

CAGLIARI VIALE TRIESTE 74/76

sincontru

#pizzacucinesushibar

d u e m i l a v e n t u n o

2021

ANTIPASTI

(Mare & Terra)

*Focaccina fritta con burrata, accompagnata
da salumi e formaggi* 20€
(1,5,7)

*Tartare di manzo con salsa alle ostriche e
croccante di pane in cassetta* 20€
(1,14)

*Tartare di manzo con cipolla in agrodolce e
salsa all'uovo* 18€
(3)

*Seppia grigliata su cous cous nero e
asparagi* 15€
(1,14)

Polpo con zucca e mousse allo yogurt 15€
(7,10,14)

*Fainè con fiori di zucca, acciughe, burrata
e pomodorini confit* 15€
(7)

*Zuppa di cozze alla salsa di pomodoro
piccantino* 15€
(14)

CRUDI, TARTARE E CARPACCI

(Mare)

Ostriche *Fine de claire* al pz3,5€
(14)

Gamberi (*secondo disponibilità*) al pz7€
(2)

Scampi (*secondo disponibilità*) al pz7€
(2)

Plateau Royal Slim 40€
4 ostriche, 2 scampi, 2gamberi, bis di tartare
(2,4,7,8)

Plateau Royal 80€
6 ostriche, 4 scampi, 4 gamberi, bis di tartare e
carpacci
(2,4,7,8)

Carpaccio di tonno 15€
(4)

Carpaccio di salmone 15€
(4)

**Tartare di tonno con stracciatella di bufala e
granella di pistacchio** 17€
(4,7,8)

**Tartare di salmone con avocado, philadelphia e
mandorle tostate** 15€
(4,7,8)

TUTTI I PRODOTTI ITTICI DA CONSUMARE CRUDI SUBISCONO IL PROCESSO
DI ABBATTIMENTO SECONDO NORMA DI LEGGE

I PRIMI

Tagliatelle nere al ristretto di scoglio con
cozze, pesto di pistacchi, burrata e pomodorini
cherry 16€
(1,2,4,5,7,14)

Fregola al ragù di triglia con crema di provola
affumicata 18€
(1,4,7,9)

Minestra di pasta mista ai frutti di mare e
pecorino 18€
(1,2,4,7)

Tagliolino all'uovo al cacio e pepe con
grattugiata di tuorlo marinato 16€
(1,3,7)

Tagliatelle di riso con verdure croccanti,
crema di sesamo e salsa di soia 16€
(6,11).

Culurgiones scottati con gambero crudo e salsa
guacamole 16€
(1,2)

I SECONDI DALLA CUCINA

(Mare e Terra)

Filetto di manzo bordato al lardo con salsa ai porcini e riduzione al cagnulari 25€

Petto d'anatra all'arancia con verdure scottate e burro aromatizzato 20€
(7)

Zuppa di scoglio e crostacei con cremoso di pane 25€
(1,2,4,14)

Frittura mista di mare con tempura di verdure e mayo al wasabi 18€
(1,2,4,14)

Pescatrice bordata allo speck con crema di burrata e cime di rapa 20€
(4,7)

LE UOVA

Il croccante fuori e morbido dentro, su crema di topinambur e verdure saltate 16€
(1,3)

Pochè su fonduta di parmigiano e fiori di zucca in tempura 16€
(1,3,7)

Agli occhi di bue con tartufo 20€
(Secondo disponibilità)

LE CARNI ALLA GRIGLIA

Entrana* di Angus nordamericano, conosciuto anche come skirt o, in Italia, diaframma. Per chi ama un gusto deciso e saporito...da provare! 28€

Controfiletto* di bovino adulto, di provenienza sudamericana, chiamato universalmente entrecote, morbido e con poco grasso.. 20€

Tagliata di manzo servita con rucola e pecorino o lardo e rosmarino
Consigliamo sempre gustarla con una cottura al sangue... mah, degustibus! 22€

(7)

Filetto* di manzo europeo, senza troppi fronzoli, il più tenero 23€

*compreso contorno a scelta

I CONTORNI

Patate fresche fritte(1)	5€
Patate al forno	5€
Verdure al vapore	4,5€
Verdure alla piastra	5€
Purè casereccio di patate(7)	5,5€
Riso bianco	4€

CRUDI ALL'ITALIANA

Carpaccio di tonno ⁴	€ 15
Carpaccio di salmone ⁴	€ 15
Ostriche Fine de Claire ¹⁴	AL PZ € 3,5
Gamberi ²	AL PZ € 7
Scampi ²	AL PZ € 7
Plateau Royal Slim ^{2,4,7,8} 4 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi, bis di tartare	€ 40
Plateau Royal ^{2,4,7,8} 6 ostriche, 4 scampi, 4 gamberi, bis di tartare, bis di capricci	€ 80

