



# Casa do Sardo

Culinária Mediterrânea



Uma viagem para a **Sardegna** é uma experiência inesquecível. **Uma cultura de 6.000 anos**, ainda presente em território não contaminado, com praias de águas cristalinas.

## **Nesta viagem você vai encontrar 2 tipos de culinárias:**

---

Uma mais típica do interior, que não teve colonização, baseada nas carnes de **cordeiros, cabras e suínos**. Com o melhor queijo pecorino do mundo, pães artesanais e massas feitas com farinhas naturais.

A área costeira já apresenta uma culinária mais elaborada, com modificações derivadas das colonizações que ocorreram. Esta culinária é baseada principalmente na **pesca fresca** e nas massas e risotos elaborados com **frutos do mar**.

---

Em nosso cardápio você encontrará muitos **pratos elaborados de forma original**, sempre com produtos frescos e locais, que se juntam a alguns outros típicos importados como: farinhas de trigo 00, azeite extra virgem, queijo pecorino e grana padano e muito mais!



# Cervejas

## CEVADERIA

### **Birra do Sardo | R\$25**

*Pilsen, 4,5% Grad. Alcólica, ABV (500ml)*

### **NR.10 | R\$34**

*IPA 5,9% Grad. Alcólica, 50% IBU (500ml)*

### **Doctor | R\$34**

*Imperial Hop Lager, 7,9% Grad. Alc., 24% IBU (500ml)*

## CASA VALDUGA

### **Leopoldina | R\$29**

*Witbier 5,0% Grad. Alcólica, 13% IBU (500ml)*

### **Leopoldina | R\$31**

*Pilsner 5% Grad. Alcólica, 15% IBU (500ml)*

### **Leopoldina | R\$34**

*IPA Session 4% Grad. Alcólica, 30% IBU (500ml)*

### **Leopoldina | R\$36**

*IPA 6,5% Grad. Alcólica, 60% IBU (500ml)*

### **Leopoldina Reserva | R\$118**

*Grape Ale Chardonnay 8,0% Grad. Alc., 5% IBU (750ml)*

### **Leopoldina Reserva | R\$118**

*Belgian Tripel 9,0% Grad. Alc., 30% IBU (750ml)*

## FAMÍLIA BENDITA

### **Abem | R\$29**

*Golden Ale, 7,5% Grad. Alcólica, 16% IBU (500ml)*

### **Abem | R\$29**

*Session IPA, 4,5% Grad. Alcólica, 18% IBU (500ml)*



## Antipasti

### Spuntino (Couvert da Ilha da Sardenha)

*Pecorino 100% Caprino, Presunto de Parma, Mortadela italiana, Salame italiano, Grana Padano, Azeitonas e fatias de Pão da Casa*

P/ 2 \_\_\_\_\_ R\$49,

P/ 4 \_\_\_\_\_ R\$75,

### Fritturina di Pesce

*Tiras de Peixe fresco, Lula e Camarão fritos temperados com limão* \_\_\_\_\_

R\$69,

### Carpaccio di Polpo

*Polvo fresco cozido com temperos da casa e servido em fatias geladas com azeite extra virgem, vinagre e limão. Acompanha pão da casa torrado* \_\_\_\_\_

R\$68,

**Carpaccio di Polpo e Bottarga** \_\_\_\_\_ R\$98,

### Antipasto di Bottarga

*Ovas de tainha em lascas com azeite, aipo e Limão Siciliano* \_\_\_\_\_

R\$69,

### Funghi Caprini

*6 assados ao forno com Queijo de Cabra* \_\_\_\_\_ R\$49,

### Pani Frattau

*Millefoglie di pergamena di pane, pecorino, pomodoro e ovo (1 pessoa)* \_\_\_\_\_ R\$44,

