



AL POETTO

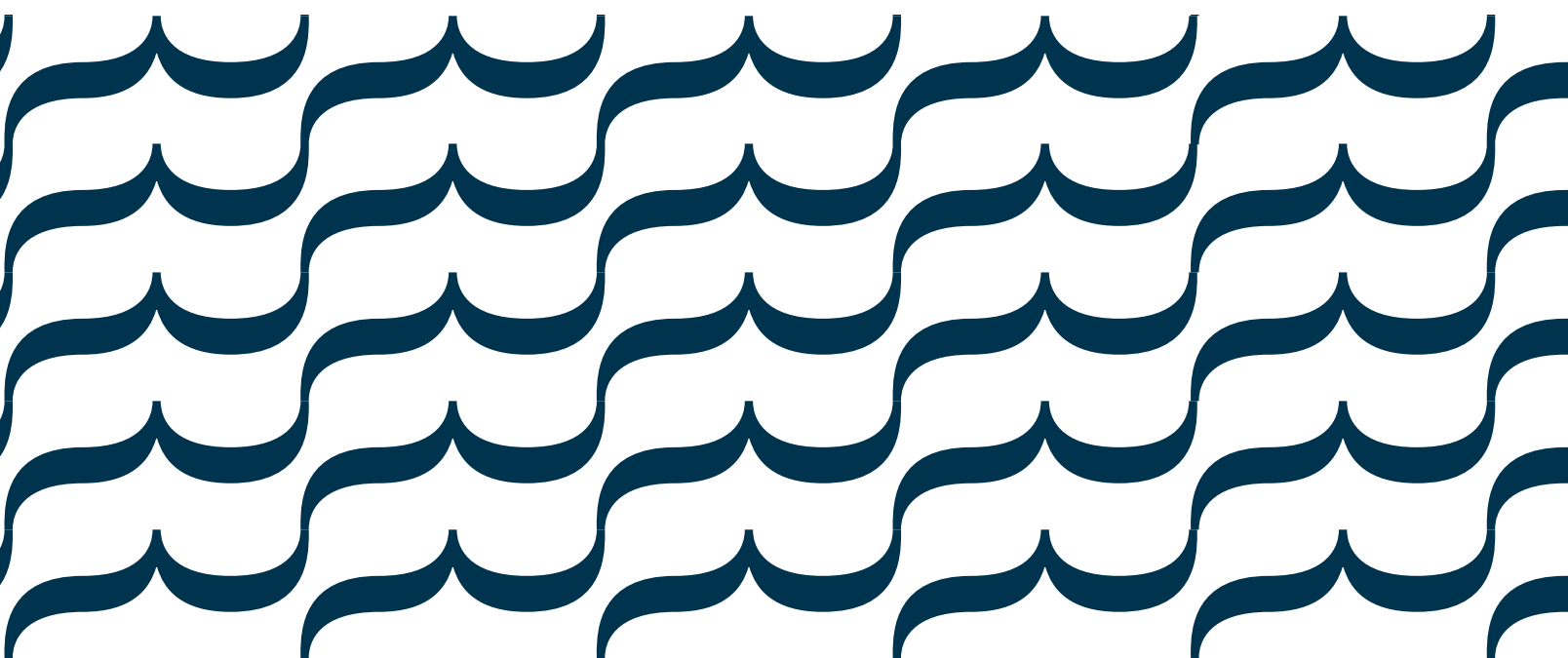
SAPORI DI MARE, TERRA E PIZZA

MENÙ



Il sapore dei giorni migliori

*INGREDIENTI GENUINI, TRADIZIONE
E UN PIZZICO DI FANTASIA
PER RITROVARE IL GUSTO
DI STARE A TAVOLA IN COMPAGNIA*



GLI INGREDIENTI MIGLIORI SONO SOLO L'INIZIO

Amiamo la nostra cultura del cibo, fatta di ricette semplici che esaltano la qualità degli ingredienti isolani.

Questo ristorante è nato proprio per celebrare la tradizione genuina della buona tavola a due passi dalla spiaggia cittadina più amata del Mediterraneo.

Gli ingredienti non possono che essere scelti accuratamente fra i migliori locali, ovunque sia possibile, per essere preparati secondo le ricette tradizionali cui non facciamo mancare un pizzico di creatività contemporanea.

Tutti i primi e i sughi sono preparati al momento e il pesce utilizzato per i crudi proviene dal pescato locale o dai migliori allevamenti sul mercato.

Anche la pizza beneficia di cure speciali con un impasto lievitato almeno 48 ore.

Oggi ci presentiamo con una veste più fresca e originale ma con la stessa passione di quando abbiamo iniziato.

Farvi ritrovare il sapore dei giorni migliori.

The taste of better days

AUTHENTIC INGREDIENTS, TRADITION AND A HINT OF FANTASY TO REDISCOVER THE TASTE OF BEING AT THE TABLE IN GOOD COMPANY

THE BEST INGREDIENTS ARE ONLY THE BEGINNING

We love our food culture, made of simple recipe which exalt the quality of the individual ingredients.

This restaurant was founded precisely to celebrate authentic tradition of good food just a short distance from the best loved town beach of the Mediterranean.

Ingredients are carefully chosen from among the best available locally, wherever possible, and are prepared according to traditional recipes, which are not lacking in a pinch of contemporary creativity.

