



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

Entrées de fruits de mer mixtes

16,00 euro

Vaporata .6.7.8

crustacés, mollusques, pois chiches roses, potager croquant et ses graines

15,00 euro

Alici per sempre 1.6.7.10

anchois frits, marinés, farcis

15,00 euro

Il nostro crudo .6.7.8.9.12

grands fruits de mer crus selon les poissons servis avec des fruits d'été

24,00 euro

Polpo Scottato .4.7.10

Poulpe poêlé crème de pommes de terre, huile de menthe, crumble de chorizo et carasau croustillant

16,00 euro

Crocchette di Baccalà .1.4.6.10

Croquettes de morue en croûte de pistache et noisette sur crème de poivre

15,00 euro

Padellata Mediterranea .6.7.8.10

moules, palourdes, seiches, calamars, crustacés, tomates, câpres, olives et pain à l'ail

18,00 euro

Trittico di Tartare .6.9.10

Saumon et pomme verte | Thon rouge, fenouil et orange | Croaker aux pêches et aux amandes sur sauce teriyaki

16,00 euro

Tagliere Sardo .10.14

charcuterie et fromages locaux avec cornichons sur pain carasau pour deux personnes 22,00 euros

Frittelle di Salvia .1.4.5.10

aux courgettes et fleurs de courgettes sur crème de basilic

12,00 euro

Battuta di manzo al coltello .4.12

Boeuf tartare, petit pinzimonio, sauce pizzaiola, fromage de chèvre et flocons de sel

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.
Calamari pesto, olives Taggiasca, tomates cerises et amandes croquantes
14,00 euro

Le Linguine 1.8.10
pesto de pistache, crevettes et burrata
16,00 euro

Paccheri di Gragnano 8.10.
au homard aux tomates cerises et basilic
Min. 2 personnes 22,00 euro

Fregula sarda 6.7.8.10
moules, palourdes, seiches, langoustines, gambas et poutargue de rouget
Min 2 personnes 16,00 euros la portion

Cacio & Pepe 4.6.8.10
malloreddus au thon rouge et citron vert poivre rose
15,00 euro

Ravioli di Ricotta 4.5.10
tomate fraîche et ricotta mustia
12,00 euro

Riso carnaroli 1.4
crémeux à la chlorophylle de courgette, burrata et croustillant de speck
13,00 euro

Li Chjusoni 4.10
pâtes fraîches avec saucisse, safran et tomate
12,00 euro

Zuppa Gallurese .4.10
couches de pain humectées de bouillon de viande, fromage pecorino, herbes aromatiques
12,00 euro



IL PESCE

Frittura .5.7.8.10

Friture de calamars et légumes avec mayonnaise au citron vert
18,00 euro

Tonno rosso alla Carlofortina .1.6.13

caponata d'amandes, pistaches, olives vertes et sapa à la moutarde
22,00 euro

Pesce Arrosto .6

daurade ou loup de mer, pommes de terre, câpres de Pantelleria, tomates cerises et olives locales
24,00 euro

Catalana .5.8.12.13

homard, langoustines et gambas aux crudités et mayonnaise à la moutarde
26,00 euro

Ombrina .1.4.6.10

olives et câpres hachées, tomates séchées, crémeux de pommes de terre au poivre de Sichuan
24,00 euro

Gran Grigliata .6.7.8

bar ou daurade, crevettes, langoustines, calamars et légumes grillés
24,00 euro

LA CARNE

Maiolino sardo .12.14

Cochon de lait sarde mariné au myrte avec cornichons de saison
20,00 euro

Tagliata di Scottona

coupe de boeuf salade mixte et truffe d'été
22,00 euro

Costata di manzo .10

avec pommes de terre maison
20,00 euro

La Parmigiana .4.10

aubergines violettes à la mozzarella de bufflonne, tomates cerises et basilic
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
crumble au chocolat et sauce aux fraises
7,00 euro

Tiramisù 1.4.5.10
7,00 euro

Tarte Tatin 1.4.5.10
glace caramel beurre salé et crumble croustillant aux amandes
8,00 euro

Scomposto .4.5.10
baguettes de pâte feuilletée, crème citronnée et compote de fruits
8,00 euro

Semifreddo al pistacchio .1.4.5.10.11
Semifreddo à la pistache coulis aux framboises et amandes croquantes
7,00 euro

Ciocolato alla 3' .1.4.5.10
choux glacés au gianduia, chocolat très chaud et namelaka au chocolat blanc
9,00 euro

La Seadas .4.5.10
au miel d'arbousier ou au sucre
7,00 euro

Sashimi .4.5.10
fruits frais avec glace à la gaufre au 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