### Bruschetta (Fatias de pão da casa tostados)

*Tomate fresco | Búfala | Funghi | Berinjela*

2 un \_\_\_\_\_ R\$19

4 un \_\_\_\_\_ R\$38

6 un \_\_\_\_\_ R\$54,

**Mix de Bruschettas 2 unidades de cada** \_\_\_\_\_ R\$68

**Linguiça Artesanal** *assada com cebola roxa* \_\_\_\_\_ R\$45'

**Cesta de Pães artesanais** \_\_\_\_\_ R\$12,'



## Bebidas

### Bebidas

<i>Taça de vinho da casa</i>	R\$25,
<i>Água mineral com ou sem gás (340ml)</i>	R\$6,
<i>Del Valle lata</i>	R\$8,
<i>Refrigerante lata</i>	R\$8,90
<i>Ice tea</i>	R\$8,
<i>Schweppes</i>	R\$8,

### Sucos de Frutas da Casa

<i>Uva (sem conservantes e sem açúcar)</i>	R\$15,
<i>Tintarella (laranja, cenoura e beterraba)</i>	R\$18,
<i>Larbacaxi (laranja, abacaxi e hortelã)</i>	R\$18,
<i>Melancia</i>	R\$15,
<i>Laranja</i>	R\$12,
<i>Limonada Suiça</i>	R\$10,
<i>Rinascere (mamão, morango, laranja, abacaxi e hortelã)</i>	R\$21,
<i>Abacaxi</i>	R\$15,
<i>Limonada Siciliana</i>	R\$17,
<i>ACE (Limão Siciliano, laranja, cenoura)</i>	R\$18,

### Drinks da Casa

<i>Spritz (Aperol, Prosecco, água com gás)</i>	R\$29,
<i>Negroni (Campari, Gin e Vermute)</i>	R\$29,
<i>Gin-Tônica (Licor típico)</i>	R\$31,
<i>Martini (Gin, Vermut e azeitona)</i>	R\$31,
<i>Arrapato (Caipirinha com rapadura)</i>	R\$28,
<i>Bellu Pibirudu (Caipivodka de abacaxi com gengibre)</i>	R\$28,
<i>Girolimoni (Gin com manjeriço)</i>	R\$28,
<i>Limoncello (Licor c/ Limão Siciliano)</i>	R\$28,
<i>Mirto di Sardegna (Licor típico)</i>	R\$28,
<i>Caipirinha (Cachaças especiais)</i>	R\$24,
<i>Caipivodka (importada)</i>	R\$31,





## Os Pescadores e a Cozinha de Mar da Ilha da Sardenha

### Fregola aos frutos do mar

*Massa biológica de semola pura, típica da Sardenha* **R\$84,**

### La Voglia di Mare

*Spaghetti com polvo, lula, mexilhão, camarão e pomodoro natural* **R\$72,**

### Fantasia di Mare

*Linguine, polvo, lula, camarão, mexilhão, vongole, camarão VG e pomodoro natural* **R\$98,**

### Vongole e Bottarga

*Spaghetti com vongole e bottarga, Limão Siciliano e azeite extra* **R\$83,**

### Porto Junco

*Linguine, camarão, polvo e rúcola* **R\$68,**

### Gamberoni alla Aquavite

*Spaghetti com 2 Camarões VG, flambado na cachaça, camarão e Tomate Cereja* **R\$98,**

### Super Spaghetti alla Aragosta

*(Spaghetti acompanhado de lagosta fresca p/ 2)* **R\$260,**

### Fettucine Gamberi e Funghi

*Massa da casa com camarão e funghi* **R\$64,**

### Gnocchi Baroa Camarão e Rúcula

*Massa artesanal da casa* **R\$71,**

### Ragú di Pesce Fresco

*Ao pomodoro piccare a Carbonara di Mare (Massa a sua escolha)* **R\$62,**

### Grigliata e Gamberoni Alla Tito **R\$28,**

*Porções de 4 ou 8 camarões VG e legumes grelhados (Valor por unidade de camarão)*



# Sobremesas

## Italianas

### *Tiramisú Original*

*(Mascarpone italiano, Café lavazza, Biscoito artesanal, ovos caipira Bio, Açúcar e Liqueur)* \_\_\_\_\_