All the first courses and sauces are freshly prepared and the fish used for raw dishes comes from local fishermen or the best fish farms on the market. Pizza are also treated with special care with a dough leavened for at least 48 hours.

Today we are introducing ourselves with a fresher and more original look but with the same passion as when we started out.

Letting you rediscover the flavours of the better days.

Allergeni

TABLE OF ALLERGENS

- 1) Cereali *Cereals*
- 2) Crostacei *Shellfish*
- 3) Uova *Eggs*
- 4) Pesce *Fish*
- 5) Arachidi *Peanuts*
- 6) Soia *Soy*
- 7) Latte *Milk*
- 8) Frutta a guscio *Nuts*
- 9) Sedano *Celery*
- 10) Senape *Mustard*
- 11) Sesamo *Sesame*
- 12) Solfiti *Sulphites*
- 13) Lupini *Lupins*
- 14) Molluschi *Clams*

*** Ingredienti freschi processati con abbattimento rapido della temperatura:**

gli ingredienti freschi somministrati crudi sono processati con abbattimento rapido della temperatura a -18° per preservarne a pieno tutte le qualità e garantirne la sicurezza, come da Piano HACCP e ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*** Fresh ingredients subjected to rapid blast chilling:**
fresh ingredients served raw are processed with rapid blast chilling to the temperature of -18 ° to fully preserve all the qualities and guarantee their safety, as per the HACCP Plan and pursuant to Reg. EC 852/04 and Reg. EC 853/04.

COPERTO *COVER CHARGE*

2,50 €

Antipasti

STARTERS

DA PROVARE: LA NOSTRA INSALATA DI POLPO

Polpo rigorosamente locale, lenta cottura che ne preserva la morbidezza e il sapore del mare il cui gusto viene esaltato dall'abbinamento alla crema di patate locali.

ABBINAMENTO

Consigliamo un Vermentino di Gallura Superiore.

TO TRY: OUR OCTOPUS SALAD

Strictly local octopus, slow cooked to preserve its softness and the taste of the sea whose taste is enhanced by serving it with local creamed potatoes.

PAIRING

We recommend a Vermentino di Gallura Superiore.

Degustazione di antipasti*

*Appetiser tasting**

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

20,00 €

(a persona
/min 2 persone)
*(per person
/min 2 people)*

Degustazione di antipasti*

con crudo di mare

Appetiser tasting with raw seafood*

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14

30,00 €

(a persona
/min 2 persone)
*(per person
/min 2 people)*

Crudo* di mare *Raw* seafood*

2,4,14

30,00 €

Ostriche *Oysters*

2,14

3,00 €

cad / *each*

Zuppa di cozze e arselle su crostone di pane scottato

Mussel and clam soup on toasted bread

1,14

11,00 €

Insalata di polpo* su crema di patate

Octopus salad on creamed potatoes*

1,14

13,00 €

Tagliere di salumi e formaggi sardi con marmellata di fichi

Platter of Sardinian cold cuts and cheeses with fig jam

1,14

13,00 €

Primi piatti

FIRST COURSES

DA PROVARE: IL NOSTRO RISOTTO ALLA PESCATORA

Gli ingredienti ben calibrati e sapientemente lavorati esaltano i sapori del mare. Mantecato in padella con un pizzico di nero di seppia che dà il tocco finale e personalizza questo piatto del nostro chef.

ABBINAMENTO

Consigliamo un Nuragus o un Gewürztraminer.

TO TRY: OUR SEAFOOD RISOTTO

The well-balanced and expertly processed ingredients enhance the flavours of the sea. Creamed in the prying pan with a pinch of cuttlefish ink that gives the final touch and personalises this dish from our chef.

PAIRING

We recommend a Nuragus or a Gewürztraminer.

Linguine all'astice *Linguine with lobster* 20,00 €

1,2,9

Tagliolini al nero di seppia con gamberi*
rossi e menta 15,00 €

Squid ink tagliolini with red prawns and mint*

1,2,9

Risotto alla pescatora *Seafood risotto* 14,00 €

1,2,3,7,9,14

(a persona
/min 2 persone)
*(per person
/min 2 people)*

Spaghetti arselle e bottarga
Spaghetti with clams and mullet roe 14,00 €

1,9,14

Secondi piatti di mare

FISH MAIN COURSES

DA PROVARE: IL NOSTRO CALAMARO ALLA GRIGLIA

La giusta cottura alla griglia fa sì che conservi inalterati gusto e morbidezza.

Con la zucchina cruda e la bottarga creano un abbinamento da provare.

ABBINAMENTO

Consigliamo una Vernaccia IGT o un Blanc de noir.

TO TRY: OUR GRILLED SQUID

Correct grilling ensures that taste and texture remain unaltered.

With raw courgette and mullet roe create a pairing to be tried.

PAIRING

We recommend a Vernaccia IGT or a Blanc de noir.

