



*Isola Verde*

Ristorante - Pizzeria - Bar

MENÙ





*Lo staff dell'Isola Verde  
vi dà il benvenuto  
e vi augura un buon ristoro!*

*Herzlich Willkommen!  
Einen angenehmen Aufenthalt  
und viel Spaß wünscht ihnen Fam. Soro!*

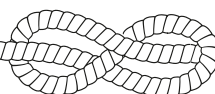
*Welcome!  
a pleasant stay  
and have fun. Fam. Soro!*

---

*\* La volontà dell'Isola Verde è quella di offrire prodotti freschi e di qualità, in alcuni periodi dell'anno però non è sempre possibile, per questo il prodotto contrassegnato con l'asterisco potrebbe essere surgelato o comunque sottoposto a trattamento termico per la tutela della Vostra salute e l'integrità del prodotto offerto.*

*\* Je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit auf dem Markt, können einige Produkte oder Zutaten eingefroren sein.*

*\* Depending on the season and availability on the market, the products or ingredients marked with this symbol "\*" may be frozen.*



# *Aperitivi*

*Aperitiv*

**Spritz** (Aperol + Prosecco) € 7

*Aperol Spritz (Aperol + Sekt)*

**Isola Verde Spritz** (Prosecco, frutto della Passione, lime, soda) € 7

*Isola Verde Spritz (Prosecco, Passion fruit, Lime, Soda)*

**Calice di Prosecco** € 4,5

*Ein Glas Sekt*

**Prosecco con succo d'arancia** € 5

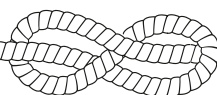
*Sekt Orange*

**Vergine Isola Verde** (Crodino, Prosecco analcolico) € 5

*Virgin Isola Verde (Crodino, Prosecco alkoholfrei)*

**Crodino, San Bitter, Campari Soda, Aperol Soda, Martini Bianco** € 3,5

**Gin Tonic** € 7



## **Antipasti di Mare**

*Fischvorspeisen / Fish appetizers*

**Il nostro sommelier ti consiglia per gustare al meglio questi piatti un:**

**ALA BLANCA 75 cl - Vermentino di Sardegna DOC - Poderi Parpinello € 20**

Gusto fresco e sapido dal retrogusto che ricorda la mandorla amara.

**CENTOGEMME 75 cl - Torbato Brut Alghero DOC - Poderi Parpinello € 22**

Equilibrato e persistente, con buona acidità, sapido e di buona struttura. Leggero retrogusto di mandorla.

**SA CROBI 75 cl - Vermentino in purezza - Cantina Mattarena € 22**

In bocca buona persistenza ed equilibrio. Leggera sapidità, frutto della vicinanza dal mare.

### **Zuppetta di cozze e vongole locali al pomodoro e pane carasau** (12-14-15) € 16

Muscheln in scharfer Tomatensauce und Carasau-Brot

*Mussels and clams in spicy tomato sauce and Carasau bread*

### **Tre meraviglie di mare** - zuppetta, insalata mare e salmone marinato (4-14-15) € 17

Tris Meeresvorspeisen

*Tris seafood starters*

### **Cozze sarde alla Marinara** (12-14-15) € 14

Sardische Miesmuscheln in Knoblauchsauce «Matrosenart»

*Sardinian mussels in garlic sauce «Marinara» style*

### **Insalatina di mare “Isola Verde”\***(2-4-14) € 13

Meeresfrüchtesalat

*Seafood salad*

### **Ostriche** (14) € 3 cadauna

Austern / Preis pro Stück

*Oysters / prices per piece*

### **Salmone fresco marinato su letto di valeriana e pinoli** (4-8) € 12

Frischer Lachs mariniert auf Salatbeet und Pinienkerne

*Fresh salmon marinated on lettuce and pine nuts*

## **Antipasti di Terra**

*Fleischvorspeisen / Meat appetizers*

**Il nostro sommelier ti consiglia per gustare al meglio questi piatti un:**

**KRESSIA 75 cl - Isola Dei Nuraghi IGT - Cagnulari € 23**

Colore rosso intenso con sentori di frutti rossi maturi e note speziate. Morbido, con tannini delicati, di buona struttura.