**R\$29,**

*Affogato Amaretto (sorvete Amaretto e crema Café)* — **R\$24,**

*Panna Cotta* \_\_\_\_\_ **R\$18,**

*Cannoli Siciliani (unidade)* \_\_\_\_\_ **R\$14,**

*Cannoli de Pistache* \_\_\_\_\_ **R\$16,**

*Torta Siciliana (Ricota fresca e Limone siciliano)* \_\_\_\_\_ **R\$18,**

*Bomba de Pistache* \_\_\_\_\_ **R\$16,**

*Bomba de Chocolate* \_\_\_\_\_ **R\$14,**

## Outras

*Café Espresso Italiano* \_\_\_\_\_ **R\$8,**

*Capuccino Italiano* \_\_\_\_\_ **R\$9,**

*Latte Macchiato* \_\_\_\_\_ **R\$8,**

*Café Corretto Sambuca* \_\_\_\_\_ **R\$18**

## Tipicamente Sardo

*Amaretto (doce de amêndoas) 2 unidades* \_\_\_\_\_ **R\$19,**

*Seadas (pastel de sêmola recheado queijo e laranja + mel com sorvete de queijo pecorino)* \_\_\_\_\_ **R\$32,**

## Sorvete Artesanal da Casa

*Sabores Variados (à mesa) Taça + Sabores* \_\_\_\_\_ **R\$28,**

*Sabores Variados (a bola)* \_\_\_\_\_ **R\$18,**

*Torta Artesanal do dia* \_\_\_\_\_ **R\$23,**

*Torta de Pistache* \_\_\_\_\_ **R\$26,**

## Licores p/ as Sobremesas

*Mirto e Limoncello artesanal* \_\_\_\_\_ **R\$28,**



## **Su Pixi Friscu Piscau** *(Peixe fresco pescado no dia)*

### **Filé de Peixe do Dia à Moda Sarda A "VERNACCIA - (Vinho típico branco) grelhado e flambado.**

*Acompanha Fregola Sarda (típica) elaborada com caldo de peixe,  
cubos de peixe e camarão fresco*

*Prato para 2 pessoas* \_\_\_\_\_ **R\$180,**

*Prato para 1 pessoa* \_\_\_\_\_ **R\$110,**

### **Filé de Peixe ao "Açafrão"**

*Acompanha Fregola com peixe, açafrão e tomate cereja*

*Prato para 2 pessoas* \_\_\_\_\_ **R\$180,**

*Prato para 1 pessoa* \_\_\_\_\_ **R\$110,**

### **Polvo à Marinara ( para 2 pessoas) \_\_\_\_\_ R\$270,**

*Polvo inteiro cozido no Vinho branco, azeite extra virgem, salsinha,  
aipo, filé de tomate fresco e batata.*

*Acompanha Risoto ao pesto e Polvo.*





## Os Pastores e a Cozinha Típica do Interior

- Culurgione** \_\_\_\_\_ **R\$62,**  
*Massa fresca recheada com batata, Queijo Pecorino e hortelã*
- Malloreddus alla Campidanese** \_\_\_\_\_ **R\$58,**  
*Massa típica Sarda, Linguíça Artesanal e Queijo Pecorino*
- Malloreddus al Ragú de Cordeiro** \_\_\_\_\_ **R\$68,**  
*Massa típica Sarda molho de cordeiro desfiado, Shitake e Queijo Pecorino*
- Gnocchi Brócolis e Linguíça** \_\_\_\_\_ **R\$58,**  
*Massa fresca, Linguíça Artesanal, brócolis, Queijo Pecorino e pão ralado*
- Tortelloni** \_\_\_\_\_ **R\$58,**  
*Massa da casa, recheada com quatro queijos*
- Garganelli São Cristóvão** \_\_\_\_\_ **R\$54,**  
*Massa da casa, recheada com mozzarella, molho pomodoro, funghi e manjeriço*
- Fettucine al Pesto Carloforte** \_\_\_\_\_ **R\$52,**
- Fettucine ai Funghi Freschi** \_\_\_\_\_ **R\$52,**
- Spaghetti alla Russo** \_\_\_\_\_ **R\$58,**  
*Omelete recheado com Spaghetti à Carbonara*
- Malloredus al Vegetariano** \_\_\_\_\_ **R\$56,**  
*Massa da casa com Ragú de Brócolis, Shitake e pecorino*
- Gnocchi Artesanal "Ballu Tundu"** \_\_\_\_\_ **R\$78,**  
*Gnocchi Baroa, Shitake, Salame Finocchiona Toscana, Crema de Pecorino*