TARTARE

 Tartare di salmone & c. ^{4,7,8} salmone, avocado, philadelphia, mandorle tostate	€ 15
 Tonno lime & c. ^{4,7,8} tonno battuto al coltello, con stracciatella di bufala e granella di pistacchio	€ 17
 Blanco ^{2,4} ricciola o dentice, gambero rosso, lime e cubetti di mango	€ 20
 Tartare di Manzo ^{3,10,11,12} con cipolla confit e salsa all'uovo	€ 18

TUTTI I PRODOTTI ITTICI DA CONSUMARE CRUDI SUBISCONO PROCESSO DI ABBATTIMENTO SECONDO NORMA DI LEGGE

DALLA CUCINA

Uovo croccante ^{1,3} su humus di ceci e verdure saltate	€ 16
Zuppetta di cozze ^{2,4} al sugo di pomodoro piccantino	€ 15
Culurgiones ^{2,3,7,12} scottati con gambero crudo e salsa guacamole	€ 16
Fritto misto di paranza ^{2,4,7,12} con maionese al wasabi	€ 18

DALLA GRIGLIA

**COMPRESO UN CONTORNO A SCELTA

Filetto di manzo alla griglia**	€ 23
Entraña USA**	€ 28
Entrecote di manzo**	€ 20
Tagliata di manzo ⁷ a scelta tra rucola e pecorino o lardo e rosmarino	€ 22

DALLA PADELLA

Filetto di Manzo bordato di lardo con salsa di porcini e riduzione di Cagnulari	€ 25
--	------

CONTORNI

Patate fresche fritte	€ 5
Patate al forno	€ 5
Verdure al vapore	€ 4,5
Verdure alla piastra	€ 5
Insalata mista	€ 4
Caponata di verdure in agrodolce	€ 5,5
Purè casereccio di patate ⁷	€ 5
Riso bianco	€ 4

CAPRESI

Caprese ⁷ pomodoro, mozzarella, basilico	€ 8
Caprese Reale ⁷ pomodoro, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo, basilico	€ 12
Caprese Sbagliata ⁷ pomodoro, burrata, rucola, prosciutto crudo e basilico	€ 12

INSALATE

Caesar sarda ^{1,7} verde, pomodorini, scaglie di pecorino, crostini di pane, guanciale, salsa yogurt	€ 11
Campagnola verde, radicchio, pomodoro, rucola, cipolla	€ 8
Gallina ^{1,3} verde, mais, carote, pollo, uovo sodo e grana padano	€ 10
Frutta & Verdura ⁸ finocchio, arancia, rucola, cipolla rossa, verde, mela, noci	€ 10
Picnic ^{3,4,7} verde, radicchio, pomodoro, carote, uovo sodo, tonno, grana padano	€ 10
Ricca ^{1,4,7} verde, radicchio, pomodoro, tonno, mozzarella, mais	€ 10
Sport ⁷ rucola, bresaola e grana	€ 10

PIZZE CLASSICHE

ridotte - 1 €
aggiunte da 1 € a 3,5 €

 <i>La Marinara</i> pomodoro, aglio, origano ¹	€ 5,5
 <i>La Margherita</i> mozzarella, pomodoro ¹⁷	€ 6
 <i>La Napoletana</i> mozzarella, pomodoro, capperi, acciughe ^{14,7}	€ 6,5
 CANADESE pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e wurstel ^{17,12}	€ 8
CARRETTIERA pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry e basilico fresco ¹⁷	€ 6,5
 DIAVOLA pomodoro, mozzarella, peperoni arrosto e salsiccia secca piccante ¹⁷	€ 8
FUNGHI pomodoro, mozzarella, funghi ^{17,12}	€ 7
MELANZANE ALLA PARMIGIANA mozzarella, pomodoro, melanzane, parmigiano ¹⁷	€ 8
MOZZARELLA DI BUFALA mozzarella di bufala, pomodoro, basilico ¹⁷	€ 8
ORTOLANA pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine ¹⁷	€ 8,5
PANNA & SALMONE pomodoro, mozzarella, panna, salmone marinato ^{14,7}	€ 8
PANCETTA pomodoro, mozzarella, pancetta ¹⁷	€ 7,5
PATAFRITTA Mozzarella, pomodoro, patate fritte stick ¹⁷	€ 7,50
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto ^{17,12}	€ 7,5
PROSCIUTTO CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo ¹⁷	€ 8
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi ^{17,12}	€ 7,5
QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella, pecorino, gorgonzola, provola ¹⁷	€ 10
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, olive, cipolline ^{17,12}	€ 9
RUCOLA & CRUDO pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo ¹⁷	€ 10
RUCOLA & FORMAGGI pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, rucola ¹⁷	€ 10
 RUCOLETTA pomodoro, mozzarella, rucola ¹⁷	€ 7
SALSICCIA FRESCA & CIPOLLE DI TROPEA pomodoro, mozzarella, sals. fresca e cip. di tropea ¹⁷	€ 8
SALSICCIA SECCA pomodoro, mozzarella, salsiccia secca ¹⁷	€ 7,5
 SARDA pomodoro, mozzarella, salsiccia secca e pecorino ¹⁷	€ 8
TALEGGIO & SPECK pomodoro, mozzarella, taleggio, speck ¹⁷	€ 10
TONNO pomodoro, mozzarella, tonno ^{14,7}	€ 7
TONNO & CIPOLLE DI TROPEA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di tropea ¹⁷	€ 7,5
WURSTEL pomodoro, mozzarella, wurstel ^{17,12}	€ 7
WURSTEL & PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, wurstel e prosciutto ^{17,12}	€ 7,5

