Minimo due persone
Coperto e servizio compreso
*Menù non cumulabile
con altre offerte.*

Antipasti

*Selezione di salumi e formaggi
Zuppa di cozze - Antipasto di mare*

Primi Piatti

*Un primo a base di mare
Un primo a base di terra
(Vedi la proposta del giorno)*

Secondi Piatti

*Grigliata mista di pesce
Pesce, gamberi arrosto e calamari fritti*

Contorni

Insalata mista

Caffè, Mirto o Limoncello

Bevande

*Acqua naturale o gassata
Una bottiglia di vino bianco o rosso della casa*

*Il menu' proposto
è dedicato per
due persone.
Nell'eventualità
venisse diviso
per piu' persone
verrà conteggiato
come alla carta.
(valido per tutti
i menù fissi)*

€ 30,00

Minimo due persone
Coperto e servizio compreso
*Menù non cumulabile
con altre offerte.*

Antipasti

*Selezione di salumi e formaggi
Zuppa di cozze - Antipasto di mare*

Primi Piatti

*Un primo a base di mare
Un primo a base di terra
(Vedi la proposta del giorno)*

Secondi Piatti

*Grigliata mista di carne
Manzo, cavallo, salsiccia e maiale arrosto*

Contorni

Insalata mista

Caffè, Mirto o Limoncello

Bevande

*Acqua naturale o gassata
Una bottiglia di vino bianco o rosso della casa*