## Sa Pezza (carne) do Interior da Sardenha

**Nero-Nero (vino da bere, vino da mangiare) — R\$98,**

*Filé Mignon flambado ao vinho tinto acompanha Arroz Negro com tempero da casa*

**Nero-Verde — R\$98,**

*Filé Mignon grelhado ao vinho tinto acompanha Fettucine Verde ao Pesto*

**Agnello alla Vernaccia (Cordeiro ao Vinho Especial)**

*Cordeiro produção natural, cozido ao vinho branco, azeite e cebola roxa*

- Acompanhamento Risotto ai Funghi Porcini — R\$106,

- Acompanhamento Risotto com Cebola Roxa — R\$104,

**Filetto Mignon alla Boscaiola — R\$98,**

*Filé Mignon grelhado acompanha Risotto ao Funghi Fresco*

**Filetto alla Tonino — R\$98,**

*Filé Mignon grelhado e Fettucine com Creme de Funghi Porcini*

**Leitão Bio da Casa (Leitão a Mamma Mia) — R\$108,**

*Acompanha Malloredus ao Molho de Linguiça e Leitão, Pomodoro e Pecorino*

**Aceitamos Encomendas para Leitão assado Inteiro.**



## Risotti

**Risotto 4 Mori** \_\_\_\_\_ **R\$89,**

*Riso Negro com camarão, aspargos, Tomate Cereja e Camarão VG, bottarga ralada*

**Risotto ai Funghi Freschi** \_\_\_\_\_ **R\$59,**

*Riso Arborio italiano com funghi fresco cozido no azeite e vinho branco*

**Risotto Camarão e Funghi** \_\_\_\_\_ **R\$69,**

*Riso Arborio italiano com funghi, camarões frescos cozidos no azeite e no vinho branco e Crema de Pecorino (sem manteiga)*

**Risotto Camarão, Aspargos e Crema Pecorino** **R\$72,**

*Riso Arborio italiano com camarão e aspargos frescos (sem manteiga)*

**Risotto Mediterrâneo** \_\_\_\_\_ **R\$89,**

*Riso Arborio italiano com frutos do mar frescos e Camarão VG*

## Insalatone

**Insalatona Sarda** \_\_\_\_\_ **R\$68,**

*Salada de alface, rúcula, acabaxi grelhado, camarão grelhado e perninhas de polvo grelhadas*

**Insalatona di Pesce** \_\_\_\_\_ **R\$68,**

*Salada de alface, rúcula, tomate, beringela grelhada, cenoura, beterraba e filé de peixe do dia*

**Insalatona di Laticini** \_\_\_\_\_ **R\$52,**

*Salada de alface, rúcula, tomate, Mussarela de Búfala, ricota fresca e Parmesão*

## Zuppe (Sopas)

**Zuppa di Frutti di Mare** \_\_\_\_\_ **R\$78,**

*Sopa de frutos do mar*

**Minestrone di Legumi** \_\_\_\_\_ **R\$48,**

*Legumes*

**Minestrone di Carni e Legumi** \_\_\_\_\_ **R\$52,**

*Sopa de carne e legumes*

\* Todas acompanham torradas artesanais



## Tradizione

Mister Manlio Scopigno detto “il folosofo”:

Albertosi Martiradonna, Zignoli, Cera, Niccolai,

Tomasini, Nené, Greatti, Gori, Domenghini, Riva.

