



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

Mixed Seafood Starters

16,00 euro

Vaporata .6.7.8

Seafood Salad

crustaceans, molluscs, pink chickpeas, crunchy vegetable garden and its seeds

15,00 euro

Alici per sempre 1.6.7.10

Fried Anchovies, marinated, stuffed

15,00 euro

Il nostro crudo .6.7.8.9.12

raw seafood according to the fish served with summer fruit

24,00 euro

Polpo Scottato .4.7.10

Seared Octopus cream of potatoes, mint oil, chorizo crumble and crunchy carasau

16,00 euro

Crocchette di Baccalà .1.4.6.10

Cod-fish Croquettes in pistachio and hazelnut crust on pepper cream

15,00 euro

Padellata Mediterranea .6.7.8.10

mussels, clams, cuttlefish, squid, shellfish, tomato, capers, olives and garlic bread

18,00 euro

Trittico di Tartare .6.9.10

Salmon tail and green apple | Red tuna, fennel and orange | Peach and almond croaker on teriyaki sauce

16,00 euro

Tagliere Sardo .10.14

local cold cuts and cheeses with pickles on carasau bread

for two people 22,00 euros

Frittelle di Salvia .1.4.5.10

with courgettes and courgette flowers on a basil cream

12,00 euro

Battuta di manzo al coltello .4.12

Beef with a knife small pinzimonio, pizzaiola sauce, goat cheese and salt flakes

15,00 euro



PRIMI PIATTI

Spaghetti con Frutti di Mare .6.7.8.10
moules, palourdes, crevettes, langoustines et salicorne
15,00 euro

Calamarata&Calamari 1.6.7.8.10.
pasta with squid, pesto, Taggiasca olives, cherry tomatoes and crunchy almonds
14,00 euro

Le Linguine 1.8.10
pistachio pesto, prawns and burrata
16,00 euro

Paccheri di Gragnano 8.10.
with lobster with cherry tomatoes and basilic
Min. 2 people 22,00 euro per portion

Fregula sarda 6.7.8.10
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfische, Scampi, Garnelen und Bottarga der Meeräsche
Min. 2 people 22,00 euro per portion

Cacio & Pepe 4.6.8.10
malloreddus with red tuna and lime pink pepper
15,00 euro

Ravioli di Ricotta 4.5.10
fresh tomato and mustia ricotta
12,00 euro

Riso carnaroli 1.4
creamed with zucchini chlorophyll, burrata and crispy speck
13,00 euro

Li Chjusoni 4.10
fresh pasta with sausage, saffron and tomato
12,00 euro

Zuppa Gallurese .4.10
ayers of bread moistened with meat broth, pecorino cheese, aromatic herbs
12,00 euro



IL PESCE

Frittura .5.7.8.10

Frying squid and vegetables with lime mayonnaise

18,00 euro

Tonno rosso alla Carlofortina .1.6.13

caponata of almonds, pistachios, green olives and mustard sapa

22,00 euro

Pesce Arrosto .6

sea bream or sea bass, potatoes, Pantelleria capers, cherry tomatoes and local olives

24,00 euro

Catalana .5.8.12.13

lobster, scampi and prawns with raw vegetables and mustard mayonnaise

26,00 euro

Ombrina .1.4.6.10

Umbrella chopped olives and capers, dried tomatoes, creamed potatoes with Sichuan pepper

24,00 euro

Gran Grigliata .6.7.8

sea bass or sea bream, shrimp, scampi, squid and grilled vegetables

24,00 euro

LA CARNE

Maialino sardo .12.14

Sardinian suckling pig marinated in myrtle with seasonal pickles

20,00 euro

Tagliata di Scottona

beef mixed salad and summer truffle

22,00 euro

Rib or Beef .10

with homemade potatoes

20,00 euro

La Parmigiana .4.10

purple aubergines with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil

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 1.4.10
chocolate crumble and strawberry sauce
7,00 euro

Tiramisù 1.4.5.10
7,00 euro

Tarte Tatin 1.4.5.10
salted caramel ice cream and crunchy almond crumble
8,00 euro

Scomposto .4.5.10
chopsticks of puff pastry, lemon cream and fruit compote
8,00 euro

Semifreddo al pistacchio .1.4.5.10.11
coulis with raspberries and crunchy almonds
7,00 euro

Cioccolato alla 3' .1.4.5.10
gianduia ice cream puffs, very hot chocolate and white chocolate namelaka
9,00 euro

La Seadas .4.5.10
with strawberry tree honey or sugar
7,00 euro

Sashimi .4.5.10
frutta fresca con gelato alla crema in cialda di carasau
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