**MAMUTHONE 75 cl - Cannonau di Sardegna DOC - Cantina Giuseppe Sedilesu € 23**

Profumi netti di spezie e frutta matura, bocca densa e fresca con tannini fini e dolci e con una profondità fuori dal comune.

**SUSTANZIA MONICA 75 cl - Monica di Sardegna DOC - Cantina del Bovale € 22**

Rosso rubino intenso con riflessi brillanti. Profumo intenso di fiori e frutti rossi, equilibrato, morbido, di ottima struttura, elegante.

### **Selezione salumi e formaggi del territorio** (1-7) € 12

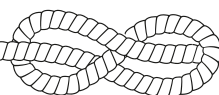
Gemischter sardischer Aufschnitt

*Mixed Sardinian cold cuts*

### **Le nostre bruschette** - pomodoro, olio e basilico - salmone marinato - paté di olive nere (1-4-15) € 8

Tris Bruschetta - Tomaten, Öl und Basilikum - mariniertes Lachs - Pastete aus schwarzen Oliven

*Our bruschetta - tomato, oil and basil, marinated salmon, black olive paté*



## **Primi di Mare**

*Warme Fischvorspeisen / Fish dishes*

**Il nostro sommelier ti consiglia per gustare al meglio questi piatti un:**

**ALA BLANCA 75 cl - Vermentino di Sardegna DOC - Poderi Parpinello € 20**

Gusto fresco e sapido dal retrogusto che ricorda la mandorla amara.

**CENTOGEMME 75 cl - Torbato Brut Alghero DOC - Poderi Parpinello € 22**

Equilibrato e persistente, con buona acidità, sapido e di buona struttura. Leggero retrogusto di mandorla.

**SA CROBI 75 cl - Vermentino in purezza - Cantina Mattarena € 22**

In bocca buona persistenza ed equilibrio. Leggera sapidità, frutto della vicinanza dal mare.

### **Bavettine ai frutti di mare (1-2-12-14-15) € 18**

Bavettine pasta mit Meeresfrüchten

*Bavettine pasta with seafood*

### **Risotto alla pescatora\* (1-2-12-14-15) € 19,00 (min. per due persone, il prezzo si intende per persona)**

Risotto nach Fischermanns Art\* - min 2 personen - Preis pro Person

*Seafood risotto a lafishermans style\* - min 2 people - prices per person*

### **Bavettine vongole locali e bottarga di muggine (1-4-12-15) € 18**

Bavettine mit Venusmuscheln und Fischeier

*Bavettine pasta with local clams and mullet fish eggs*

### **Bavettine Isola Verde - cozze, arselle, salmone, bottarga, panna, sugo (1-4-7-12-14-15) € 18**

Bavettine Isola Verde (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Lachs, Fischeier, Sahne, Tomatensauce)

*Bavettine pasta Isola Verde (mussels, clams, salmon, fish eggs, cream, tornato sauce)*

### **Mezzi paccheri al sapore di mare (crudi e cotti) (1-2-12-14-15) € 20**

Mezzi paccheri mit Meeresgeschmack (roh - gekocht)

*Mezzi paccheri with seafood (cooked - raw)*

## **Primi di Terra**

*Warme Vorspeisen / Warm appetizers*

**Il nostro sommelier ti consiglia per gustare al meglio questi piatti un:**

**KRESSIA 75 cl - Isola Dei Nuraghi IGT - Cagnulari € 23**

Colore rosso intenso con sentori di frutti rossi maturi e note speziate. Morbido, con tannini delicati, di buona struttura.

**MAMUTHONE 75 cl - Cannonau di Sardegna DOC - Cantina Giuseppe Sedilesu € 23**

Profumi netti di spezie e frutta matura, bocca densa e fresca con tannini fini e dolci e con una profondità fuori dal comune.