Calamaro* alla griglia con crudité di zucchine e bottarga
Grilled squid with raw courgettes and mullet roe*

1,2,4

15,00 €

Orata o Spigola alla griglia (allevamento)
Grilled sea bream or sea bass (farmed)

1,2,4

18,00 €

Pescato del giorno *Catch of the day*

1,2,4,8,9,14

6,00 €

l'etto / per 100g

Scampi* e Gamberi* rossi
Scampi and red prawns**

1,2,4

12,00 €

l'etto / per 100g

Frittura* mista del Golfo
Mixed fried fish from the Gulf*

1,2,3,4,7,14

15,00 €

Calamari* fritti *Fried calamari**

1,2,3,4,7,14

15,00 €

Astice *Lobster*

1,2

7,50 €

l'etto / per 100g

Aragosta *Spiny lobster*

1,2

15,00 €

l'etto / per 100g

Secondi piatti di terra

MEAT MAIN COURSES

DA PROVARE: LA NOSTRA TAGLIATA DI BLACK ANGUS

La sua provenienza da allevamenti irlandesi ne garantisce una qualità eccellente e un gusto inconfondibile. Il letto di rucola e le scaglie di grana rendono il gusto ancora più deciso. Consigliata una cottura al sangue.

ABBINAMENTO

Consigliamo un Cannonau di Mamoiada o un Primitivo.

TO TRY: OUR SLICED BLACK ANGUS

It comes from Irish farms which guarantee its excellent quality and unmistakable taste. The bed of rocket and the flakes of Grana Padano make the taste even more decisive. We recommend having it rare.

PAIRING

We recommend a Cannonau di Mamoiada or a Primitivo.

Costata di cavallo alla griglia
con patate al rosmarino
*Grilled rib of horse
with rosemary potatoes*

1,2,4

20,00 €

Costata di manzo alla griglia
con patate al rosmarino
*Grilled rib of beef
with rosemary potatoes*

1,2,4

20,00 €

Filetto di cavallo alla griglia
con patate al rosmarino
*Grilled fillet of horse
with rosemary potatoes*

1,2,4

20,00 €

Filetto di manzo alla griglia
con patate al rosmarino
*Grilled filler of beef
with rosemary potatoes*

1,2,4

20,00 €

Tagliata di black Angus alla griglia
con rucola e grana
*Grilled sliced black Angus
with rocket and Grana Padano*

1,2,4,7

22,00 €

Tomahawk alla griglia
con patate al rosmarino
*Grilled Tomahawk steak
with rosemary potatoes*

1,2,4

52,00 €

Contorni

SIDE DISHES

**DA PROVARE:
LE NOSTRE
PATATINE FRITTE
FRESCHE**

Sono patate sarde, con taglio chips fritte in olio di girasole che ne preserva il sapore a temperature che consentono una cottura ottimale.

**TO TRY:
OUR FRESH FRENCH
FRIES**

They are Sardinian potatoes, cut into chips and fried in sunflower oil that preserves its flavour at temperatures and ensures perfect cooking.

Patatine fritte fresche 5,00 €
Fresh French fries

1,2,3,7

Patate al forno 5,00 €
Roast potatoes

1

Verdure grigliate 5,00 €
Grilled vegetables

1,2,4

Verdure miste in pinzimonio 4,50 €
Mixed raw vegetables with dipping sauce

9

Bevande

BEVERAGES

DA PROVARE:

LA BIRRA FRISKA

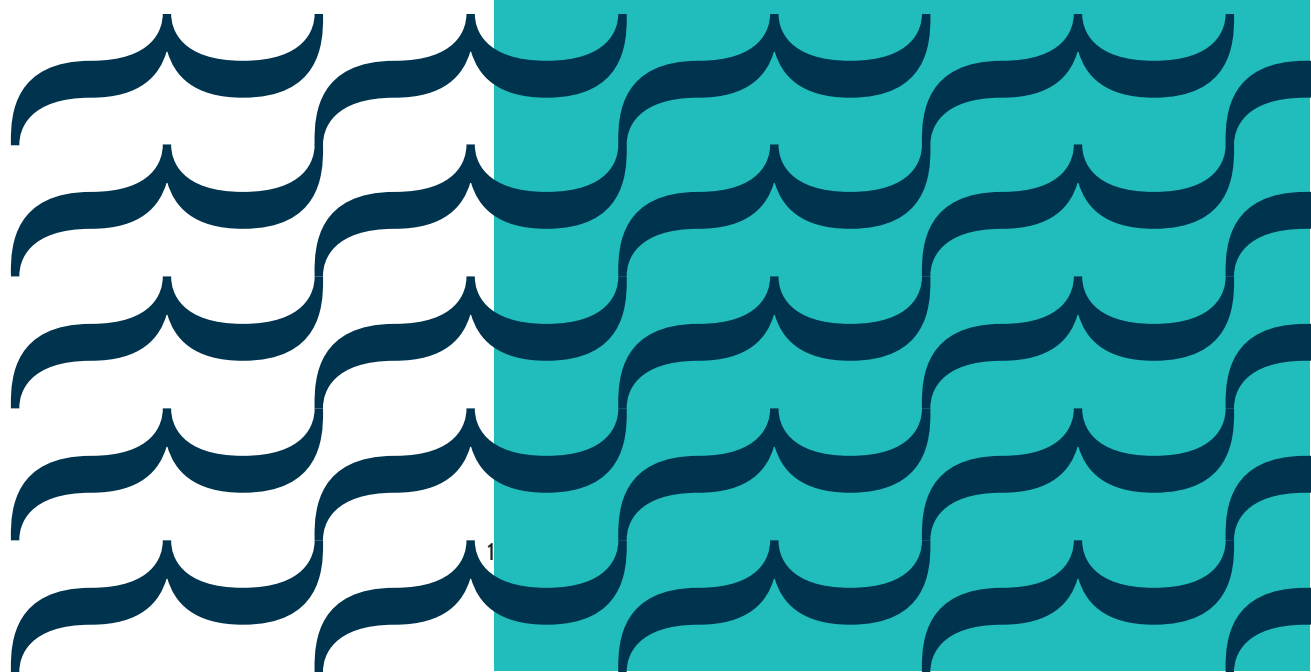
Una bière blanche a base di malto d'orzo e frumento non maltato, speziata con coriandolo e scorza di arancia amara. Agrumata e speziata dà sensuali sentori di frutta esotica.

