



OSTERIA
CAGLIARITANA

Menù

Coperto - Cover Charge

2,00 €

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

Tutti i prodotti e le pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

CUSTOMER INFORMATION

According to the European Regulation EU n. 1169/2011 customers are kindly requested to inform the staff in charge of any allergy, food intolerance or related diseases, in order to provide you the best possible service.

ELENCO ALLERGENI ALLERGENS TABLE



**Cereali
contenenti glutine
Cereal
containing gluten**



**Crostacei
Crustaceans**



**Uova
Eggs**



**Pesce
Fish**



**Arachidi
Peanuts**



**Soia
Soybeans**



**Latte e lattosio
Milk and lactose**



**Frutta a guscio
Nuts**



**Sedano
Celery**



**Senape
Mustard**



**Semi di sesamo
Sesame**



**Solfiti
Sulphites**



**Lupini
Lupin**



**Molluschi
mollusc**

*** Il prodotto può
essere congelato
The product
can be frozen**

Antipasti

Insalata di Mare* 🌿🐟🍷🍷🍷	14,00 €
<i>Seafood Salad - Meeresfrüchtesalat</i>	
Insalata di Polpo con Patate* 🍷	14,00 €
<i>Octopus and Potato Salad - Tintenfisch-Kartoffel-Salat</i>	
Zuppa di Cozze 🍷	12,00 €
<i>Mussels Soup - Miesmuscheln Suppe</i>	
Moscardini soffocati* 🍷	13,00 €
<i>Little Octopus with spicy tomato sauce - Moschuskraken mit Scharfer Tomatensauce</i>	
Cocktail di Gamberi* 🍷🍷🍷	13,00 €
<i>Shrimps Cocktail - Krabbencocktail</i>	
Crudit� di Mare (2 Gamberi, 2 Scampi, 2 Ostriche)* 🍷🍷	20,00 €
<i>Crudit� (2 Prawns, 2 Scampi, 2 Oysters) - Crudit� (2 Garnelen, 2 Scampi, 2 Austern)</i>	
Carpaccio affumicato di Tonno e Spada 🍷	14,00 €
<i>Tuna carpaccio and Swordfish carpaccio - Ger�ucherten Thunfisch und Schwertfisch</i>	
Caprese 🍷	8,00 €
<i>Caprese (Tomatoes and Mozzarella) - (Tomaten und Mozzarella)</i>	
Burrida 🍷🍷	12,00 €
<i>Burrida - Burrida</i>	
Pesce ghiaccio fritto (Gianchetti)* 🌿🍷🍷	12,00 €
<i>Ice Fish Fried - Gebratene Fische</i>	
Antipasto misto di mare (per 2 persone) 6 piatti 🌿🍷🍷🍷🍷🍷	30,00 €
<i>Mixed Seafood Appetizer (for 2 people) - 6 dishes</i> <i>Gemischte Meeresfr�chte (f�r 2 personen) - 6 Gerichte</i>	
Tris di antipasti 🍷	15,00 €
(Bresaola con Rucola e Grana, Caprese e Prosciutto) <i>Tris of Appetizers (Bresaola with Rocket and Parmesan, Caprese and Ham)</i>	
Antipasto di Terra (Prosciutto, Formaggio, Salsiccia) 🍷	14,00 €
<i>Earth's Appetizer (Ham, Cheese, Dried Sausage) - Erde Vorspeise (Schinken, K�se, Trockenwurst)</i>	
Prosciutto e Melone	12,00 €
<i>Ham with Melon - Schinken mit Melone</i>	

Primi piatti

Paccheri freschi con gamberi e zucchini 🌿 🍄 🐞 18,00 €
Fresh Paccheri with prawns and zuchinis - Paccheri mit Garnelen und Zucchini

Spaghetti alla Carbonara di Mare 🌿 🍷 🍷 🐞 15,00 €
(affumicato misto di pesce)
Carbonara from the sea - Carbonara aus dem Meer (with mixed smoked fish) - (mit gemischt geräuchertem Fisch)

Fregola alle Vongole 🌿 🍷 15,00 €
Fregola with Clams - Fregola mit Venusmuscheln

Spaghetti alle Vongole (aggiunta bottarga 2€) 🌿 🍷 15,00 €
Spaghetti with Clams - Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti al Granchione 🌿 🍷 15,00 €
Spaghetti with big crab - Spaghetti mit großer Vogel

