



LA
SCIUMARA

*“Questo è il mio porto, il mio punto d’arrivo.
Qui voglio vivere, diventare vecchio. “*

Fabrizio Dè Andrè

GLI ANTIPASTI

Selezione di Mare .1.6.7.8.10

16,00 euro

Vaporata

crostacei, molluschi, ceci rosa, orto croccante e i suoi semi .6.7.8

15,00 euro

Alici per sempre

Fritta | Marinata | Farcita .6.7.10

15,00 euro

Il nostro crudo

gran crudo di mare secondo il pescato servito con frutta estiva .6.7.8.9.12

24,00 euro

Polpo Scottato

vellutata di patate, olio alla menta, crumble di chorizo e croccante di carasau .4.7.10

16,00 euro

Crocchette di Baccalà

in crosta di pistacchi e nocciole su crema di peperoni .1.4.6.10

15,00 euro

Padellata Mediterranea

cozze, vongole, seppie, calamari, crostacei, pomodoro, capperi, olive e pane all'aglio

.6.7.8.10

18,00 euro

Trittico di Tartare

Salmone coda e mela verde | Tonno rosso finocchi e arancia | Ombrina pesca e mandorle su salsa teriyaki .6.9.10

16,00 euro

Tagliere Sardo

salumi locali e formaggi con sott'oli su pane carasau .10.14

per due persone 22,00 euro

Frittelle di Salvia

con zucchine e fiori di zucca su crema al basilico .1.4.5.10

12,00 euro

Battuta di manzo al coltello

piccolo pinzimonio, salsa pizzaiola, caprino e fiocchi di sale .4.12

15,00 euro



PRIMI PIATTI

Spaghetti con Frutti di Mare
cozze, vongole, gamberi, scampi e salicornia .6.7.8.10
15,00 euro

Calamarata&Calamari
pesto, olive taggiasche, pomodorini e mandorle croccanti 1.6.7.8.10.
14,00 euro

Le Linguine
pesto di pistacchi, battuta di gambero e burrata 1.8.10
16,00 euro

Paccheri di Gragnano
all'astice con pomodorini e basilico 8.10.
Min. 2 persone 22,00 euro per porzione

Fregula sarda
cozze, vongole, seppie, scampi, gamberi e bottarga di muggine 6.7.8.10
Min. 2 persone 16,00 euro per porzione

Cacio & Pepe
malloreddus con battuta di tonno rosso e pepe rosa al lime 4.6.8.10
15,00 euro

Ravioli di Ricotta
pomodoro fresco e ricotta mustia 4.5.10
12,00 euro

Riso carnaroli
mantecato alla clorofilla di zucchine, burrata e speck croccante 1.4
13,00 euro

Li Chjusoni
pasta fresca con salsiccia, zafferano e pomodoro 4.10
12,00 euro

Zuppa Gallurese
strati di pane inumidito con brodo di carne, pecorino, erbe aromatiche .4.10
12,00 euro



IL PESCE

Frittura

calamari e verdure con maionese al lime .5.7.8.10
18,00 euro

Tonno rosso alla Carlofortina

caponata di mandorle, pistacchi, olive verdi e sapa alla senape .1.6.13
22,00 euro

Pesce Arrosto

orata o branzino, patate, capperi di Pantelleria, pomodorini e olive nostraline .6
24,00 euro

Catalana

astice, scampi e gamberoni con crudité di ortaggi e maionese alla senape .5.8.12.13
26,00 euro

Ombrina

battuto di olive e capperi, pomodori essiccati, mantecato di patate al pepe di sichuan
.1.4.6.10
24,00 euro

Gran Grigliata

branzino o orata, gambero, scampo, calamaro e verdure grigliate .6.7.8
24,00 euro