**SUSTANZIA MONICA 75 cl - Monica di Sardegna DOC - Cantina del Bovale € 22**

Rosso rubino intenso con riflessi brillanti. Profumo intenso di fiori e frutti rossi, equilibrato, morbido, di ottima struttura, elegante.

### **Spaghetti al ragù come da tradizione (1-9) € 10**

Spaghetti Bolognese

*Spaghetti Bolognese (meat sauce)*

### **Ravioli tradizionali Sarrabesi con sugo alla Campidanese (1-7) € 13**

Kartoffel-Ravioli a la «campidanese»

*Potato ravioli «a la campidanese» style*

### **Spaghetti aglio, olio e peperoncino (1-15) € 8**

Spaghetti mit Knoblauch, Peperoncino & Olivenöl

*Spaghetti with garlic, chily & olive oil*

### **Penne al pesto fresco della casa (1-7-8-15) € 11**

Penne mit frischem hausgemachtem Basilikumpesto

*Penne with fresh homemade basil pesto*

### **Penne all'arrabbiata (1-15) € 9**

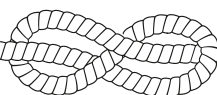
Penne mit scharfer Tomatensauce

*Penne with spicy tornato sauce*

### **Spaghetti al pomodoro della casa (1) € 8**

Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce

*Spaghetti with homemade tornato sauce*



## **Secondi di Mare**

*Fischgerichte / Fish main courses*

**Il nostro sommelier ti consiglia per gustare al meglio questi piatti un:**

**ALA BLANCA 75 cl - Vermentino di Sardegna DOC - Poderi Parpinello € 20**

Gusto fresco e sapido dal retrogusto che ricorda la mandorla amara.

**CENTOGEMME 75 cl - Torbato Brut Alghero DOC - Poderi Parpinello € 22**

Equilibrato e persistente, con buona acidità, sapido e di buona struttura. Leggero retrogusto di mandorla.

**SA CROBI 75 cl - Vermentino in purezza - Cantina Mattarena € 22**

In bocca buona persistenza ed equilibrio. Leggera sapidità, frutto della vicinanza dal mare.

### **Calamari fritti\*** (1-14) € 18

Frittierte Tintenfischringe\*

*Fried squid rings \**

### **Frittura del giorno Isola Verde** (1-2-3-4-14) € 18

Gemischter frittiertes Fisch Isola Verde

*Isola Verde mixed fish fried*

### **Orata o spigola alla griglia min.** 300 gr (4) € 16

Gegrillte Dorade oder Wolfsbarsch

*Grilled sea bream or sea bass*

### **Polpo alla griglia con crema di carote al rosmarino, pomodoro fresco e cipolla di Tropea** (14) € 22

Gegrillter Oktopus mit Karottenrosmarinsauce und frische Tomaten - Zwiebel Salat

*Grille d octopus with carrot cream, rosemary, fresh tomato and onion salad*

### **Pesce spada alla griglia con melanzana alla sarda e olio verde** (4-15) € 20

Schwertfisch gegrillt mit Aubergine auf sardischer Art und Kräuteröl

*Grilled swordfish with Sardinian eggplant and herb oil*

### **Trancio di tonno in crosta di sesamo con cavolo viola, cipolle in agrodolce e salsa al peperone** (4-8-12) € 24

Thunfischsteak in Sesamkruste gegrillt mit süß-sauer Zwiebeln und Paprikasosse

*Grilled tuna steak in a sesame crust with purple cabbage, sweet and sour onions and pepper sauce*

## **Secondi di Terra**

*Fleischgerichte / Meat Main Courses*

**Il nostro sommelier ti consiglia per gustare al meglio questi piatti un:**

**KRESSIA 75 cl - Isola Dei Nuraghi IGT - Cagnulari € 23**

Colore rosso intenso con sentori di frutti rossi maturi e note speziate. Morbido, con tannini delicati, di buona struttura.