Spaghetti all'Astice (con 1/2 Astice) 🌿 🍷 22,00 €
*Spaghetti with Lobster ((with 1/2 Lobster)
Spaghetti mit Hummer (ein halber Hummer pro Portion)*

Risotto alla pescatora 🍷 🍷 16,00 €
Seafood risotto - Meeresfrüchte Risotto

Pennette al Salmone 🌿 🐞 🍷 13,00 €
Pennette with Salmon - Pennette mit Lachs

Fettuccine ai Porcini 🌿 🍷 🍷 12,00 €
Fettuccine with Porcini Mushrooms - Fettuccine mit Steinpilzen

Pennette Pesto e Pistacchio 🌿 🍷 🍷 11,00 €
Penne with Pesto and Pistacchio - Penne mit Pesto und Pistacchio

Spaghetti alla Bolognese 🌿 🍷 12,00 €
Spaghetti bolognese - Spaghetti Bolognese

Lasagna al forno 🌿 🍷 🍷 11,00 €
Baked lasagna - Gebackene Lasagne

Malloreddus alla Campidanese 🌿 🍷 12,00 €
*Malloreddus with Sausage and Tomato sauce
Malloreddus mit Wurst und Tomatensauce*

Culurgiones alla Sarda 🌿 🍷 12,00 €
Sardinian-style culurgiones - Culurgiones im sardischen Stil

Secondi piatti di Pesce

Calamari fritti* 🌿 🍷	13,00 €
<i>Fried calamari - Frittierte Tintenfischringe</i>	
Fritto misto di Pesce* 🌿 🍷 🍷	14,00 €
<i>Variety of Fried Fish - Gemischte frittieren fisch</i>	
Spigola / Orata alla Griglia 🍷	13,00 €
<i>Grilled Sea Bass / Gilthead Bream - Gegrillter Sebarch / Goldbrasse</i>	
Grigliata mista di Pesce 🍷 🍷 🍷	22,00 €
(pesce, gamberone, seppia, scampi)*	
<i>Mixed Roast Fish - Gemischter Fisch Grillplatte</i>	
Gamberoni Rossi alla Griglia* 🍷	22,00 €
<i>Grilled Red King Prawns - Gegrillter Riesengarnelen</i>	
Seppiette alla Griglia* 🍷	13,00 €
<i>Grilled Cuttlefish - Gegrillter Tintenfisch</i>	
Orata con Patate 🌿 🍷	16,00 €
<i>Gilthead Bream with Potato - Goldbrasse mit Kartoffeln</i>	
Astice alla Catalana (1/2 Astice) 🍷	22,00 €
<i>Lobster with Tomatoes and Onion</i>	
<i>Hummer mit Tomaten und Zwiebel</i>	

Secondi piatti di Carne

Bistecca di Cavallo alla griglia 19,00 €
con contorno di patate fritte* o insalata

Horse Steak with fried potato or salad - Pferde Entrecote mit Pommes oder Salat

Bistecca di Manzo alla griglia 19,00 €
con contorno di patate fritte* o insalata

Steer Beefsteack with with fried potato or salad - Rindersteack mit Pommes oder Salat

Filetto di Manzo alla griglia 16,00 €

Beef Fillet - Rinderfilet

Filetto di Manzo al Pepe Verde 🍴 18,00 €

Fillet of Beef with Green Pepper - Rinderfilet mit grunem Pfeffer

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana 🍴 16,00 €

Sliced Beef with Argula and Parmesan - Rindersteack mit Rucola und Parmesan

Cotoletta alla Milanese 🍴 🍴 11,00 €

Breaded Cutlet - Wiener Schnitzel

Contorni

Insalata Mista

4,00 €

Mixed Salad - Gemischter Salat

Patatine Fritte*

4,00 €

Fried Potato - Pommes

Spinaci*

4,00 €

Spinaci - Spied

Formaggio ❷

5,00 €

Cheese - Kase

Verdure Grigliate

6,00 €

Grilled vegetables - Gegrilltes Gemüse

Frutta e Dessert

Frutta di Stagione

5,00 €

Fruit in Season - Saison Fruchte

Sebadas 🌾 🍷 🍷

6,00 €

Sebadas (typical sardinian hot sweet buns with cheese and honey) - Sebadas

Tiramisù 🌾 🍷 🍷

6,00 €

Tiramisù

Crema Catalana 🌾 🍷 🍷

6,00 €

Catalan Cream - Katalanische Creme

Panna Cotta 🍷

6,00 €

Panna Cotta - Panna Cotta

Tartufo Bianco o Nero 🍷 🍷

6,00 €

White Truffles or Black - Weiße oder schwarzen Trüffel-Eis

Gelati

6,00 €

Ice Creams - Eis

Coppa gelato

8,00 €

Ice cream sundae - Eisbecher

Bevande

Acqua Naturale o Frizzante 0,75 lt	2,00 €
Sprite 0,33 lt	3,00 €
Fanta 0,33 lt	3,00 €
Coca Cola 0,33 lt	3,00 €
Estathè	3,50 €
Succo di frutta	4,00 €
Aperol Spritz	6,00 €
Calice di Vino bianco o rosso o prosecco	5,00 €