Lasanha di Bologna \_\_\_\_\_ R\$64,

Gnocchi Pomodoro e Pecorino \_\_\_\_\_ R\$49,

Linguine Bolognesa \_\_\_\_\_ R\$49,

Spaghetti Pomodoro \_\_\_\_\_ R\$45,

Spaghetti Carbonara \_\_\_\_\_ R\$59,

Spaghetti Aglio e Olio \_\_\_\_\_ R\$35,

## Piatti per i Bambini

*Até 12 anos*

Spaghetino Bologna, manteiga e pomodoro – R\$38,

Gnocchi Bologna, manteiga e pomodoro — R\$38,

Beef Kids (arroz, fritas e carne) \_\_\_\_\_ R\$38,





## 10 Anos da Casa

**Burrata Tradicional Artesanal (100% Bufala) — R\$68,**  
*Acompanha Azeitona, Pesto, Parma e Pães*

**Parmigiana de Berinjela Originale — R\$54,**  
*Pomodoro, Parmesão, Bufala, Scamorza Defumada*  
*\*Dica do Chef: Experimentar Fria*

**Spaghetti “Cacio j Pepe al Mare” — R\$88,**  
*Bottarga, Vongole sem casca, Queijo Pecorino e*  
*Pimenta do Reino*

**Gnocchi “Verão 2022” Artesanal**  
*- Burrata, Tomate, Pesto e Camarão — R\$72,*  
*- Vegetariano: Sem Camarão — R\$52,*

**Gnocchi Nero a “Porto Junco” — R\$72,**  
*Gnocchi a Tinta de Lula, Camarão, Polvo e Rúcola*

**Fettuccine Vermelho “Mare e Terra” — R\$98,**  
*Camarão, Polvo, Linguiça, Shitake e Pecorino*

**Penne Artesanal da Casa — R\$72,**  
*Burrata, Crema Pecorino, Gorgonzola Alemão, Pecorino*  
*(12 meses), Shitake e Salame*







## Bebidas Naturais

### Grande novidade na casa!

Sem álcool, sem conservantes e corantes.

Altíssimo teor de frutas.

**Orange Mix (Red Orange)** \_\_\_\_\_ R\$15,

*morango, laranja e tahiti*

**Orange Apple** \_\_\_\_\_ R\$15,

*maçã verde, tahiti e laranja*

**Pink** \_\_\_\_\_ R\$13,80

*morango, cranberry, tahiti e água mineral*

### Soda Italiana (fruta, água, gás e gelo):

*Morango e gengibre* \_\_\_\_\_ R\$13,80

*Cranberry* \_\_\_\_\_ R\$13,80

*Morango* \_\_\_\_\_ R\$13,80

*Maçã verde* \_\_\_\_\_ R\$13,80

*Tangerina* \_\_\_\_\_ R\$13,80

### Mate da Casa com a Erva Mate (fruta, chá preto e gelo)

*Limão Siciliano* \_\_\_\_\_ R\$13,80

*Cranberry* \_\_\_\_\_ R\$13,80

*Morango* \_\_\_\_\_ R\$13,80





# Pizzas

## **Base da massa:**

*Farinha de Arroz, farinha de Soja e Italiana 00.*

*Super saudável!!*

## **Margherita | R\$58,**

*tomato, alho, manjericão e Búfala*

## **Burrata, Rúcula e Speak | R\$58,**

## **Atum Fresco cebola e Azeitonas | R\$58,**

## **Parmegiana | R\$58,**

*Beringela, tomate, búfala e manjericão*

## **Salame, Calabresa e Alcachofra | R\$58,**

## **Barbaricina | R\$58,**

*fungos e salame*

## **Funghi e Beringela | R\$58,**

## **Mortadela e Burrata | R\$58,**

## **Presunto Cru, Queijo de Cabra e Rúcula | R\$58,**

## **Queijo de Ovelha e Finocchiona | R\$58,**



## **Bolos e Tortas**

*OBS: O tamanho Baby cortamos 8 fatias bem servidas 17 cm, a média 16 fatias e a grande 25 fatias 32 cm.*

### **Torta de Pistache com chocolate (R\$ 225,00)**

#### **Gourmet**

*Recheio de pistache, cobertura com creme de chantilly de chocolate e granela de pistache (pão de ló de chocolate)*