LA CARNE

Maialino sardo

marinato al mirto con giardiniera di stagione .12.14
20,00 euro

Tagliata di Scottona
misticanza e tartufo estivo
22,00 euro

Costata di manzo
con patate caserecce .10
20,00 euro

La Parmigiana

melanzane viola con mozzarella di bufala, pomodorini e basilico .4.10
14,00 euro



LE PIZZE

Margherita (pomodoro, mozzarella) 4.10	6,50 euro
Margherita con bufala (pomodoro, mozzarella di bufala) 4.10	9,00 euro
Marinara (pomodoro, aglio, olio, origano) 10	6,50 euro
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano) 4.10	8,50 euro
4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive) 4.10	9,00 euro
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon) 4.10	9,00 euro
Pugliese (pomodoro, mozzarella, salame, olive, cipolla) 4.10	9,00 euro
4 Formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi) 4.10	9,00 euro
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure fresche grigliate) 4.10	10,00 euro
Diavola (pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante) 4.10	8,50 euro
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe) 4.6.10	9,00 euro
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) 4.6.10	8,50 euro
Gorgonzola e speck (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck) 4.10	10,00 euro
Braccio di Ferro (pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, spinaci) 4.10	9,50 euro
Sarda (pomodoro, mozzarella, salsiccia, pecorino) 4.10	9,00 euro
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini, scaglie di grana) 4.10	10,00 euro
Mediterranea (pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini, basilico) 4.6.10	9,00 euro
Sciumara (pomodoro, mozzarella, pesto, philadelphia, pomodorini, basilico) 1.4.10	10,00 euro
Italiana (pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola) 4.10	10,00 euro
Lady (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola) 4.10	10,00 euro
Frutti di mare (pomodoro, polpo, seppie, cozze, vongole) 4.6.7.8.10	11,00 euro
Specialità (pomodoro, rucola, pomodorini e bocconcini di mozzarella) 4.10	12,00 euro
Cantabrica (pomodoro, mozzarella, burrata e alici del Cantabrico) 4.6.10	12,00 euro
Tartufina (pomodoro, burrata, pomodorini confit e tartufo estivo) 4.10	12,00 euro



LE FOCACCE E I CALZONI

Bianca, prosciutto crudo, parmigiano, rucola 4.10
10,00 euro

Bianca, salamino piccante, funghi champignon, 'nduja e burrata 4.10
12,00 euro

Bianca, prosciutto crudo e burrata 4.10
10,00

Focaccia alla scamorza e verdure grigliate 4.10
10,00 euro

Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) 4.10
8,50 euro

Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi) 4.10
9,00 euro

Calzone Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano) 4.6.10
9,00 euro

Covaccino, Focaccia 10
4,00 euro

**Supplemento mozzarella di bufala
2,50 euro

**Supplemento prosciutto crudo, speck, bresaola
2,50 euro

LISTA DEGLI ALLERGENI / ALLERGEN LIST

.1 Frutta a guscio Tree nuts	.8 Crostacei Crustaceans
.2 Arachidi Peanuts	.9 Soia Soy
.3 Lupini Lupins	.10 Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten
.4 Latte e latticini Milk or milk products	.11 Semi di Sesamo Sesame seeds
.5 Uova Eggs	.12 Sedano Celery
.6 Pesce Fish	.13 Senape Mustard
.7 Molluschi Shellfish	.14 Anidride solforosa Sulphur dioxide

Alcuni ingredienti momentaneamente esclusi: sciroppo di glucosio, lisozimina, albumina caseina per vino, foglie di sedano, olio di senape, ecc...



I NOSTRI DOLCI

Cheese cake
crumble al cioccolato e salsa alle fragole 1.4.10
7,00 euro

Tiramisù 1.4.5.10
7,00 euro

Tarte Tatin
gelato al caramello salato e crumble di mandorle croccanti 1.4.5.10
8,00 euro

Scomposto
bacchette di sfoglia, crema al limone e cioccolato .4.5.10
8,00 euro

Semifreddo al pistacchio
coulis ai lamponi e croccante di mandorle .1.4.5.10.11
7,00 euro

Cioccolato alla 3'
bignè al gianduia, cioccolatissimo e namelaka di cioccolato bianco .1.4.5.10
9,00 euro

La Seadas
al miele di corbezzolo o con lo zucchero .4.5.10
7,00 euro

Sashimi
frutta fresca con gelato alla crema in cialda di carasau .4.5.10
8,00 euro

Ananas
6,00 euro

Sorbetto al Limone
4,00 euro

“caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”

In mancanza di reperibilità di prodotti freschi alcuni prodotti potrebbero essere surgelati
Vi informiamo che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n.852/04



BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua minerale 0,75 lt	3,00 euro
Bibite in lattina 33 cl	3,50 euro
Birra "Heineken" alla spina piccola	3,50 euro
Birra "Heineken" alla spina media	5,50 euro
Birra "Ichnusa" in bottiglia 66 cl	5,00 euro
Birra "Ichnusa" non filtrata 50 cl	5,00 euro
Birra "Heineken" in bottiglia 66 cl	5,00 euro
Birra "Becks" in bottiglia 33 cl	5,00 euro
Birra "Corona" in bottiglia 33 cl	5,00 euro
Birra "Mc Farland" rossa 33 cl	5,00 euro
Vino bianco/rosso della casa 1/2 lt	6,00 euro
Vino bianco/rosso della casa	12,00 euro
Vino al calice	4,00/5,00 euro
Caffe' / Orzo	2,00 euro
Cappuccino	2,50 euro
Amari, Mirto e Limoncello	3,50 euro
Whisky, Brandy	6,00 euro
Distillati Invecchiati e Riserva	6,00 / 10,00 euro
Grappa	3,00 / 5,00 euro