P
I
Z
Z
A
C
U
C
I
N
E
S
U
S
H
I
B
A
R

PIZZE SPECIALI

ridotte - 1 €
aggiunte da 1 € a 3,5 €

♥ APPATTADA pomodoro, mozzarella, patate, zucchine, pancetta ¹⁷	€ 9
CALZONE AI FORMAGGI pomodoro, mozzarella, pecorino, gorgonzola, provola ¹⁷	€ 9
CALZONE CLASSICO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto ¹⁷	€ 8
CALZONE 4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, cipolline, olive ^{17,12}	€ 9
♥ CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto, salsiccia secca e uovo ^{13,7}	€ 8,5
♥ CARLOFORTINA pomodoro, mozzarella, pesto alla genovese fatto in casa, pomodorini, tonno ^{14,7}	€ 8
DELUX pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana, pomodorini ^{17,12}	€ 12
★ IRENEO pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, olive, cipolline, wurstel, salame e tonno ^{14,7,12}	€ 10
♥ MARINBUFALA pomodoro, mozzarella di bufala, aglio, olio evo, origano e basilico ¹⁷	€ 8
♥ MARINARA RINFORZATA pomodoro, grana, cherry in cottura, aglio, olio evo, origano ¹⁷	€ 8
♥ MARMILLA pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, taleggio, melanzane ¹⁷	€ 10
♥ SAPORITA pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, cipolle, funghi ¹⁷	€ 9
SENZ'ALTRO pomodoro, mozzarella, radicchio in cottura, provola, olive taggiasche, crumble di pancetta ¹⁷	€ 12
♥ SUPER SARDA pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, pecorino e funghi ^{17,11}	€ 9

PIZZE BIANCHE

ridotte - 1 €
aggiunte da 1 € a 3,5 €

♥ AGATHA mozzarella, fiori di zucca, provola e acciughe ^{14,7}	€ 10
♥ BURRASCA mozzarella, salmone marinato, olive taggiasche, burrata ^{14,7}	€ 13
♥ DADDARA pomodoro datterino, burrata, olio evo, basilico ¹⁷	€ 12
♥ FUMOSA mozzarella, pancetta, provola, funghi ¹⁷	€ 10
♥ FONDUTA mozzarella, patate su quattro formaggi ¹⁷	€ 11
♥ GEMMA mozzarella, salmone marinato, gorgonzola e capperi ^{14,7}	€ 10
♥ GIGIRIVA mozzarella, gorgonzola, salsiccia secca e rucola ¹⁷	€ 10
♥ GIOIA salmone marinato, rucola e taleggio ^{14,7}	€ 10
★ LORENZO mozzarella, radicchio, pecorino e bottarga e olio piccante ^{14,7}	€ 10
♥ MADAMA mozzarella, prosciutto cotto, provola affumicata, olio al tartufo ^{17,12}	€ 10
♥ SUPREMA mozzarella, funghi, scaglie di pecorino, olio al tartufo, miele, noci, lardo di colonnata ^{17,8}	€ 13
♥ TROVATA mozzarella, salsiccia fresca, gorgonzola, fiori di zucca ¹⁷	€ 10