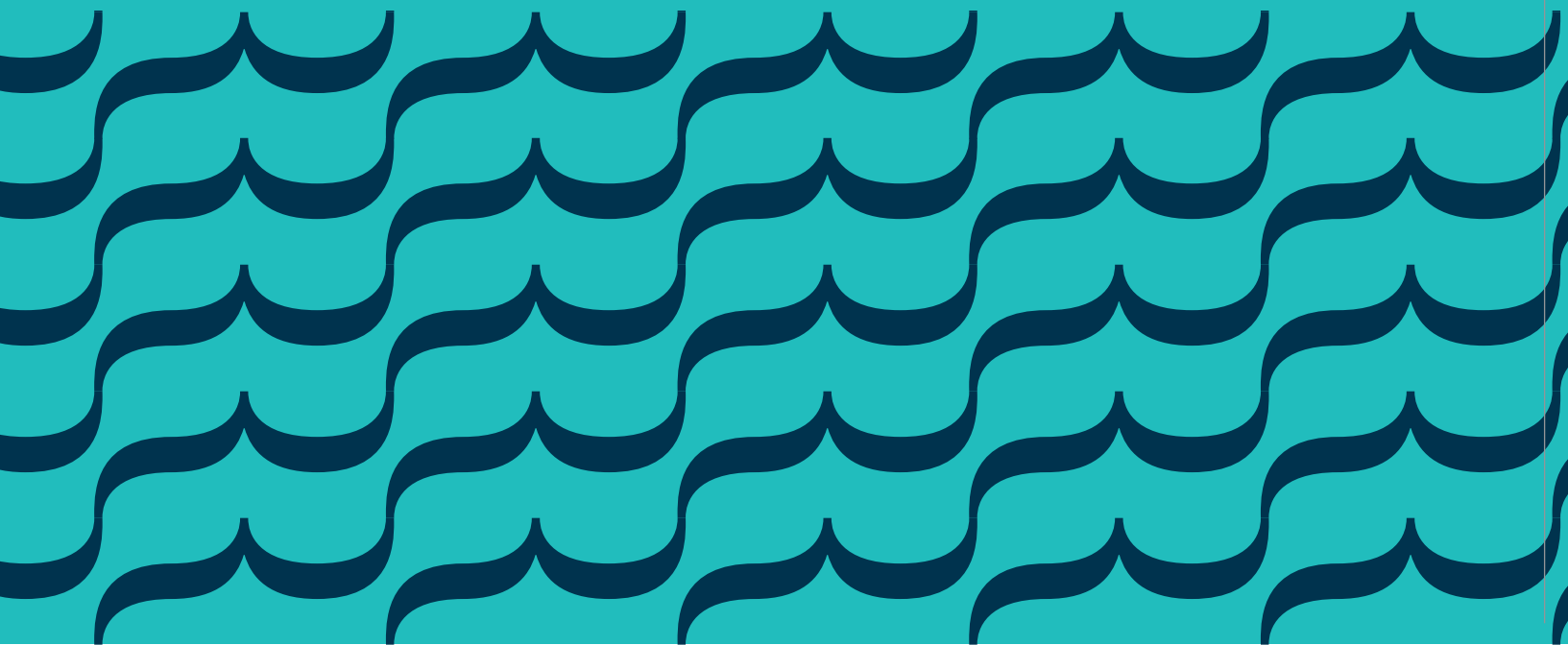
TO TRY:

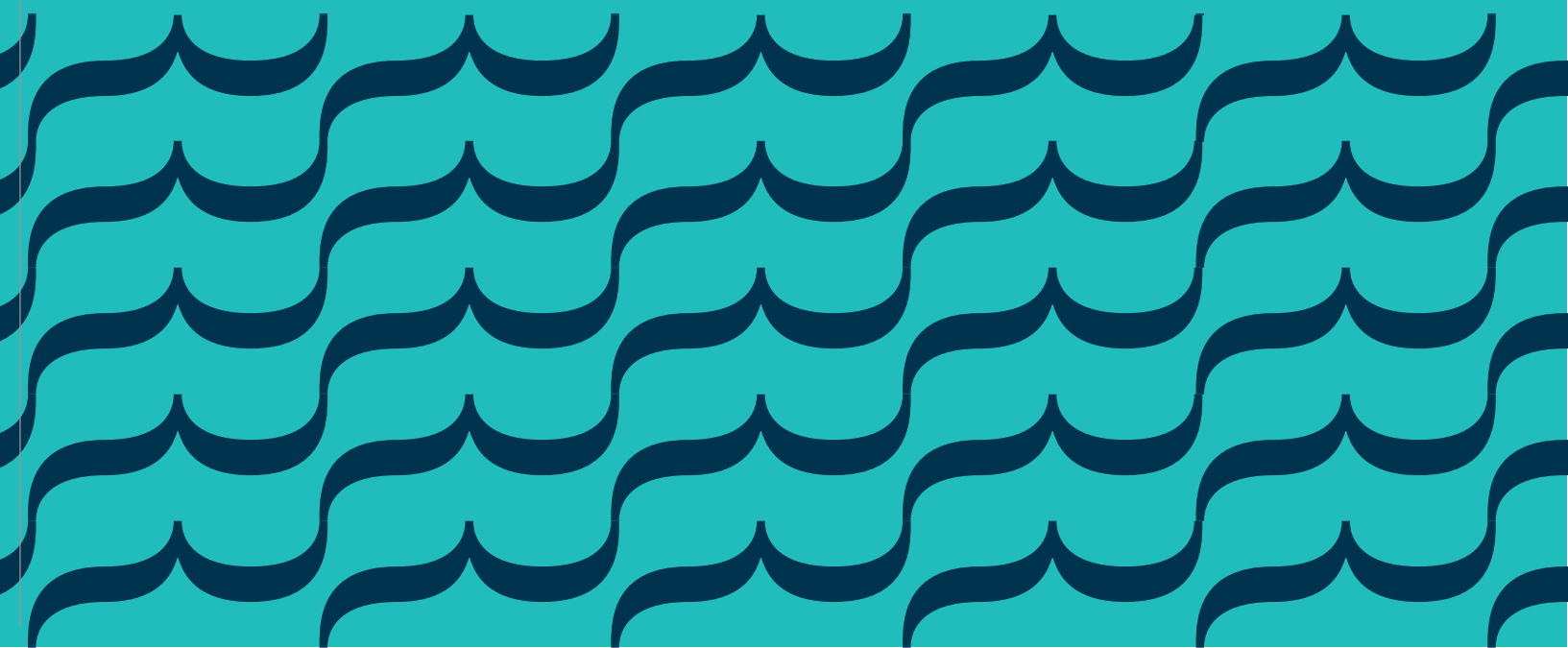
FRISKA BEER

A light beer made from barley malt and unmalted wheat, spiced with coriander and bitter orange peel. Citrus and spice give sensual hints of exotic fruit.

Acqua naturale Panna 0,75 cl <i>Still water Panna 0.75 cl</i>	2,50 €
Acqua frizzante San Pellegrino 0,75 cl <i>Sparkling water San Pellegrino 0.75 cl</i>	2,50 €
Bibite in lattina 0,33 cl <i>Canned drinks 0.33 cl</i>	3,00 €
Birra Ichnusa, Heineken 0,66 cl <i>Ichnusa beer, Heineken 0,66 cl</i>	4,00 €
Birra Ichnusa non filtrata 0,50 cl <i>Unfiltered Ichnusa beer 0.50 cl</i>	4,50 €
Birra alla spina Ichnusa 0,20 cl <i>Draft beer Ichnusa 0.20 cl</i>	3,50 €
Birra alla spina Ichnusa 0,40 cl <i>Draft beer Ichnusa 0,40 cl</i>	4,50 €
Franziskaner Kristall 0,50 cl <i>Franziskaner Kristall 0,50 cl</i>	5,00 €
Birra Mc Farland rossa 0,33 cl <i>Mc Farland red beer 0.33 cl</i>	4,50 €
Ichnusa Radler 0,33 cl <i>Ichnusa Radler 0,33 cl ENG</i>	4,00 €
Birra artigianale Friska 0,75 cl <i>Friska craft beer 0.75 cl</i>	14,00 €
Birra artigianale Sella del Diavolo 0,75 cl <i>Sella del Diavolo craft beer 0.75 cl</i>	14,00 €







La pizza unisce i cuori

*DAI GRANDI CLASSICI ALLE NOVITÀ
CON LA CERTEZZA DI INGREDIENTI
ECCELLENTI, LAVORAZIONE
ACCURATA E LUNGA LIEVITAZIONE*

**LA PIZZA È UN PIACERE,
SE NON È BUONA CHE
PIACERE È?** *(semicit.)*

Se c'è una cosa che non manca in tutta l'isola sono le pizzerie che propongono pizze per ogni palato: dalle più semplici al taglio a quelle con ingredienti gourmet.

Non è un segreto la passione dei sardi e dei turisti per la pizza, e non potevamo farvi mancare la nostra interpretazione.

Partiamo sempre da un impasto lievitato almeno 48 ore cui abbiniamo ingredienti sceltissimi per comporre sia le combinazioni classiche sia qualche novità.

E non ci dispiace crearne di nuove, assecondando i vostri gusti: non avete che da scegliere una base di partenza e raccontarci la vostra ricetta.

Pizza brings hearts together

*FROM GREAT CLASSICS TO
NEW CREATIONS WITH THE
CERTAINTY OF EXCELLENT
INGREDIENTS, CAREFUL
PROCESSING AND LONG
LEAVENING TIMES*

**PIZZA IS A PLEASURE,
IF IT'S NOT GOOD
WHERE'S THE PLEASURE
IN IT?**

If there is one thing that is not missing all over the island its pizzerias that offer pizzas for every taste: from the simplest pan pizzas to those with gourmet ingredients. The love of both Sardinians and tourists for pizza is no secret, and we couldn't let you miss out on our take on it. We always start from a dough leavened for at least 48 hours which we combine with carefully selected ingredients to make both classic combinations and some new creations.

