



MENU 2026



I NOSTRI SERVIZI

- PARCO GIOCHI BAMBINI
- NOLO PEDALÒ E CANOE
- NOLO OMBRELLONI E SDRAIO
- ESCURSIONI ASINARA





Se hai allergie e/o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale.
Ti sapremo consigliare nel migliore dei modi
*If you have food allergies or intolerances, please report it to our staff.
We will be able to advise you in the best way*

ELENCO ALLERGENI / ALLERGEN LIST

● 1. Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and derivatives)

● 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and crustacean-based products

● 3. Uova e prodotti a base di uova

Eggs and egg products

● 4. Pesce e prodotti ittici

Fish and fish products

● 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanut products

● 6. Soia e prodotti a base di soia

Soybeans and soy products

● 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and milk-based products (including lactose)

● 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, Brasile, pistacchi, macadamia)

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia)

● 9. Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and celery products

● 10. Senape e prodotti a base di senape

Mustard and mustard-based products

● 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Sesame seeds and sesame seed products

● 12. Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l di SO₂)

Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg or 10 mg/l of SO₂)

● 13. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupins and lupine products

● 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and mollusc products

Nota:

Per maggiori informazioni sulla presenza di allergeni nei piatti, è possibile rivolgersi al personale di sala e consultare la documentazione dedicata disponibile su richiesta.

For more information about allergens, please ask the staff. Detailed documentation is available upon request.

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

* The product may be frozen



Gentili clienti,

**Vi preghiamo di comunicare
il metodo di pagamento prima
dell'emissione dello scontrino.**

*Grazie per la
collaborazione*



Dear customers

**Please let us know your
preferred payment method
before the receipt is issued**

*Thank you for
your cooperation.*



ANTIPASTI



Cozze alla marinara
mussels marinara

€ 18,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 2. ■ 14.

Zuppetta di cozze
mussel soup

€ 18,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 2. ■ 14.



Bottarga di muggine e pomodorini
Mullet bottarga and cherry tomatoes

€ 16,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 4.



Caprese: pomodoro mozzarella, basilico
Caprese: tomato mozzarella basil

€ 16,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 7

PRIMI



Ravioli Sardi

Pomodoro e basilico/tomato and basil

€ 16,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7

Ravioli ai carciofi

Pomodoro fresco e carciofi/ tomato and artchoke

€ 17,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7



Ravioli, ricotta mustia e bottarga

Ravioli e ricotta mustia olio evo e bottarga
ravioli and ricotta mustia extra virgin olive oil and bottarga

€ 18,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7 ● 4

Calamarata allo scoglio*

Frutti di mare / seafood

€ 19,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 2 ● 4



Gnocchetti alla sarda

Pomodoro e salsiccia / Tomato and sausage

€ 15,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7

Culurgiones alla OGLIASTRINA

Pomodoro e ricotta mustia / Tomato and ricotta mustia

€ 18,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7



Pasta senza glutinee con condimenti presenti nel menu
Gluten-free pasta with sauces available on the menu



PRIMI



Culurgiones con bottarga di muggine

Culurgiones with mullet roe

€ 20,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7



Spaghetti Vongole* e Bottarga di muggine

Spaghetti with clams and mullet bottarg

€ 22,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 2 ■ 14



Pasta senza glutinee con condimenti presenti nel menu
Gluten-free pasta with sauces available on the menu



CENE SU ORDINAZIONE

CENA SARDA



CENA ARAGOSTA



SECONDI DI CARNE



Tagliata di manzo sarda rucola e grana
Sliced Sardinian beef, rocket and parmesan

€ 24,00

ALLERGENI / ALLERGEN: 7

Costata di manzo sardo
Rib of beef

€ 22,00



Costine di pecora sarda
Sardinian sheep ribs

€ 19,00

Cottoletta di pollo
Chicken cutlet

€ 15,00

ALLERGENI / ALLERGEN: 1 3 5 6



Hamburger manzo/ o cavallo + 1 contorno
Beef burger + 1 side dish

€ 15,00

Pancetta di Maiale sardo
Sardinian pork belly

€ 17,00



SECONDI DI MARE



Calamaro fritto* Fried squid
Calamaro fritto senza glutine S.D.
Fried squid gluten-free

€ 21,00

€ 25,00



ALLERGENI / ALLERGEN: 1 2 4 5 6

Calamaro* alla griglia
Grilled squid

€ 21,00



ALLERGENI / ALLERGEN: 14



Gran fritto (calamari, gamberi, merluzzo)* € 27,00
Mixed fried seafood (calamari, shrimp, cod)

ALLERGENI / ALLERGEN: 1 2 4 5 6

**Orata, spigola, dentice, sarago, corvina,
parago, ombrina, all ettogrammo**

€ 9,00
ettogrammo

Sea bream, sea bass, dentex, white seabream, meagre, red seabream, shi drum - per hectogram (100 g)