CAGLIARI VIALE TRIESTE

sincontru

#pizzacucinesushibar

duemila**ventuno**

2021

SUSHI

sincontru

#pizzacucinesushibar

I CRUDI ALL'ITALIANA

Ostriche Fine de Claire ^{1,4}	al pz € 3,5
Gamberi ^{2,4}	al pz € 7
Scampi ^{2,4}	al pz € 7
Carpaccio di salmone ^{2,4}	€ 15
Carpaccio di tonno ^{2,4}	€ 15
Plateau Royal Slim ^{1,2,3,4,6,7,8,11,14}	€ 40
4 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi, bis di tartare	
Plateau Royal ^{1,2,3,4,6,7,8,11,14}	€ 80
6 ostriche, 4 scampi, 4 gamberi, bis di tartare, bis di carpacci	

TARTARE

Tartare di Salmone & C. • ^{2,4,6,7,8}	€ 15
salmone, avocado, philadelphia, mandorle tostate	
Tonno Lime & C. • ^{2,4,7,8}	€ 17
tonno battuto al coltello, lime e stracciatella di pistacchio	
Blanco • ^{2,4}	€ 20
ricciola o dentice, gambero rosso, lime e cubetti di mango	

ANTIPASTI

Wakame Salad •	€ 4
Salmon Salad • ^{4,8,11}	€ 10
misticanza, salmone, mandorle, olio al sesamo	
Edamame ⁶	€ 4



FRITTO •



BOLLITO •



CRUDO •



VEGETARIANO •

* questo prodotto potrebbe essere surgelato

sincontru

#pizzacucinesushibar

NIGIRI - 6pz

Tonno • ^{2,4}	€ 9
Salmone • ^{2,4}	€ 9
Ricciola o Dentice • ^{2,4}	€ 9
Salmone flambè • ^{2,4,6}	€ 9
Gambero cotto • ^{2,4}	€ 9
Gambero crudo • ^{2,4}	€ 11
Mix di nigiri 6pz • ^{2,4}	€ 10
Mix di nigiri 10pz • ^{2,4}	€ 15

SASHIMI

Tonno 6pz • ^{2,4}	€ 8
Salmone 6pz • ^{2,4}	€ 8
Ricciola o Dentice (*S.D.) 6pz • ^{2,4}	€ 8
Tataki di tonno tiepido in crosta di sesamo • ^{4,11}	€ 9
Mix sashimi flambato in salsa ponzu ed erba cipollina • ^{4,6}	€ 15
Mix sashimi 12 pz + gambero rosso 1 pz • ^{2,4}	€ 20
Gamberi in tempura 5 pz • ^{x,x}	€ 12



FRITTO •



BOLLITO •



CRUDO •



VEGETARIANO •

* questo prodotto potrebbe essere surgelato

sincontru

#pizzacucinesushibar

LA SCELTA DEI MAKI O URAMAKI DA 4 PEZZI È MINIMO PER DUE VARIETÀ

URAMAKI

	4pz	8pz
Avocado Lovers - Veg ● ^{2,4,6,7} avocado dentro e fuori, philadelphia, teriaki	€ 6	€ 10,5
Banana Split ● ^{1,2,3,4,6,7} salmone impanato, avocado, philadelphia, banana, salsa agrodolce	€ 7	€ 12
Beef & Truffle ●● ^{3,10} tartare di manzo, carpaccio di bue rosso flambato e spuma di tartufo con fiocchi di sale nero, salsa senape e capperi	€ 9,5	€ 17
Bryant Park ●● ^{1,2,3,4} gambero croccante*, tartare di banana e salsa esotica	€ 8	€ 14
California ● ^{1,2,3,4,11,14} avocado, surimi*, semi di sesamo, maionese aromatizzata	€ 5,5	€ 9
Crispy Salmone ● ^{2,4,6,7,8} tartare di salmone, philadelphia, scaglie di mandorle, salsa teriaki	€ 7	€ 12
Gump Lovers ●● ^{1,2,3,4,11} gambero croccante interno, avocado, salsa agrodolce e gambero scottato*, mayo spice	€ 7,5	€ 13
Rainbow Maki ●●● ^{1,2,4,6} gambero fritto*, salmone, tonno, gambero* e avocado	€ 7,5	€ 13,5
Salmon & Bacon ● ^{2,4,6,7} salmone, philadelphia, iceberg, bacon, salsa temaki	€ 7	€ 12
Salmone Gump ●● ^{2,3,4,11} salmone, gambero scottato*, mayonese spicy, sesamo	€ 7,5	€ 13
Salmone & Salmone ● ^{2,4,6,7} salmone, philadelphia, salmone esterno, uova di salmone, salsa teriaki	€ 7	€ 12