**MAMUTHONE 75 cl - Cannonau di Sardegna DOC - Cantina Giuseppe Sedilesu € 23**

Profumi netti di spezie e frutta matura, bocca densa e fresca con tannini fini e dolci e con una profondità fuori dal comune.

**SUSTANZIA MONICA 75 cl - Monica di Sardegna DOC - Cantina del Bovale € 22**

Rosso rubino intenso con riflessi brillanti. Profumo intenso di fiori e frutti rossi, equilibrato, morbido, di ottima struttura, elegante.

### **Milanese e patate fritte** (1-3-7) € 16

Wienerschnitzel mit Pommes Frites

*Wiener schnitzel with french fries*

### **Bistecca di Manzo alla griglia** 400 / 500 g € 18

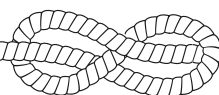
Rindersteak

*Beefsteak*

### **Tagliata di Entrecote alla griglia con rucola e grana** € 20

Tagliata vom Entrecote mit Rucola und Parmesan Käse

*Entrecote with ricket and Parmesan*





## **Contorni**

*Beilagen / Side Dishes*

### **Patatine fritte** (1) € 5

Pommes Frites  
*French fries*

### **Verdure di stagione alla griglia** € 7

Grillgemüse - nach Saison  
*Grilled vegetables according to the season*

### **Insalata mista** € 5,5

Gemischter Salat  
*Mixedsalad*

### **Insalata pomodoro e cipolla** € 5,5

Tomaten mit Zwiebeln  
*Tornato and onion salad*

## **Insalate Speciali**

*Spezielle Salatteler / Special Salad*

### **Caprese di bufala** (7) € 9

*Mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico*  
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum  
*Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil*

### **Insalata Max** (7-4-12) € 11

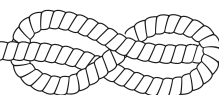
*Insalata mista, tonno, mais, mozzarella*  
Gemischter Salat, Thunfisch, Mais, Mozzarella  
*Mixed salad, tuna fish, corn, mozzarella*

### **Insalata Gustosa** (7-8) € 12

*Rucola, scaglie di pecorino, pere, miele, noci*  
Rucola, Schafkäseraspeln, Birnen, Honig Nüsse  
*Rocket, grated sheep's cheese, pears, honey nuts*

### **Insalata Sarda** (3-4-7-9) € 12

*Sedano, bottarga, arancia, bufala*  
Sellerie, Fischeier, Orangen, Büffelmozzarella  
*Celery, fish eggs, oranges, buffalo mozzarella*



## Vini - Bollicine



CA' BERTALDO  
Prosecco Valdobbiadene DOCG • *Bonaventura Maschio*  
€ 24,00



CENTOGEMME BRUT  
Alghero Torbato DOC • *Poderi Parpinello*  
€ 21,00



MONTE ROSSA  
Franciacorta DOCG Brut Nature • *Coupé*  
€ 45,00

## Vini Bianchi



KARMIS  
Isola dei Nuraghi IGT • *Cantina Contini*  
€ 28,00 - 375 ml € 15,00



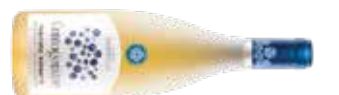
ISELIS  
Nasco di Cagliari DOC • *Cantina Argiolas*  
€ 25,00