ALLERGENI / ALLERGEN: 4



Gamberi alla griglia
Grilled prawns

€ 22,00

ALLERGENI / ALLERGEN: 2

SECONDI DI MARE



Trance di tonno alla griglia
Grilled tuna steak slices

€ 22,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 4

Merluzzo fritto con salsa in agliata
Crispy fried cod with traditional Sardinian
garlic tomato sauce (agliata)

€ 20,00



ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 4 ● 5 ● 6

CONTORNI



Patate frisse di Sorso
Sorso fried potatoes

€ 7,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 5 ● 6



Insalata Mista
mixed salad € 6,50



Verdure grigliate € 8,00
Grilled vegetables



PIZZE/PINSA alla Napoletana

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella, basil

€ 8,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1●7



SARDA

salsiccia, cipolle, olive
tomato - mozzarella - basil

€ 12,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1●7



PRIMAVERA

Pomodoro, rucola, grana, basilico
Tomato, rocket, parmesan, basil

€ 11,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1●7

CONTADINA

Melanzane, zucchine, peperoni
Aubergines, courgettes, peppers

€ 11,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1



BIANCA

Mozzarella, mortadella, pistacchio

€12,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1●5●7●8

PIZZA senza glutinee con condimenti presenti nel menu
Gluten-free PIZZA + 3 € - S.D.



PANINI



Hamburger manzo/cavallo
Pomodoro, insalata, salse
Beef/horse, tomato, lettuce, sauces

€ 9,50

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1

CAPRESE

pomodoro - mozzarella - basilico
tomato - mozzarella - basil

€ 9,50

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 7



VEGETARIANO

Melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro
Aubergines, courgettes, peppers, tomatoes

€ 9,50

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1

CUGGONE DI SORSO ESTIVO

€ 10,00

Pomodoro fresco, aglio, olio evo, sale, rinforzo
Fresh tomato, garlic, extra virgin olive oil, salt, reinforcement
Con purpuzza + € 2,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1



PANE COTTURA FORNO A LEGNA + COPERTO
WOOD-FIRED OVEN COOKING BREAD

e 2,50
a persona

ALLERGENI / ALLERGEN: ● 1 ● 6

DESSERT



SEADAS
Formaggio, miele o zucchero
Cheese, honey or sugar

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1 ●5 ●6 ●7

€ 7,00



€ 8,50

AFFOGATO BAJA CUGGONI*

€ 7,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1 ●3 ●7 ●8



**COPPA PIGNA COLADA /COPPA FIORENTINA/
COPPA ARACHIDE SALATO**

€ 7,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1 ●3 ●7 ●8



TIRAMISU'*

€ 7,00



€ 8,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1 ●3 ●7



CREMA CAFFÈ*



€ 6,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●7 ●8

**COPPE : COCCO E MARACUJÁ
PANNA COTTA - CHEESECAKE**

€ 7,00

ALLERGENI / ALLERGEN: ●1 ●3 ●7 ●8



SORBETTO AL LIMONE - COPPA



€ 6,50

ALLERGENI / ALLERGEN: ●7



BEVANDE/DRINKS

VINI

DELLA CASA

VINO DELLA CASA TENUTE ASINARA
VERMENTINO/CANNONNAU 1/2 LT € 8,00

SPUMANTI / BRUT

BIRBANTE BRUT € 28,00
BIRBANTE BRUT ROSÉ € 28,00
PROSECCO TREVISO € 25,00

VINI ROSÉ:

INDOLENTE ROSÉ € 27,50
DIFFIDENTE ROSÉ € 25,00
TRAMONTI CANNONAU ROSÉ € 27,50

VINI BIANCHI:

INDOLENTE VERMENTINO € 27,50
DIFFIDENTE VERMENTINO € 25,00
TRAMONTI VERMENTINO € 25,00

VINI ROSSI

INDOLENTE ROSSO DOC SARDEGNA, € 28,50
HERCULES IGT 2022 € 30,00
CANNONAU DI DI SARDEGNA TRAMONTI € 28,00
CAGNULARI TRAMONTI IGT 2024 € 30,00

VINI PASSITI / DESSERT:

INDOLENTE PASSITO MOSCATO DOC 0.50 CL € 35,50
PASSITO TRAMONTI IGT € 35,00

COCKTAIL

Aperol Spritz € 6,50
Campari Spritz € 6,50
HUGO SPRITZ € 7,50
Aperol Spritz Sardo: € 7,50

Liquore aspidi di Silvio Carta e
Birbante Brut Tenute Asinara
Piccante Sangue di Giuda € 10,00
Mojto € 10,00
Gin Tonic € 10,00
Gin Lemon € 10,00
Negroni € 10,00
Frutta fresca no alcool € 10,00
Frutta Fresca alcolico € 12,00
Special Myster Red: € 10,00