FRITTO ●



BOLLITO ●



CRUDO ●



VEGETARIANO ●

* questo prodotto potrebbe essere surgelato

sincontru

#pizzacucinesushibar

LA SCELTA DEI MAKI O URAMAKI DA 4 PEZZI È MINIMO PER DUE VARIETÀ

URAMAKI

	4pz	8pz
Salmo spice ● ^{2,4,7} philadelphia, salmone, salsa spyce, caviale di pesce volante	€ 7	€ 12
Salto Spice ● ^{1,2,4,6} tartare mix di tonno e salmone, fiocchi di tempura e spice tobiko	€ 7	€ 12,5
Special Crunchy ●● ^{1,2,4,6,7} surimi, philadelphia, iceberg, salmone flambato, salsa spice	€ 6	€ 10
Tigermaki ●●● ^{1,2,3,4,6} gambero fritto*, salmone esterno, salsa teriaki, avocado, maionese, iceberg	€ 7	€ 12,5
Tonno & Pistacchi ● ^{2,4,7,8} tartare tonno, philadelphia, granella di pistacchio, salsa	€ 7	€ 12,5
Tonnospice ● ^{2,4,7} philadelphia, tartare di tonno, salsa spyce, caviale di pesce volante	€ 7	€ 12
Tuna Crispy ● mouse di tonno nostrano & cipolla croccante	€ 6	€ 11
Tuna & Tuna ●● ^{2,3,4,6} mousse di tonno nostrano, salsa teriaki spice, cover di sashimi di tonno, cetriolo	€ 7	€ 12
Tuna King ●●● ^{1,2,3,4,6,} gambero fritto*, tonno esterno, uova di salmone e avocado	€ 7	€ 12,5
White Exotic ●●● ^{2,4,6} pesce bianco, gambero scottato*, mango, tartare di gambero rosso*, salsa exotic	€ 7,5	€ 13
White Pumpkins ●●●● ^{1,3,4} tartare di ricciola e mayo, fiore di zucca croccante in panko, carpaccio di ricciola flambato al sale nero e spuma di tartufo	€ 7,5	€ 13,5



FRITTO ●



BOLLITO ●



CRUDO ●



VEGETARIANO ●

* questo prodotto potrebbe essere surgelato

sincontru

#pizzacucinesushibar

LA SCELTA DEI MAKI O URAMAKI DA 4 PEZZI È MINIMO PER DUE VARIETÀ

MAKI

	4pz	8pz
Kappa Maki - Veg ⁷ cetriolo e philadelphia	€ 5	€ 8
Philamaki ^{2,4,7} salmone, philadelphia, avocado	€ 5,5	€ 9
Sakemaki ^{2,4} salmone	€ 5	€ 8
Salmon Fat ^{1,2,3,4,6,7} ventresca di salmone crispy, philadelphia, avocado e salsa spice teriaki	€ 6,5	€ 11
Tekkamaki ^{2,4} tonno	€ 5	€ 10,5
Vulcano Maki ^{2,3,4,6} mousse tonno nostrano, salsa agrodolce e teriaki spice	€ 6	€ 10
Vulcano - Veg ⁶ tartare di avocado, salsa agrodolce e teriaki spice	€ 5,5	€ 9

MAKI FRITTI

Hot Salmon ^{4,7} ventresca salmone ceddar becon cippollina	€ 7	€ 12
Tempura Maki ^{1,3,4,6} salmone/tonno, avocado, fritto	€ 6	€ 10,5
Veg Tempura ^{1,3,6} philadelphia, avocado in panatura di panko	€ 6	€ 10



FRITTO ●



BOLLITO ●



CRUDO ●



VEGETARIANO ●

* questo prodotto potrebbe essere surgelato

sincontru

#pizzacucinesushibar

TEMAKI

SURIMI • 1,2,3,4 € 6

surimi di granchio*, cetriolo e mayo

TEMAKI CALIFORNIA • 1,2,4,7 € 6

surimi di granchio*, avocado e philadelphia

GAMBERO IN TEMPURA • 1,2,3,4,6 € 7

gambero fritto*, iceberg e mayo

CLASSICO • 2,4,7 € 7

salmone avocado e philadelphia

TONNO SPICE • 2,4 € 7

tartare di tonno, tobiko* e salsa spice

GAMBERO ROSSO • 2,4 € 9

gambero rosso* crudo e julienne di verdure

TAVOLOZZE

1,2,3,4,6,7,8,11,14

PICCOLA PICCOLA- 16pz € 20

4 nigiri, 12 maki

PICCOLA- 22pz € 29

4 nigiri, 6 sashimi, 12 maki

MEDIA- 32pz € 39

8 nigiri, 8 sashimi, 16 maki

GRANDE- 52pz € 60

10 nigiri, 14 sashimi, 28 maki

Tutte le tavolozze possono essere servite nella versione TUTTO COTTO e TUTTO SALMONE