Birre e Vini della Casa

Birra Ichnusa al limone 0,33 lt	3,50 €
Birra Ichnusa 0,33 lt	3,00 €
Birra Ichnusa 0,66 lt	4,50 €
Birra Ichnusa non filtrata 0,50 cl	5,00 €
Vino della Casa 1/4 lt	3,00 €
Vino della Casa 1/2 lt	6,00 €

Caffè e Amari

Caffè Dek	1,50 €
Caffè Espresso	1,00 €
Cappuccino	2,00 €
Grappa	<i>a partire da</i> 4,00 €
Amaro	<i>a partire da</i> 3,00 €
Whisky	<i>a partire da</i> 5,00 €
Passito Moscato di Dolianova	<i>Bicchieri</i> 6,00 €
Sorbetto	2,50 €

**MENÙ
DA € 25,00**

Un primo a scelta tra

Spaghetti alle Vongole
Spaghetti al Granchione
Ravioli al Pomodoro
Malloreddus
alla Campidanese

Un secondo a scelta tra

Fritto Misto
Pesce Arrosto
Cozze alla Marinara
Entrecote di Manzo
Cotoletta alla Milanese

Un contorno a scelta tra

Insalata Mista
Patate Fritte*

Bevande Incluse

Acqua
oppure
 $\frac{1}{4}$ Vino

**MENÙ
DA € 30,00**

minimo 2 persone
€ 30,00 a testa
MENÙ NON CONDIVISIBILE

*6 Assaggi
di Antipasti di Mare*

Un Primo o un Secondo

Spaghetti all'Astice
(con $\frac{1}{2}$ Astice)

oppure
 $\frac{1}{2}$ Astice alla Catalana

Bevande Incluse

Acqua
oppure
 $\frac{1}{4}$ Vino

**MENÙ
DA € 35,00**

minimo 2 persone
€ 35,00 a testa
MENÙ NON CONDIVISIBILE

*6 Assaggi
di Antipasti di Mare*

Un primo a scelta tra

Spaghetti alle Vongole
Spaghetti al Granchione
Ravioli al Pomodoro
Malloreddus
alla Campidanese

Un secondo a scelta tra

Fritto Misto
Pesce Arrosto
Cozze alla Marinara
Entrecote di Manzo
Cotoletta alla Milanese