ALABLANCA  
Vermentino di Sardegna DOC • *Poderi Parpinello*  
€ 20,00



SA CROBI  
Vermentino di Sardegna DOC • *Cantina Mattarena*  
€ 22,00



CENTOGEMME  
Alghero Torbato DOC • *Poderi Parpinello*  
€ 22,00



LEITEN GEWÜRZTRAMINER  
Alto Adige DOC • *Nals Margreid*  
€ 24,00



ARVESKIDA  
Vermentino di Gallura DOCG  
€ 22,00

## Vini Rosati



CAPO FERRATO ROSATO  
Cannonau di Sardegna DOC • *Cantina Castiadas*  
€ 18,00



SA ROSITEDDA  
Isola dei Nuraghi IGT • *Cantina Mattarena*  
€ 20,00



## Vini Rossi



### ANTICUS

Merlot Cabernet Riserva - Alto Adige DOC • *Nals Margreid*  
€ 56,00



### TURRIGA

Isola dei Nuraghi IGT • *Cantina Argiolas*  
€ 85,00



### TERRE BRUNE

Carignano del Sulcis DOC - Superiore • *Cantina Santadi*  
€ 60,00



### CAPO FERRATO

Cannonau di Sardegna DOC - Riserva • *Cantina Castiadas*  
€ 26,00



### KRESSIA

Isola dei Nuraghi IGT • *Poderi Parpinello*  
€ 23,00



### MAMUTHONE

Cannonau di Sardegna DOC • *Cantina Giuseppe Sedilesu*  
€ 23,00



### SUSTANZIA MONICA

Monica di Sardegna DOC • *Cantina del Bonale*  
€ 22,00



### ROCCA RUBIA

Carignano del Sulcis DOC - Riserva • *Cantina Santadi*  
€ 34,00 - 375 ml € 18,00



### GROTTA ROSSA

Carignano del Sulcis DOC • *Cantina Santadi*  
€ 23,00



### TERRA PINTADA

Bovale • *Cantina del Bovale*  
€ 22,00

## Vini Dessert



### ZÈFIRU

Moscato di Cagliari DOC • *Cantina Lacci e Zuddas*  
€ 24,00 - calice € 4,00

## Vino selezionato della casa

**Vino bianco della casa** – Cantina Castiadas - Sardegna Calice € 4 – ½ L € 6 – 1L € 10

**Vino rosso della casa** – Cantina Castiadas - Sardegna Calice € 4 – ½ L € 6 – 1L € 10

*Hauswein rot/weiss* - Cantina Castiadas

## Le Pizze

### **Frutti di mare della casa** - pomodoro, mozzarella, frutti di mare (1-2-4-7-14) € 11

Meeresfrüchte - Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchten

Seafood - tomato sauce, mozzarella, seafood

### **4 Mori** - pomodoro, mozzarella, salsiccia sarda, olive, pecorino, carciofi (1-7-12) € 10

4 Mori - Tomatensauce, Mozzarella, sardische Salami, Oliven, Schafskäse, Artischocken

4 Mori - tomato sauce, mozzarella, Sardinian salami, olives, goat cheese, artichokes

### **Carrettiera** - pomodoro, mozzarella, pom. freschi, basilico (1-7) € 8

Carrettiera - Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum

Carrettiera - tomato sauce, mozzarella, fresh tomato, basil

### **Calzone** - pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi (1-7) € 8,5

Calzone - Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon

Calzone - tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom

### **Margherita** - pomodoro, mozzarella (1-7) € 6

Margherita - Tomatensauce, Mozzarella

Margherita - tomato sauce, mozzarella

### **4 Formaggi** - pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, pecorino (1-7) € 9

4 Klisesorten - Tomatensauce, Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Schafskäse

4 Cheese - tomato sauce, mozzarella, fontina, gorgonzola, goat cheese

### **Würstel** - pomodoro, mozzarella, wurstel (1-7) € 7

Würstel - Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen

Würstel - tomato sauce, mozzarella, hot dog

### **Napoli** - pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe (1-4-7-12) € 7

Napoli - Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen

Napoli - tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies

### **4 Stagioni** - pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi (1-7-12) € 9

4 Jahreszeiten - Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Oliven, Artischocken

4 Seasons - tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, olives, artichokes

### **Chaplin** - pomodoro, mozzarella, salsiccia arrosto, patate, grana (1-7) € 10

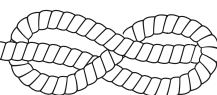
Chaplin - Tomatensauce, Mozzarella, Bratwurst, Kartoffeln, Parmesankäse