FRITTO •



BOLLITO •



CRUDO •



VEGETARIANO •

* questo prodotto potrebbe essere surgelato

sincontru

#pizzacucinesushibar

Gentile cliente

il sushi di S'Incontru viene preparato dai nostri sushi man con metodo espresso al momento del tuo ordine. Tutto il pesce contenuto nei nostri piatti è freschissimo, prima di essere servito e quindi poter essere consumato crudo o marinato al limone,

**VIENE SOTTOPOSTO AL TRATTAMENTO
DI ABBATTIMENTO alla temperatura di -40°C.**

Tale processo, pur mantenendo inalterato il sapore del pesce fresco e le sue caratteristiche colorazioni, elimina ogni eventuale traccia di batteri nocivi alla vostra salute. L'impiego di tale processo di lavorazione a tutela dei nostri clienti è certificato nel manuale HACCP di S'Incontru.

**ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI
IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO
II DEL REG. UE N. 1169/2011 "SOSTANZE O PRODOTTI
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE".**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta e guscio e loro prodotti mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



PULA PIAZZA DEL POPOLO
CAGLIARI VIALE TRIESTE 74/76

sincontru

#pizzacucinesushibar

APERITIVI

APEROL SPRITZ	€ 6,00
CAMPARI SPRITZ	€ 7,00
HUGO SPRITZ	€ 8,00
APEROL SOUR	€ 6,00
AMERICANO	€ 7,00
NEGRONI	€ 8,00
NEGRONI SBAGLIATO	€ 7,00

DRINKS

MOJITO	€ 7,00
RUM COOLER	€ 8,00
MOSCOW MULE	€ 7,00
STINGER	€ 7,00
LONG ISLAND ICE TEA	€ 7,00
HENDRICK'S TONIC	€ 10,00
GIN MARE TONIC	€ 12,00
BOMBAY TONIC	€ 8,00