Servizio e Coperto
2,00 euro



CARTA DEI VINI

Spumanti e altre Bollicine

Ca' del Bosco cuvée Prestige Franciacorta Ca' del Bosco (Chardonnay 83%, Pinot bianco 5%, Pinot nero 12%)	45,00 euro
Ferrari rosé Trento Doc Ferrari (Pinot nero 60% e Chardonnay 40%)	55,00 euro
Prosecco Millesimato Extra Dry Stefano Bottega	20,00 euro
Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG Stefano Bottega	22,00 euro
Attilio Spumante Brut Contini (Vernaccia 100%)	28,00 euro
Akenta Spumante Extra Dry Santa Maria La Palma (Vermentino 100%)	24,00 euro
Akenta Rosè Extra Dry Santa Maria La Palma (Cagnulari 100%)	24,00 euro
Torbato Spumante Brut Sella & Mosca	26,00 euro
Franciacorta Gran Cuveè Alma Bellavista	45,00 euro

Bianchi di Sardegna

Aliante Vino Frizzante Naturale Isola dei Nuraghi IGT Sella & Mosca	16,00 euro
Vermentino Vigne di Piras DOCG Cantina Gallura	18,00 euro
Canayli Vermentino di Gallura DOCG Cantina Gallura	24,00 euro
Canayli VT Vermentino di Gallura Vendemmia Tardiva DOCG Cantina Gallura	28,00 euro
Loisa Bianco Vermentino di Gallura DOCG Cantina Manconi	22,00 euro
Nughes Vermentino di Gallura Sup. DOCG Muscazega	20,00 euro
Spera Vermentino di Gallura DOCG Siddùra	25,00 euro
Maia Vermentino di Gallura Superiore DOCG Siddùra	30,00 euro
Campianatu Vermentino di Gallura DOCG 2019 Tenute Campianatu	30,00 euro
Terre Bianche Cuvée 161 Alghero DOC Sella & Mosca (Torbato 100%)	26,00 euro
Kenalía Vermentino di Gallura DOCG Faladas	27,00 euro
Blu Vermentino Santa Maria la Palma 0,75 17,00 euro 0.375	9,00 euro
Costamolino Vermentino di Sardegna DOC Argiolas 0,75 lt.	22,00 euro
Argiolas 0,375 lt.	11,00 euro
Indolente Vermentino di Sardegna DOC Tenute Asinara	26,00 euro
Iselis Bianco Nasco di Cagliari DOC Argiolas	27,00 euro
Karmis Bianco Tharros IGT Contini	26,00 euro



Funtanaliras Oro Vermentino di Gallura DOCG Cantina del Vermentino Monti	25,00 euro
Branu Vermentino di Gallura DOCG Surrau	24,00 euro
Sciala Vermentino di Gallura Superiore DOCG Surrau	28,00 euro
Sciala Vendemmia Tardiva Vermentino di Gallura DOCG Surrau	40,00 euro
Ruinias Vermentino Superiore Colli del Limbara IGT Depperu	28,00 euro
Capichera Classico Vermentino di Gallura DOCG Capichera	50,00 euro

Vini Rosati

Nina Rosé Isola dei Nuraghi IGT Su Entu (Bovale e uve bianche locali)	20,00 euro
Tre Torri Carignano del Sulcis Santadi (Carignano 100%)	18,00 euro
Nudo Cannonau di Sardegna DOC Rosato Siddura (Cannonau 100%)	30,00 euro

Rossi di Sardegna

Cagnulari DOC Santa Maria La Palma (Cagnulari 100%)	22,00 euro	
Grotta Rossa Carignano del Sulcis DOC Santadi (Carignano 100%)	24,00 euro	
Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC Riserva Santadi (Carignano 100%)	30,00 euro	
Valmell Cannonau di Sardegna DOC Santa Maria la Palma (Cannonau 100%)	0,75 lt	20,00 euro
	0,375 lt	10,00 euro
Erema Isola dei Nuraghi IGT Siddúra (uve rosse tradizionali)	25,00 euro	
Indolente Cannonau DOC Asinara (Cannonau 100%)	26,00 euro	
Iselis Rosso IGT Argiolas (Monica, Carignano e Bovale)	28,00 euro	
Luzzana IGT Azienda Vinicola Cherchi (Cagnulari 50%, Cannonau 50%)	30,00 euro	
Bovale Rosso Marmilla IGT Su Entu (Bovale 100%)	28,00 euro	
Nepente Cannonau di Oliena Oliena (Cannonau 100%)	24,00 euro	
Mamuthone Cannonau di sardegna DOC Sedilesu (Cannonau di Mamoiada 100%)	28,00 euro	
Barriu Isola dei Nuraghi IGT Surrau (Cannonau, Carignano, Cabernet Sauvignon e Muristellu)	40,00 euro	
Turriga Isola dei Nuraghi IGT Argiolas (Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia nera)	70,00 euro	





La Sciumara - via Lungomare A.Doria, 33 - 07021 - Cannigione - OT
www.ristorantelasciumara.com