Chaplin - tomato sauce, mozzarella, roasted sausage, potatoes, parmesan cheese

### **Carlofortina** - pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, tonno, pesto (1-4-7-8-12) € 10

Carlofortina - Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Thunfisch, Pesto

Carlofortina - tomato sauce, mozzarella, fresh tomato, tuna, pesto



**Canadese** - pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel (1-7) € 8

Canadese - Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Würstchen

Canadese - tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, hot dog

**Capricciosa** - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo (1-3-7) € 7,5

Capricciosa - Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ei

Capricciosa - tomato sauce, mozzarella, ham, egg

**Estate** - pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana (1-7) € 10

Sommer - Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesankase

Summer - tomato sauce, mozzarella, raw ham, racket, parmesan cheese

**Diavola** - pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni (1-7) € 9

Diavola - Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika

Diavola - tomato sauce, mozzarella, spicy salami, peppers

**Funghi** - pomodoro, mozzarella, funghi (1-7) € 7,5

Champignon - Tomatensauce, Mozzarella, Champignon

Mushroom - tomato sauce, mozzarella, mushroom

**Marinara** - pomodoro, aglio, origano (1-15) € 5

Marinara - Tomatensauce, Knoblauch, Origano

Marinara - tomato sauce, garlic, oregano

**Isola Verde** - pomodoro mozzarella, melanzane, patate, grana (1-7) € 8

Isola Verde - Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Kartoffeln, Parmesankase

Isola Verde - tomato sauce, mozzarella, eggplant, potatoes, parmesan cheese

**Parmigiana** - mozzarella, melanzane, doppio sugo, grana (1-7) € 9

Parmigiana - Mozzarella, Auberginenm, Tomatensauce, Parmesankiise

Parmigiana - mozzarella, eggplant, tomato sauce, parmesan cheese

**Piccantissima** - pomodoro, mozzarella, cipolla, salame piccante, peperoncino (1-7) € 9,5

Picantissima - Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, scharfe Salami, Peperoncino

Picantissima - tomato sauce, mozzarella, onion, spicy salami, chili

**Salmon e panna** - pomodoro, mozzarella, salmone, panna (1-4-7) € 9,5

Seelachs und Sahne - Tomatensauce, Mozzarella, Seelachs, Sahne

Salmon and Cream - tomato sauce, mozzarella, salmon, cream

**Prosciutto e funghi** - pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi (1-7) € 7,5

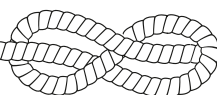
Schinken und Champignon - Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon

Ham and Mushroom - tomato sauce, mozzarella, ham and mushroom

**Primavera** - pomodoro, mozzarella di bufala, pom. fresco, rucola (1-7) € 9,5

Primavera - Tomatensauce, Büffelmozzarella, frische Tomaten, Rucola

Spring - tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomato, racket



**Vegetariana** - pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, olive (1-7) € 10

Gemüse - Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Champignon, Oliven

Vegetables - tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, mushroom, olives

**Romana** - pomodoro, mozzarella, pom. freschi, capperi, acciughe (1-4-7-12) € 8

Romana - Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Kapern, Sardellen

Romana - tomato sauce, mozzarella, fresh tomato, capers, anchovies

**San Daniele** - pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (1-7) € 9

San Daniele - Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken

San Daniele - tomato sauce, mozzarella, raw ham

**Salame e gorgonzola** - pomodoro, mozzarella, salame, gorgonzola (1-7) € 8,5

Salami und Gorgonzola - Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Gorgonzola

Salami and gorgonzola - tomato sauce, mozzarella, salami, gorgonzola cheese

**Tonno e Cipolla** - pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla (1-4-7-12) € 8,5

Thunfisch und Zwiebeln - Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Tuna and Onions - tomato sauce, mozzarella, tuna, onions