And we don't mind creating new ones, pandering to your tastes: simply choose the base to start with and tell us your recipe.

Pizze classiche

CLASSIC PIZZAS

DA PROVARE: LA NOSTRA NAPOLETANA

Classica e semplice per poter assaporare fino in fondo gli ingredienti fondamentali della nostra pizza.

ABBINAMENTO

Consigliamo un IGT Malvasia o un Nasco o, infine, un Riesling.

TO TRY: OUR NAPOLITANA

Classic and simple so that you can fully savour the fundamental ingredients of our pizza.

PAIRING

We recommend an IGT Malvasia or a Nasco or, finally, a Riesling.

Marinara <i>Marinara</i> ¹ pomodoro, origano, basilico, aglio <i>tomato sauce, oregano, basil, garlic</i>	4,50 €
Margherita <i>Margherita</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella <i>tomato sauce, mozzarella</i>	6,00 €
Napoletana <i>Napoletana</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi <i>tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers</i>	6,50 €
Canadese <i>Canadese</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon, wurstel <i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, frankfurters</i>	8,50 €
Tedesca <i>Tedesca</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte * <i>tomato sauce, mozzarella, frankfurters, fried potatoes*</i>	8,50 €
Funghi e prosciutto <i>Funghi e prosciutto</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella, funghi Champignon, prosciutto cotto <i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, cooked ham</i>	8,50 €
Puttanesca <i>Puttanesca</i> ^{1,4,7} pomodoro, mozzarella, olive nere, acciughe, capperi, olio piccante <i>tomato sauce, mozzarella, black olives, anchovies, capers, spicy oil</i>	8,00 €
Salsiccia fresca e patate <i>Salsiccia fresca e patate</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca e patate al forno <i>tomato sauce, mozzarella, fresh sausage and roast potatoes</i>	9,00 €

Pizze speciali

SPECIAL PIZZAS

DA PROVARE: LA NOSTRA TREVIGIANA

L'amaro del radicchio abbinato alla dolcezza del gorgonzola va a completarsi con una spolverata di granella di noci croccanti e dal gusto deciso.

ABBINAMENTO

Consigliato un Nieddera o un Chianti.

TO TRY: OUR TREVIGIANA

The bitterness of the radicchio combined with the sweetness of the gorgonzola is completed with a sprinkling of crunchy walnuts with a strong taste.

PAIRING

We recommend a Nieddera or a Chianti.

Certosa <i>Certosa</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola, olio agliato, origano, basilico <i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham, gorgonzola, garlic oil, oregano, basil</i>	9,50 €
Diavola <i>Diavola</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, olio di peperoncino <i>tomato sauce, mozzarella, spicy sausage, chilli oil</i>	8,50 €
Trevigiana <i>Trevigiana</i> ^{1,7,8} pom., mozzarella, radicchio, gorgonzola, noci <i>tomato sauce, mozzarella, radicchio, gorgonzola, walnuts</i>	9,50 €
Capricciosa <i>Capricciosa</i> ^{1,3,7} pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon, salsiccia secca, uovo <i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, dried sausage, egg</i>	9,00 €
4 stagioni <i>4 stagioni</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Champignon, wurstel, peperoni, olive <i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, frankfurters, peppers, olives</i>	9,00 €
San Daniele <i>San Daniele</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>tomato sauce, mozzarella, raw ham</i>	9,50 €
Sarda <i>Sarda</i> ^{1,7} pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, pecorino <i>tomato sauce, mozzarella, dried sausage, pecorino cheese</i>	9,00 €
Occhio di bue <i>Occhio di bue</i> ^{1,3,7} pomodoro, mozzarella, uovo, cipolle, pepe <i>tomato sauce, mozzarella, egg, onions, pepper</i>	9,00 €

Pizze speciali

SPECIAL PIZZAS

DA PROVARE: LA NOSTRA VARENNE

La carne di cavallo, dolce e tenera, sapientemente condita, conferisce a questa pizza un gusto particolare. Assolutamente da provare.

ABBINAMENTO

Consigliamo un Monica o un Rosso di Montalcino

TO TRY: OUR VARENNE

The sweet and tender, expertly seasoned horse meat gives this pizza a special taste. Definitely worth a try.

PAIRING

We recommend a Monica or a Rosso di Montalcino.