### **Torta de Brigadeiro Gourmet com Morangos (R\$ 165,00) Tradicional**

*Duas camadas de recheio, uma de brigadeiro e outra de morango (pão de ló)*

### **Torta Ruby (R\$ 170,00) Gourmet**

*Mousse de chocolate branco (bavarese), com amarelas no interior, molhada ao licor, glasse branca com decoração em amarelas.*

### **Torta Siciliana (R\$ 145,00) Tradicional**

*Ricota e limão siciliano*

### **Torta de Nozes (R\$ 165,00)**

*Bolo branco recheado com nozes*

### **Torta Tiramissu (R\$ 225,00)**

*Mascarpone e biscoito savoyard*

#### **Babies**

*Tiramissu e Pistache | 157,00*

*Outras | 120,00*

#### **Grandes**

*Tiramissu e Pistache | 270,00*

*Outras | 182,00*



## 100% Leite de Ovelha

### Frescos:

#### **IOGURTE** \_\_\_\_\_ **R\$13,5**

Naturalmente mais adocicado, é rico em nutrientes, tem textura firme e cremosa. (Caixa com 6 embalagens de 120g ou na versão de 120g)

#### **QUEIJO FRESCO** \_\_\_\_\_ **R\$39,**

O frescal de ovelha é leve, com sabor e textura suaves. Rico em proteínas, minerais e de fácil digestão. (250g)

#### **RICOTA** \_\_\_\_\_ **R\$47,**

Preparada a partir da dessora dos queijos maturados, é uma opção com poucas calorias e muito nutritiva. (230g)

#### **COALHADA** \_\_\_\_\_ **R\$41,**

A inspiração para este produto veio do Oriente Médio, onde tradicionalmente a coalhada é feita com leite de ovelha. Tem textura cremosa, aveludada e acidez agradável. (200g)

#### **BOURSIN EM CONSERVA** \_\_\_\_\_ **R\$58,**

Queijo de massa cremosa, as bolinhas são enroladas manualmente e preservadas em mistura de azeite e óleo de girassol, condimentada com alecrim e pimenta-rosa. (160g)

#### **BOURSIN EM PASTA** \_\_\_\_\_ **R\$49,**

Queijo de massa cremosa inspirado na tradicional culinária francesa. Pode ser condimentado ou usado em receitas. (250g)

#### **DOCE DE LEITE** \_\_\_\_\_ **R\$38,**

Nossa receita foi desenvolvida para aproveitar ao máximo a doçura natural do leite de ovelha - tem apenas 10% de açúcar. (200g)





## 100% Leite de Ovelha

### Maturados:

#### **AVECUIA** \_\_\_\_\_ **R\$26,5**

Queijo de mofo branco com textura, sabor e processo de produção semelhantes aos queijos franceses Brie e Camembert. Maturado por 8 a 10 dias. (100g)

#### **PORÃ** \_\_\_\_\_ **R\$26,**

A massa cremosa do boursin é borrifada com Penicillium candidum, o mesmo mofo branco do queijo Camembert e levada à câmara de maturação por 7 a 10 dias. (100g)

#### **MARATIMBA** \_\_\_\_\_ **R\$26,**

Nosso único queijo preparado com 50% de leite de ovelha e 50% de leite de vaca — fornecido pelo laticínio vizinho Milk Menk. Matura por cerca de 5 meses. (Peça inteira de cerca de 3kg ou fração de 100g)

#### **GUAIANÁ** \_\_\_\_\_ **R\$35,**

Nosso queijo mais “manual”, moldado e prensando artesanalmente em tecido. Passa de 30 a 45 dias na caverna de maturação. (Peça inteira de 1,2kg ou fração de 100g)

#### **ARARITAGUABA** \_\_\_\_\_ **R\$46,**

Nosso queijo tipo pecorino. Para prepará-lo são necessários 40 litros de leite ovelha, para cada peça de 6 quilos, e mais 12 meses de descanso na caverna de maturação. (Peça inteira de cerca de 6kg ou fração de 100g)