3° Classificato al Special Cocktail-Art di
Sorso nel 2024 Moscato di Sorso - ACD Hot

BIRRA

Birra Warsteiner 0,30 - spina € 4,00
Birra Warsteiner 0,40 - spina € 5,00
Birra Ichnusa 0,33 - bot.tiglia € 4,00
Birra Ichnusa non filtrata 0,33 - bottiglia € 4,50
Birra Heineken 0,33 - bottiglia € 4,50
Birra Warsteiner 0,33 - bottiglia € 4,50
Birra NO alcool wast 0,33 € 4,50
Birra no glutine -0,33 € 4,50
birra al limone RADLER bott 0,33 € 4,50

CAFFETTERIA

Caffè € 1,60
Caffè shakerato € 3,50
Caffè d'orzo € 2,50
Caffè macchiato € 1,80
Caffè americano € 3,00
Caffè corretto € 2,50
Cappuccino € 2,50
Latte macchiato grande € 3,80
Marocchino € 3,00
Ginseng € 2,50
Paste € 1,50



BIBITE

Acqua 0,50 litri € 2,00
Acqua 0,75 litri € 3,00
Coca,Fanta, Spite (Bottiglia cl 33) € 4,00
Coca,Fanta, Spite (Lattina cl 33) € 3,50
Red Bull € 4,50
Succhi di frutta € 3,50
Crodino € 3,50
Campari soda € 4,00
campari bitter long drink € 5,00
Spremute € 6,50
Bibite artigianali (bottiglia 33 cl) € 5,50

DIGESTIVI

Mirto di Sardegna € 4,00
Limoncino € 3,50
Creme € 3,50
Grappa barricata € 5,00
Grappa Bianca € 4,00
Amaro del capo red hot € 5,00
Amaro del capo € 4,00
Amari nazionali € 4,00
Amari Internazionali € 3,50
Vodka liscia € 4,00
Tequila € 4,00
Rhum Bianco € 4,50
Rhume Scuro € 5,00

VINI TENUTE ASINARA



€ 25,00

DIFFIDENTE Rosso



€ 28,50

BIRBANTE Rosè



€ 27,50

INDOLENTE Bianco



€ 27,50

INDOLENTE Rosè



€ 25,00

DIFFIDENTE Rosè



€ 30,00

HERCULES ROSSO
ISOLA DEI NURAGHI IGT



€ 28,50

INDOLENTE
Vino Rosso DOC
Cannonau di Sardegna



€ 48,00

CAYENNA SUBMARINER
Vermentino di Sardegna



€ 25,00

DIFFIDENTE Bianco



€ 28,50

BIRBANTE Brut



€ 28,50

DIFFIDENTE Vintage



€ 35,00

INDOLENTE PASSITO
MOSCATO DOC 0.50CL

TENUTA

ASINARA®



INDOLENTE GIN



INDOLENTE GIN
gin tonic / gin lemon



CAYENNA GRAPPA
barricata riserva



HASSAN GRAPPA
Bianca

I NOSTRI PARTNER



SERRA EDILIZIA S.R.L.
MATERIALI EDILI - CERAMICHE - SANITARI
 Via Siglienti, 16 - 07037 Sorso (SS) Tel. 079 351226 - Fax 079 353470
 Email: info@serraedilizia.it - serraediliziasrl@pec.it
 Web: www.serraedilizia.com



Pisanu
PNEUMATICI
 Centro Revisioni
 Auto e Moto
 VIA SENNORI - SORSO
 tel. 339 6951697



TENUTA
ASINARA®
 tenutaasinara.com



AC Tecnocar Design
 di Canu Alessandro
 Artisti della Carrozzeria



L'Arte del Pane
 di Daniele Doneddu
 LAVORAZIONE ARTIGIANALE CON FORNO A LEGNA
 E LIEVITO MADRE
 VIA COTTONI, 18 - 07036 SENNORI (SS)
 Tel. 329 3733343



PASTICCERIA
 Sorso
Peru



Macelleria Fiori
 da Giovannino



di Frulio Antonella **FORNO A LEGNA**
PANETIPICO
 PANE GUTTAU - PANE CARASAU
 SENNORI (SS) - Via Vittorio Emanuele 23 Tel 3492946793



FRAU
OFFICINA MECCATRONICA
 **353 377 8327**
 Orari dal Lunedì al Venerdì
 8:30 - 13:00 / 15:00 - 19:00
 Sabato/Domenica chiuso
 Z.I. Area Pip Lotto N° 9 - 07037 SORSO PI 02868140902



SCAN ME!




Discesa a Mare 9° Pettine, 07037 Sorso SS