4 formaggi *4 formaggi* ^{1,7} **9,50 €**

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano *tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, pecorino, Grana Padano*

Carbonara *Carbonara* ^{1,3,7} **9,00 €**

pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo sbattuto, Grana Padano, pepe nero *tomato sauce, mozzarella, bacon, beaten egg, Grana Padano, black pepper*

Campidanese *Campidanese* ^{1,7} **9,00 €**

pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, pecorino, olive nere *tomato sauce, mozzarella, spicy sausage, pecorino cheese, black olives*

Affumicata *Affumicata* ^{1,7} **9,50 €**

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck *tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza cheese, bacon*

Lombarda *Lombarda* ^{1,7,8} **9,50 €**

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, noci *tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, bacon, walnuts*

Dardò *Dardò* ^{1,7} **9,50 €**

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto crudo, rosmarino *tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza cheese, raw ham, rosemary*

Varenne *Varenne* ^{1,7} **13,00 €**

pomodoro, mozzarella, straccetti di carne di cavallo, olio EVO, aglio, prezzemolo *tomato sauce, mozzarella, strips of horse meat, extra virgin olive oil, garlic, parsley*

Pizze alle verdure

VEGETABLE PIZZAS

DA PROVARE:

LA VEGETARIANA

Verdure locali e un filo d'olio EVO, assicurano leggerezza e gusto a questa pizza.

ABBINAMENTO

Consigliato un Prosecco metodo classico.

TO TRY:

LA VEGETARIANA

Local vegetables and a drizzle of extra virgin olive oil ensure this pizza is light and tasty.

PAIRING

We recommend a classic method Prosecco.

Carrettiera *Carrettiera* ^{1,7} 8,00 €

pomodoro, mozzarella, pomodori ciliegini, origano, basilico *tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, oregano, basil*

Rucola *Rucola* ^{1,7} 8,50 €

pomodoro, mozzarella, rucola, Grana Padano *tomato sauce, mozzarella, rocket, Grana Padano*

Parmigiana *Parmigiana* ^{1,7} 9,00 €

pomodoro, mozz., melanzane, Grana Padano *tomato sauce, mozzarella, aubergines, Grana Padano*

Vegetariana *Vegetariana* ^{1,7} 8,50 €

pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, radicchio *tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers, radicchiopeperoni, radicchio*

Pizze di mare

SEAFOOD PIZZAS

DA PROVARE:

LA NOSTRA AL POETTO

Frutti di mare freschi abbinati al salmone e al gusto inconfondibile della bottarga la rendono la regina del Poetto.

ABBINAMENTO

Chardonnay o un Vermentino di Sardegna.

TO TRY: OUR AL POETTO

Fresh seafood combined with salmon and the unmistakable taste of bottarga make it the queen of Poetto.

PAIRING

We recommend a Chardonnay or a Vermentino di Sardegna.

Frutti di mare *Frutti di mare* ^{1,2,4,7,14} 14,50 €

pomodoro, mozzarella, insalata di mare* *tomato sauce, mozzarella, seafood salad**

Al Poetto *Al Poetto* ^{1,2,4,7,14} 13,00 €

pom., mozz., cozze, arselle, salmone, bottarga *tomato sauce, mozzarella, mussels, clams, salmon, mullet roe*

Salmone e panna *Salmone e panna* ^{1,4,7} 9,50 €

pomodoro, mozzarella, salmone*, panna *tomato sauce, mozzarella, salmon*, cream*

Ai calamari *Ai calamari* ^{1,2,4,7,14} 14,00 €

pomodoro, mozzarella, calamari* fritti *tomato sauce, mozzarella, fried squid**

Pizze di terra & mare

LAND & SEA PIZZAS

DA PROVARE: LA NOSTRA CARLOFORTINA

Il gusto delicato del tonno in olio d'oliva abbinato al pesto di pinoli genovese DOP, in contrasto con i ciliegini, danno a questa pizza un gusto intenso e deciso.

ABBINAMENTO

Consigliato un Vermentino di Gallura o un Sauvignon.

TO TRY: OUR CARLOFORTINA

The delicate taste of tuna in olive oil combined with Genoese PDO pine nut pesto, contrasted with the cherry tomatoes give this pizza an intense and decisive taste.

PAIRING

A Vermentino di Gallura or a Sauvignon is recommended.

Provola e salmone 9,50 €

Provola e salmone ^{1,4,7}

pomodoro, mozzarella, provola affum., salmone*

*tomato sauce, mozzarella, smoked provola, salmon**

9,00 €

Zucchine e bottarga

Zucchine e bottarga ^{1,4,7}

pomodoro, mozzarella, zucchine, bottarga

tomato sauce, mozzarella, courgettes, mullet roe

9,50 €

Tonno e cipolle

Tonno e cipolle ^{1,4,7}

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

12,00 €

Carlofortina

Carlofortina ^{1,4,7,8}

pomodoro, mozzarella, tonno, pesto, pomodori ciliegini

tomato sauce, mozzarella, tuna, pesto, cherry tomatoes

Pizze bianche

PIZZAS WITHOUT TOMATO SAUCE

DA PROVARE: LA NOSTRA BENUCCI

Mozzarella di bufala campana DOP, il contrasto tra la delicatezza dei fiori di zucca e il gusto deciso delle acciughe la rendono leggera e gustosa.

ABBINAMENTO

Consigliato un Sauvignon

TO TRY: OUR BENUCCI

PDO Buffalo Mozzarella from Campania the contrast between the subtle taste of the courgette flowers and the strong taste of the anchovies make it light and tasty.

PAIRING

A Sauvignon is recommended.