SPUMANTI ITALIANI

CANTINA ARGIOLAS - SERDIANA

METODO CLASSICO *Nuragus di Cagliari DOC 12,5°*

€ 35,00

TAGLIAMARE *Spumante Metodo Charmat Brut Nuragus 11,5°*

€ 25,00

CANTINA VALDO - VALDOBBIADENE

CUVEE 1926 *Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG Glera 11,5°*

€ 25,00

FERRARI F.LLI LUNELLI - TRENTO

FERRARI MAXIMUM *Brut Metodo Classico, Chardonnay 12,5°*

€ 35,00

FERRARI PERLÈ ROSÈ *Ris. Trento DOC Mill. Pinot Nero e Chardonnay 12,5°*

€ 40,00

FERRARI PERLÈ CUVEE Zero *Trento DOC Dosaggio Zero, Chardonnay 12,5°*

€ 75,00

FERRARI PERLÈ *Trento DOC, Chardonnay 12,5°*

€ 40,00

CA' DEL BOSCO - ERBUSCO - BRESCIA

CUVEE PRESTIGE *Franciacorta Brut 12,5°*

€ 50,00

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER - REIMS - FRANCE

CRISTAL *Champagne Brut 12°*

€ 280,00

ALAIN THIENOT - REIMS - FRANCE

THIENOT *Champagne Brut Millesime 12,5°*

€ 95,00

THIENOT ROSÈ *Champagne Brut Millesime 12,5°*

€ 90,00

MOET & CHANDON - EPERNAY - FRANCE

DON PERIGNON *Champagne Vintage Brut 12°*

€ 250,00

RUINART - REIMS - FRANCE

RUINART *Champagne Brut 12°*

€ 110,00

RUINART *Champagne Brut Rosè 13°*

€ 120,00

VINI BIANCHI DELLA SARDEGNA

AZ. F.LLI RAGNEDDA - OLBIA

CAPICHERA VIGNANGEN'A *Vermentino di Gallura DOCG 14,5°*

€ 45,00

CAPICHERA VT *Isola Dei Nuraghi IGT Vermentino 14,5°*

€ 70,00

CANTINA ARGIOLAS - SERDIANA

MERI *Vermentino di Sardegna DOC 13°*

€ 20,00

IS ARGIOLAS *Vermentino di Sardegna DOC 14,5°*

€ 25,00

ISELIS *Nasco di Sardegna DOC 15°*

€ 25,00

SELEGAS *Nuragus di Cagliari 13,5°*

€ 20,00

CANTINA SURRAU - ARZACHENA

SCIALA *Vermentino Superiore di Gallura DOCG 14°*

€ 28,00

BRANU *Vermentino di Gallura DOCG 13,5*

€ 22,00

TENUTE SELLA&MOSCA - ALGHERO

PARALELLO 41 *Alghero DOC Torbato e Sauvignon Blanc 13°*

€ 30,00

CANTINA SU' ENTU - SANLURI

SU'ARO *Marmilla IGT 13,5°*

€ 22,00

VIGNETTI ZANATTA - OLBIA

PEDRUGAIAS *Vermentino di Sardegna DOC 13,5°*

€ 20,00

AZ. PAOLO DEPPERU - LURAS

RUINAS *Vermentino di Gallura DOCG 14,5°*

€ 30,00

CANTINA MESA SANT'ANNA ARRESI

GIUNCO *Vermentino di Sardegna DOC 13,5°*

€ 20,00

VINI BIANCHI DELLA PENISOLA

TRENTINO ALTO ADIGE

KELLEREI CANTINA TERLAN - TERLANO

GEWURZTRAMINER *Alto Adige DOC 14,5°*

€ 25,00

SAUVIGNON *Alto Adige 13°*

€ 28,00

MULLER THURGAU *Alto Adige DOC 12,5°*

€ 25,00

VENETO

AZ. AGR. TENUTA SANT'ANTONIO - COLOGNOLA AI COLLI (VR)

TELOS BIANCO *Garganega, Chardonay Veneto IGT 12,5°*

€ 25,00

VINI ROSATI DELLA SARDEGNA

SERRALORI-CANTINE ARGIOLAS-SERDIANA

ISOLA DEI NURAGHI *IGT 13,5°*

€ 20,00

AZ. F.LLI RAGNEDDA - OLBIA

TAMBÈ *Isola dei Nuraghi IGT Carignano 13,5°*

€ 30,00



VINI AL CALICE!!!

Per non annoiarvi, abbiamo deciso di farvi sorseggiare sempre un vino diverso e presentarvi qualche novità dalle cantine sarde o nazionali....Vi consiglieremo sempre due varietà di bianco e due di rosso!

VINI **ROSSI** DELLA SARDEGNA

CANTINA ARGIOLAS - SERDIANA

CARDANERA *Carignano Del Sulcis DOC 13,5°*

€ 20,00

KOREM *Bovale Isola dei Nuraghi IGT 14,5°*

€ 28,00

ISELIS *Monica Di Sardegna DOC Superiore 14,5°*

€ 25,00

TURRIGA *IGT Cannonau Carignano Bovale E Malvasia Nera IGT 14,5°*

€ 70,00

VIGNETTI ZANATTA - OLBIA

OLOMENÈ *Cannonau di Sardegna DOC 13,5°*

€ 20,00

RENAROSSA *Monica di Sardegna DOC 13*

€ 22,00

VIGNE SURRAU - ARZACHENA

ROSSO SURRAU *Isola dei Nuraghi IGT 14°*

€ 22,00

SINCARU *Cannonau di Sardegna DOC 14°*

€ 28,00

CANTINE DEL MANDROLISAI- SORGONO

KENT'ANNOS *Mandrolisai Rosso Superiore 15°*

€ 22,00

TENUTE SELLA & MOSCA - ALGHERO

DIMONIOS *Cannonau di Sardegna DOC Riserva 15,5°*

€ 25,00

TANCA FARRÀ *Alghero DOC Cabernet Sauvignon 13,5°*

€ 35,00

MARGHESE DI VILLAMARINA *Alghero DOC Cabernet Sauvignon 13,5°*

€ 60,00

AZIENDA VINICOLA CHERCHI - USINI

CAGNULARI *Isola Dei Nuraghi Igt 13°*

€ 25,00

CANTINA MESA SANT'ANNA ARRESI

BUIO *Carignano del Sulcis DOC 13,5°*

€ 20,00

BRAMA *Sirah Valli di Porto Pino IGT 15°*

€ 25,00

CANTINA AGRICOLA BIOMAR - CALASETTA

IL BIO *Carignano del Sulcis DOC BIO 14°*

€ 45,00

IL DOC *Carignano del Sulcis DOC 14°*

€ 35,00

VINI ROSSI DELLA PENISOLA

TOSCANA

AZ. AGRICOLA POLIZIANO - MONTEPULCIANO

NOBILE DI MONTEPULCIANO *DOCG 14,5°*

€ 40,00

COLLE MASSARI - CINIGIANO (GR)

BOLGHERI *DOC 14*

€ 40,00

AZ. AGRICOLA ARGIANO - MONTALCINO

BRUNELLO *DOCG 14,5°*

ROSSO DI MONTALCINO *DOC 13°*

€ 60,00

€ 35,00

TENUTE DELL'ORNELLAIA - BOLGHERI (LI)