Un contorno a scelta tra

Insalata Mista
Patate Fritte*

Bevande Incluse

Acqua
oppure
 $\frac{1}{4}$ Vino

Coperto escluso - Aggiunta Bottarga 2€
Cover charge excluded - Added bottarga €2

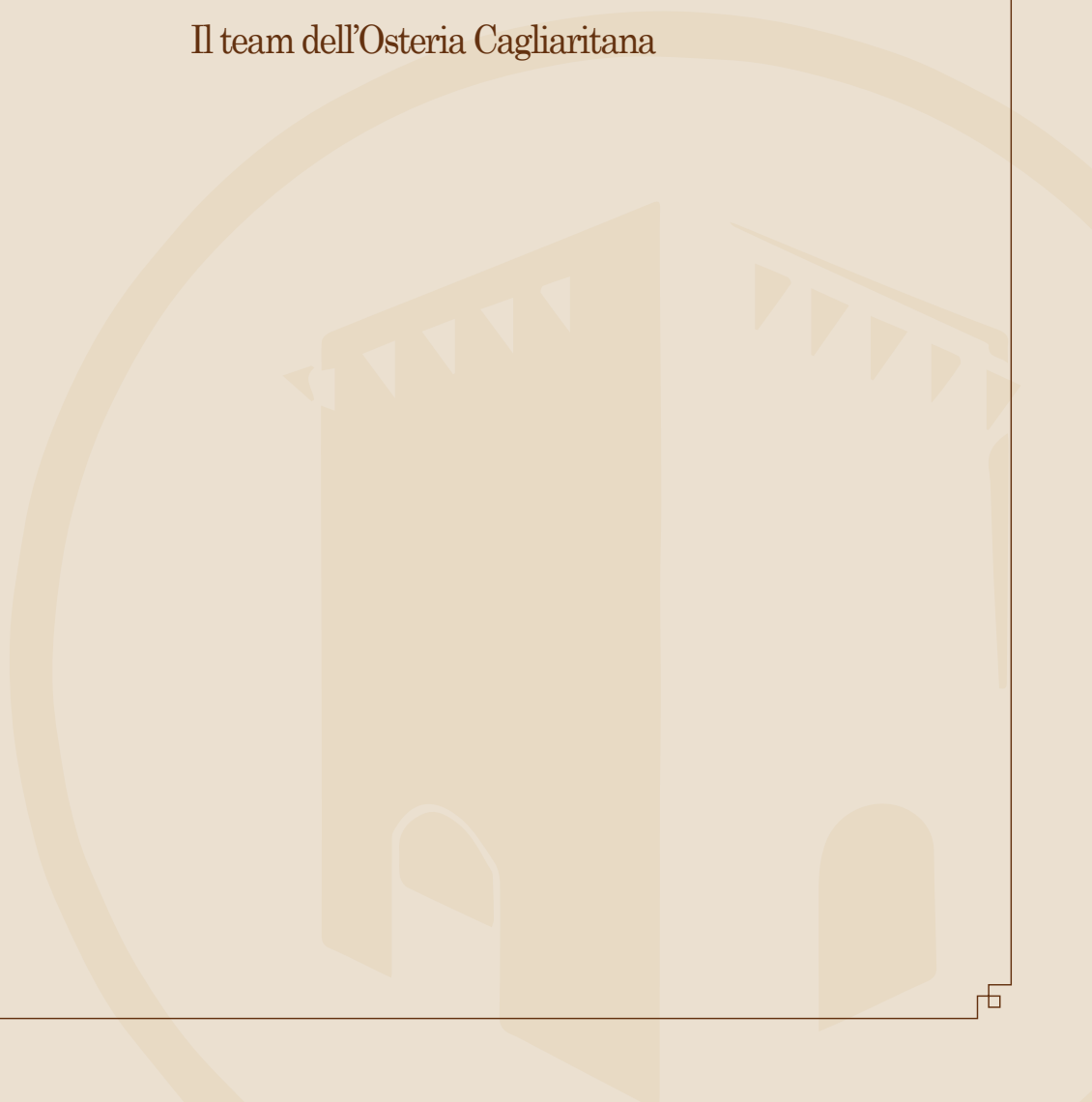
Un grazie sincero
per aver scelto il nostro ristorante.

Ci auguriamo abbiate trascorso una piacevole serata
e apprezzato la nostra cucina.

È un piacere avervi qui e speriamo di rivedervi presto!

Con affetto

Il team dell'Osteria Cagliaritana





osteriacagliaritana

Password: osteriacagliaritana



Osteria Cagliari



@osteriacagliaritana www.



osteriacagliaritana.it

Via Sardegna 40 - Cagliari

telefono: 070 663 864



OSTERIA
CAGLIARITANA

La nostra
Cantina
Vini

_ Chardonnay

Villa di Chiesa 750 ml € 32,00

*IGT Valli di Porto Pino Bianco
60% Vitigni tipici del territorio, 40% Chardonnay
Cantina di Santadi*