Primavera *Primavera* ^{1,7} 10,00 €

mozzarella, pomodori ciliegini, speck, rucola, Grana Padano
mozzarella, cherry tomatoes, bacon, rocket, Grana Padano

Salsiccia e friarielli *Salsiccia e friarielli* 10,00 €

mozzarella, salsiccia fresca, friarielli
mozzarella, fresh sausage, broccoli ^{1,7}

Benucci *Benucci* ^{1,4,7} 12,00 €

mozzarella di bufala, fiori di zucca, acciughe
PDO buffalo mozzarella, courgette flowers, anchovies

Bufalina *Bufalina* ^{1,7} 10,00 €

mozzarella di bufala, pomodori ciliegini, basilico
buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

Granella *Granella* ^{1,7,8} 13,00 €

mozzarella di bufala, burrata, mortadella, granella di pistacchi
buffalo mozzarella, burrata cheese, mortadella, chopped pistachios

Ricotta salata e bottarga 14,00 €

Ricotta salata e bottarga ^{1,4,7}
mozzarella, ricotta salata, bottarga a scaglie
mozzarella, salted ricotta, flaked mullet roe

Valtellinese *Valtellinese* ^{1,7} 10,00 €

mozzarella, bresaola, rucola, Grana Padano
mozzarella, bresaola ham, rocket, Grana Padano

Pizze bianche

PIZZAS WITHOUT TOMATO

DA PROVARE: LA NOSTRA PERE E NOCI

Una pizza dal gusto sconvolgente, merito della sorprendente alchimia che si crea tra le pere e il gorgonzola con le noci sminuzzate a dare il tocco finale.

ABBINAMENTO

Consigliamo un Cagnulari o un Merlot.

TO TRY: OUR PERE E NOCI

A pizza with an overwhelming taste, thanks to the surprising alchemy created between pears and gorgonzola with chopped walnuts to give the final touch.

PAIRING

We recommend a Cagnulari or a Merlot.

Pere e noci *Pere e noci* ^{1,7,8} **12,50 €**
mozzarella di bufala, gorgonzola, noci, pere
buffalo mozzarella, gorgonzola, walnuts, pears

Isolana *Isolana* ^{1,7} **11,50 €**
mozzarella, melanzane, rucola, Grana Padano,
pomodori ciliegini
mozzarella, aubergines, rocket, Grana Padano, cherry tomatoes

Calzoni

CALZONI

Calzone *Calzone* ^{1,7} **8,00 €**
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomato sauce, mozzarella, cooked ham

Calzone farcito *Calzone farcito* ^{1,7} **9,00 €**
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
wurstel, funghi Champignon
tomato sauce, mozzarella, cooked ham, frankfurter, mushrooms

SIAMO UMANI, PARLIAMONE

Viviamo un'epoca in cui molte relazioni sono virtuali, ed è più facile scrivere che parlare. Il nostro lavoro è farvi vivere con chi preferite un momento felice a tavola. Per raggiungere questo obiettivo non basta l'impegno ma dobbiamo parlare con voi. E a voi chiediamo di parlare con noi, con sincerità e rispetto. Quando chiediamo come stiate, diteci se qualcosa non era come lo aspettavate: non siamo macchine e possiamo sbagliare. Ma proprio perché siamo persone possiamo fare tesoro e rimediare, migliorando quel che si può. Siete il nostro patrimonio più prezioso e la vostra opinione è importante, dicitela qui, subito, che sia un complimento o una nota dolente saremo ugualmente felici di riceverla. Solo così aiutate un gruppo di persone che ama un lavoro che è troppo spesso esposto al giudizio di tutti senza che nessuno abbia dato modo di parlarne. Ritroviamo il piacere della parola, molti dei nostri clienti così sono diventati amici. E un amico è sempre sincero, soprattutto quando capita di sbagliare.

WE ARE HUMAN, LET'S TALK ABOUT IT

We live in an age where many relationships are virtual, and it is easier to write than to speak. Our job is to let you enjoy a happy time at the table with your favourite people. To achieve this goal, commitment is not enough, we need to talk to you. And we ask you to speak with us, with sincerity and respect. When we ask how you are, tell us if something was not to your liking: we are not machines and we can make mistakes. But it is precisely because we are people that we can learn and correct, improving wherever possible. You are our most precious asset and your opinion is important, let us know, immediately, whether it is a compliment or a sore point, we will be happy to hear it either way. This is the only way to help a group of people who love a job that is too often exposed to judgement by everyone without anyone being given the chance to talk about it. We are rediscovering the pleasure in words, and many of our customers have become friends in this way. And a friend is always sincere, above all when they happen to be wrong.

**QUESTO MENÙ È STAMPATO
IN CARTA DI ROCCIA**
resiste all'acqua, agli strappi e si
può igienizzare e sanificare infinite
volte. Inoltre ha un minore impatto
sull'ambiente essendo creato con
polvere di roccia e resine naturali
con un tempo di biodegradabilità
totale al sole inferiore ai 12 mesi. È un
investimento per la salute e il piacere
di tutti, abbine cura.

**THIS MENU IS PRINTED
ON ROCK PAPER**
It is resistant to water, tearing and it
can be cleaned and sanitised endlessly.
It also has less impact on the
environment as it is made of rock
dust and natural resins with a total
biodegradability time in the sun of
less than 12 months. It is an
investment in the health and
pleasure of all, take care of it.



AL POETTO

SAPORI DI MARE, TERRA E PIZZA

Via Ischia, 1
09126 Cagliari CA
tel +39 070 6495388

www.alpoetto.it