ORNELLAIA *Bolgheri DOC Superiore 14,5°*

€ 300,00

MARCHESI ANTINORI - SAN CASCIANO VAL DI PESA

SOLAIA *Toscana IGT 14,5°*

€ 350,00

PIEMONTE

AZ. AGRICOLA SOTTIMANO MAGGIORE - NEIVE

BRIC DEL SALTO *Dolcetto d'Alba DOC 13°*

€ 25,00

ANGELO GAJA

CONTEISA *Langhe Rosso DOC*

€ 400,00

AZ. AGRICOLA DA MILANO - BAROLO (CN)

BARBERA D'ASTI *DOGC 14,5°*

LE CINQUE VIGNE *Barolo DOCG Nebbiolo 14,5°*

€ 25,00

€ 40,00

VENETO

F.LLI POGGI CORTE DEI CASTALDI - VALPOLICELLA (VR)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA *Classico DOCG 15°*

€ 35,00

AZ. AGR. BRUNELLI LUIGI - SAN PIETRO IN CARIANO (VR)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA *Classico DOCG 15°*

€ 50,00

SPIRITS

VODKA

BELUGA - <i>Russian</i> - 40%	€ 13,00
BELVEDERE - <i>Poland</i> - 40%	€ 10,00
GREY GOOSE - <i>France</i> - 40%	€ 10,00
SKYY - <i>Usa</i> - 40%	€ 5,00

RUM

DIPLOMATICO - <i>Venezuela</i> - 40%	€ 9,00
DON PAPA <i>Rum Industriale</i> - <i>Filippine</i> - 40°	€ 8,00
J. BALLY <i>Rum Agricolo</i> - <i>Martinica</i> - 45°	€ 12,00
LEGENDARIO - <i>Rum Agricolo</i> - <i>Cuba</i> - 34°	€ 7,00
SAINT JAMES <i>Rum Agricolo</i> - <i>Martinica</i> - 45°	€ 8,00
ZACAPA 23 <i>Rum Agricolo</i> - <i>Guatemala</i> 40°	€ 9,00

WHISKY

GLEN GRANT - <i>Scotland</i> - 40%	€ 5,00
JACK DANIEL'S - <i>Usa</i> - 40%	€ 5,00
LAGAVOULIN 16AGE - <i>Scotland</i> - 43%	€ 9,00
OBAN 14AGE - <i>Scotland</i> - 43%	€ 8,00
TALISKER - <i>Scotland</i> - 45,8%	€ 8,00

GIN

BOMBAY SAPPHIRE - <i>England</i> - 40%	€ 6,00
GIN MARE - <i>Spain</i> - 42,7%	€ 10,00
HENDRIK'S - <i>Scotland</i> - 44%	€ 8,00
MONKEY'S 47 - <i>Germany</i> - 47%	€ 12,00
TANQUERAY - <i>England</i> - 43,1%	€ 6,00

BIRRE



ALLA
SPINA

BOTTIGLIA



Hoegaarden Weiss 0,2 cl € 3,00

Hoegaarden Weiss 0,4 cl € 5,50



Leffe Red 0,2 cl € 3,00

Leffe Red 0,4 cl € 5,50



Stella Artois Lager 0,2 cl € 3,00

Stella Artois Lager 0,4 cl € 5,00

Analcolica 33 cl Alcohol-free € 3,00

Senza Glutine 33 cl Gluten free € 3,50

Ichnusa 33 cl € 3,00

Ichnusa Cruda 33 cl € 3,50

Ichnusa Non Filtrata 33 cl € 3,50

Corona 33 cl € 4,00



LE ARTIGIANALI

BIRIFICIO ARTIGIANALE BARLEY | MARACALAGONIS (CA) 

Birrificio artigianale fondato nel 2005 grazie alla forte passione per le birre di elevata qualità. Caratteristica primaria: non pastorizzate, non filtrate e vengono rifermentate direttamente in bottiglia. Questa metodologia dona alla birra una sorprendente evoluzione di aromi e sapori.



FRISKA 75 cl - Blanche, 5°

€ 15,00

Caratteristica: leggermente acidula - fresca - speziata - dissetante



SELLA DEL DIAVOLO 75 cl - Biere de garde 6,5°

€ 15,00

Caratteristica : color ambrato - rotonda - corposa - sapore maltato



TUVI TUVI 75 cl - Blonde Ale, 6,2°

€ 15,00

Caratteristica: colore dorato equilibrata - agrumata - rinfrescante



sincontru

#pizzacucinesushibar

CAGLIARI Viale Trieste 74/76 | Tel. 070 284835

PULA Piazza del Popolo | Tel. 070 9208128



sincontru

#pizzacucinesushibar

CAGLIARI Viale Trieste 74/76 | Tel. 070 284835

PULA Piazza del Popolo | Tel. 070 9208128