**Saporita** - pomodoro, mozzarella, brie, speck, rucola (1-7) € 9,5

Saporita - Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Speck, Rucola

Saporita - tomato sauce, mozzarella, brie, bacon, rocket

**Fantasia** - pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, guanciale, ricotta (1-7) € 10

Fantasia - Tomatensauce, Mozzarella, taggiasche Oliven, Bauchspeck, Frischkäse

Fantasia - tomato sauce, mozzarella, taggiasche olives, bacon, ricotta

## Le Pizze Bianche

*Pizza ohne Tomatensauce / Pizza without tomato sauce*

**Leggera** - mozzarella, bottarga, rucola, grana (1-4-7) € 9

Leggera - mozzarella, Fischeier, Rucola, Parmesankäse

Light - mozzarella, fish eggs, rocket, parmesan cheese

**Radicchio e Gorgonzola** - mozzarella, radicchio, gorgonzola, noci (1-7-8) € 9

Radicchio e Gorgonzola - Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, Nüsse

Radicchio e Gorgonzola - mozzarella, radicchio, gorgonzola, nuts

**Sfiziosa** - mozzarella, ricotta, prosciutto San Daniele, pomodoro fresco (1-7) € 9,5

Sfiziosa - Mozzarella, Ricotta, Rohschinken San Daniele, frische Tomaten

Sfiziosa - Mozzarella, ricotta, San Daniele Ham, fresh tomato

**Mortazza** - mozzarella, mortadella, granella di pistacchio (1-4) € 9

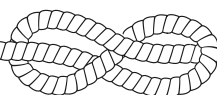
Mortazza - Mozzarella, mortadella, Pistazienkerne

Mortazza - Mozzarella, mortadella, pistachio grain

Aggiunte pizza da € 0,5 a € 3  
Zugabe bei Pizzen werden mit € 0,5 - € 3 berechnet  
Extras for pizza € 0,50 to € 3

Pizza ridotta - € 0,5  
Kleine Pizza € 0,5 weniger  
Small pizza € 0,5 less

Coperto (servizio incluso) € 2  
Gedeck € 2  
Table Charges € 2



## Dessert

Hausgemachte Desserts / Homemade Desserts

*Per i nostri dolci il sommelier ti consiglia di gustarli con un meraviglioso vino da dessert*