_ Gewürztraminer

Gewürztraminer 750 ml € 27,00

Alto Adige DOC - Cantina San Michele Appiano

_ Isola dei nuraghi

Istade € 22,00

Isola dei nuraghi IGT Rosato - Cantina Saraja

_ Nasco

Iselis 750 ml € 22,00

Nasco di Cagliari DOC - Cantine Argiolas

Montesicci € 24,00

Nasco di Cagliari DOC - Cantina Dolianova

_ Torbato

Terre bianche € 25,00

Cuvée 161 Alghero torbato - Cantina Sella e Mosca

_ Vermentino

Capichera 750 ml € 52,00

Vermentino IGT Isola dei Nuraghi - Tenute Capichera

Kari di pètra € 50,00

*Vermentino di Gallura DOCG vendemmia tardiva
Cantina Saraja*

Stellato 750 ml € 35,00

Vermentino di Sardegna DOC - Cantine Pala

Kramori € 32,00

Vermentino di Gallura superiore DOCG - Cantina Saraja

Ruinassas 750 ml € 30,00

Vermentino IGT Colli del Limbara - Tenute Depperu

Spera € 28,00

Vermentino di Gallura DOCG - Cantina Siddura

Canayli 750 ml € 22,00

Vermentino di Gallura DOCG Superiore - Cantine Gallura

Incontru 750 ml € 22,00

Vermentino di Gallura DOCG - Cantina AINI

Is Argiolas 750 ml € 21,00

Vermentino di Sardegna DOC - Cantine Argiolas

Funtanaliras Oro 750 ml € 20,00

Funtanaliras Oro 375 ml € 12,00

Vermentino di Gallura DOCG - Cantine del Vermentino

Kintari 750 ml € 23,00

Kintari 375 ml € 13,00

Vermentino superiore di Gallura DOCG

Costamolino 750 ml € 17,00

Costamolino 375 ml € 10,00

Vermentino di Sardegna DOC - Cantine Argiolas

_ Vernaccia

Karmis 750 ml € 20,00

Karmis 375 ml € 12,00

Vernaccia, Vermentino

Isola dei Nuraghi Bianco IGT - Cantine Contini

_ Cannonau

Korem 750 ml € 42,00

Cannonau vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi

Cantine Argiolas

Aisittà € 30,00

Canonnau di Sardegna DOC Riserva - Cantina Saraja

Medeus € 26,00

Cannonau di Sardegna - Cantina Sella e Mosca

Nepente di Oliena 750 ml € 22,00

Cannonau di Sardegna DOC - Cantine di Oliena

Inkibi € 20,00

Cannonau di Sardegna DOC - Cantina Saraja

Costera 750 ml € 17,00

Cannonau di Sardegna DOC - Cantine Argiolas

_ Carignano

Terre Brune 750 ml € 60,00

Carignano del Sulcis Superiore - Cantina di Santadi

Estru € 28,00

Carignano - Cantina Siddura

Rocca Rubia 750 ml € 27,00

Rocca Rubia 375 ml € 15,00

Carignano del Sulcis DOC - Cantina di Santadi

Libaltai € 25,00

Carignano Isole dei nuraghi IGT - Cantina Saraja

Buio 750 ml € 22,00

Carignano del Sulcis DOC - Cantina Mesa

Grotta Rossa 750 ml € 16,00

Carignano del Sulcis DOC - Cantina di Santadi

_ Isola dei Nuraghi

Turriga 750 ml € 110,00

Vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi - Cantine Argiolas

85% Cannonau, 5% Bovale Sardo, 5% Carignano, 5% Malvasia Nera

Ju € 60,00

Isola dei nuraghi - Cantina Dolianova

Barrua 750 ml € 40,00

Vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi

85% Autoctone, 15% Francesi - Cantine Agripunica

Buio Buio 750 ml € 35,00

Vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi - Cantina Mesa

Montessu 750 ml € 28,00

Vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi

60% Autoctone, 40% Francesi - Cantine Agripunica

_ Monica

Perdera 750 ml € 17,00

Perdera 375 ml € 9,00

Monica di Sardegna DOC - Cantine Argiolas

V I N I R O S A T I

Iskèntu 750 ml € 25,00

Colli del Limbara IGT - Tenute Faladas

Anemone € 20,00

Alghero Rosato - Cantina Sella e Mosca

Filieri Rosato 750 ml € 15,00

Cannonau di Sardegna DOC Rosato - Cantine Dorgali

Nieddera Rosé 750 ml € 17,00

Rosato Valle del Tirso - Cantine Contini

B O L L I C I N E

Bellavista € 55,00

Vino Spumante Brut-Franciacorta DOCG - Franciacorta

Ferrari Maximum € 35,00

Brut Trento DOC - Ferrari

Cáralis € 32,00

Brut nature metodo classico - Cantina Dolianova

Oscari € 29,00

Spumante Brut metodo classico - Cantina Sella e Mosca

Attilio Rosé € 22,00

Vino Spumante di Qualità Metodo Charmat - Cantina Contini

Tagliamare € 22,00

Vino Spumante Brut - Cantine Argiolas

Torbato Brut € 20,00

Alghero Torbato Spumante DOC - Sella&Mosca

Ca`Bolani € 20,00

Prosecco DOC brut - Tenuta Ca`Bolani

C H A M P A G N E

Moet Chandon € 70,00

Champagne AOC - Moet Chandon

P A S S I T O

Passito Moscato di Dolianova Bicchiere € 6,00