**Moscato di Cagliari DOC - Zèfiru - Cantina Locci e Zuddas € 5**

**Tiramisù** (1-3-7) € 6



**Crema Catalana** (7) € 6



**Panna Cotta** (7) € 6



**Profiteroles al cioccolato** (1-3-6-7) € 7

**Sebas - Dolce tipico sardo** / typisch sardische Nachspeise / typical Sardinian dessert (1-3-7) € 8

**I dolci della nostra vetrina** / Dessert aus unserer Vitrine / Dessert from our vetrine € 6

## Gelati e Semifreddi

Eiskarte / Ice Cream

**Sorbetto al limone** (7) € 3,5

Zitronensorbet

Lemon sorbet

**Affogato al caffè o alla cioccolata** (7) € 7,5

Eiskaffee oder Eisschokolade

Ice coffee or ice chocolate

**Macedonia di Frutta Fresca** € 6 / con l'aggiunta di panna (7) € 6,5 / con l'aggiunta di gelato (7) € 7

Frischer Obstsalat € 6 / mit Sahne (7) € 6,5 / mit Eis (7) € 7

Freshfruit salad € 6 / with whipped cream (7) € 6,5 / with ice cream (7) € 7

**Fragole Fresche** € 6 / con l'aggiunta di panna (7) € 6,5 / con l'aggiunta di gelato (7) € 7

Frischer Erdbeeren € 6 / mit Sahne (7) € 6,5 / mit Eis (7) € 7

Fresh strawberries € 6 / with whipped cream (7) € 6,5 / with ice cream (7) € 7

**Tartufo nero / Tartufo bianco** (7) € 4,5

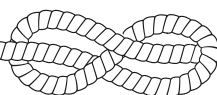
Schokoladeneistrüffel weiss / schwarz

Chocolate ice cream truffles

**Sorbetto al limone alcolico** (Vodka) / **Sorbetto con mirto** (7) € 4

Zitronensorbet mit Alkohol (Vodka) / Zitronensorbet mit Mirto

Lemon sorbet with alcohol (Vodka) / Lemon sorbet with mirto





## Bevande

getränke

**Acqua naturale - gassata 50 cl € 2**

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure 50 cl

**Acqua naturale - gassata 75 cl € 3**

Mineralwasser mit /ohne Kohlensäure 75 cl

**Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Thè Limone e Pesca, Chinotto € 3**

**Succhi di frutta vari € 3,5**

Fruchtsäfte

**Acqua tonica € 1,7**

ARTIGIANALI



### FRISKA

Colore paglierino carico. Fresca, agrumata e speziata nell'olfatto arricchito da sensuali sentori di frutta esotica. Ottima come aperitivo, a tavola può esaltare un risotto allo zenzero, può essere intrigante con un'insalata di mare, effervescente con verdure pastellate e sfiziosa con formaggi freschi alle erbe fini.

75 CL - € 13,50

ALLA SPINA



20 CL - € 3

40 CL - € 5



### FORST WEIHENSTEPHAN al frumento

20 CL - € 3,5

40 CL - € 5



### FORST WEIHENSTEPHAN non filtrata

20 CL - € 3,5

40 CL - € 5

IN BOTTIGLIA 33 CL



### ICHNUSA

€ 3



### ICHNUSA NON FILTRATA

€ 3



### ICHNUSA RADLER

€ 3



### CORONA

€ 3



### HEINEKEN

€ 3

ANALCOLICA



### KLAUSTALER Analcolica

€ 3,5



## Caffè e infusi

Kaffee - tee

**Caffè € 1,3**

*Espresso*

**Caffè decaffeinato € 1,5**

*koffeinfreier Kaffee*

**Caffè corretto € 2**

*Kaffee mit Schuß*

**Cappuccino € 1,6**

*Cappuccino*

**Latte macchiato € 1,8**

*Milchkaffee*

**Cioccolata € 2,5**

*heiße Schokolade*

**Caffè orzo € 2**

*Caffè orzo*

**Marocchino € 1,5**

*Marocchino*

**Caffè shakerato € 2,5**

*Caffè shakerato*

**Bicchieri di latte € 1,5**

*Glas Milch*

**Brioche € 1,5**

*Brioche*

## Distillati

**Grappa bianca - Grappa barricata € 4**

**Whisky - Rum - Cognac € 5**

**Mirto, Mirto Amaro, Mirto Verde, Limoncino, Arangiu, Fil'e Ferru € 3,5**

**Liquori digestivi € 3,5**

**Gin Tonic € 7**

## Allergeni

**Gentile Ospite, in relazione al regolamento UE 1169/2011 sui cibi allergeni alimentari, se soffre di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.**

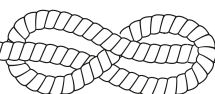
**\*Prodotto stagionale che potrebbe non essere disponibile o surgelato.**

*Sehr geehrter Gast, in Bezug auf die EU-Verordnung 1169/2011 über Lebensmittelallergene, wenn Sie unter Lebensmittelallergien und/oder Unverträglichkeiten leiden, fragen Sie bitte nach unseren Speisen und Getränken, wir sind bereit, Sie bestmöglich zu beraten.*

*\*Saisonales Produkt, das möglicherweise nicht verfügbar oder eingefroren ist.*

*Dear Guest, in relation to EU regulation 1169/2011 on food allergens food, if you suffer from allergies and / or food intolerances ask for information on our food and drinks, we are prepared to advise you in the best way.*

*• Seasonal products that may not be available or frozen.*





Piazza Sardegna, 46 • Costa Rei (CA)  
Tel. 070.991319  
Email: [isolaverde71@gmail.com](mailto:isolaverde71@gmail.com)

