



Cervejas

CEVADERIA

Birra do Sardo

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

NR.10

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

Doctor

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

CASA VALDUGA

Leopoldina

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

Leopoldina

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

Leopoldina

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

Leopoldina

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

Leopoldina Reserva

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

Leopoldina Reserva

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

FAMÍLIA BENDITA

Abem

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

Abem

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

P/ 4

Fritturina di Pesce

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

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

Carpaccio di Polpo e Bottarga

Antipasto di Bottarga

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

Funghi Caprini

6 assados ao forno com Queijo de Cabra

Pani Frattau

Millefoglie di pergamena di pane, pecorino, pomodoro e ovo (1 pessoa)

Bruschetta (Fatias de pão da casa tostados)

Tomate fresco | Búfala | Funghi | Berinjela

2 un

4 un

6 un

Mix de Bruschettas 2 unidades de cada

Linguiça Artesanal assada com cebola roxa

Cesta de Pães artesanais



Bebidas

Bebidas

Taça de vinho da casa

Água mineral com ou sem gás (340ml)

Del Valle lata

Refrigerante lata

Ice tea

Schweppes

Heineken 600ml

Heineken long neck

Sucos de Frutas da Casa

Uva (sem conservantes e sem açúcar)

Tintarella (laranja, cenoura e beterraba)

Larbacaxi (laranja, abacaxi e hortelã)

Melancia

Laranja

Limonada Suíça

Rinascere (mamão, morango, laranja, abacaxi e hortelã)

Abacaxi

Limonada Siciliana

ACE (Limão Siciliano, laranja, cenoura)

Suco Verde (limão, laranja, couve e gengibre)

Drinks da Casa

Spritz (Aperol, Prosecco, água com gás)

Negroni (Campari, Gin e Vermute)

Gin-Tônica (Licor típico)

Martini (Gin, Vermut e azeitona)

Arrapato (Caipirinha com rapadura)

Bellu Pibirudu (Caipivodka de abacaxi com gengibre)

Girolimoni (Gin com manjeriço)

Limoncello (Licor c/ Limão Siciliano)

Mirto di Sardegna (Licor típico)

Caipirinha (Cachaças especiais)

Caipivodka (importada)



Os Pescadores e a Cozinha de Mar da Ilha da Sardenha

Fregola aos frutos do mar

Massa biológica de semola pura, típica da Sardenha

La Voglia di Mare

Spaghetti com polvo, lula, mexilhão, camarão e pomodoro natural

Fantasia di Mare

Linguine, polvo, lula, camarão, mexilhão, vongole, camarão VG e pomodoro natural

Vongole e Bottarga

Spaghetti com vongole e bottarga, Limão Siciliano e azeite extra

Porto Junco

Linguine, camarão, polvo e rúcula

Gamberoni alla Aquavite

Spaghetti com 2 Camarões VG, flambado na cachaça, camarão e Tomate Cereja

Super Spaghetti alla Aragosta

(Spaghetti acompanhado de lagosta fresca p/ 2)

Fettucine Gamberi e Funghi

Massa da casa com camarão e funghi

Gnocchi Baroa Camarão e Rúcula

Massa artesanal da casa

Ragú di Pesce Fresco

Ao pomodoro piccare a Carbonara di Mare (Massa a sua escolha)

Grigliata e Gamberoni Alla Tito

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 Liquor)

Affogato Amaretto (sorvete Amaretto e crema Café)

Panna Cotta

Cannoli Siciliani (unidade)

Cannoli de Pistache

Torta Siciliana (Ricota fresca e Limone siciliano)

Bomba de Pistache

Bomba de Chocolate

Outras

Café Espresso Italiano

Capuccino Italiano

Latte Macchiato

Café Corretto Sambuca

Tipicamente Sardo

Amaretto (doce de amêndoas) 2 unidades

Seadas (pastel de sêmola recheado queijo e laranja + mel com sorvete de queijo pecorino)

Sorvete Artesanal da Casa

Sabores Variados (à mesa) Taça + Sabores

Sabores Variados (a bola)

Torta Artesanal do dia

Torta de Pistache

Licores p/ as Sobremesas

Mirto e Limoncello artesanal



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

Prato para 1 pessoa

Filé de Peixe ao "Açafrão"

Acompanha Fregola com peixe, açafrão e tomate cereja

Prato para 2 pessoas

Prato para 1 pessoa

Polvo à Marinara (para 2 pessoas)

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

Massa fresca recheada com batata, Queijo Pecorino e hortelã

Malloreddus alla Campidanese

Massa típica Sarda, Linguiça Artesanal e Queijo Pecorino

Malloreddus al Ragú de Cordeiro

Massa típica Sarda molho de cordeiro desfiado, Shitake e Queijo Pecorino

Gnocchi Brócolis e Linguiça

Massa fresca, Linguiça Artesanal, brócolis, Queijo Pecorino e pão ralado

Tortelloni

Massa da casa, recheada com quatro queijos

Garganelli São Cristóvão

Massa da casa, recheada com mozzarella, molho pomodoro, funghi e manjeriço

Fettucine al Pesto Carloforte

Fettucine ai Funghi Freschi

Spaghetti alla Russo

Omelete recheado com Spaghetti à Carbonara

Malloredus al Vegetariano

Massa da casa com Ragú de Brócolis, Shitake e pecorino

Gnocchi Artesanal "Ballu Tundu"

Gnocchi Baroa, Shitake, Salame Finocchiona Toscana, Crema de Pecorino



Sa Pezza (carne) do Interior da Sardenha

Nero-Nero (vino da bere, vino da mangiare)

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

Nero-Verde

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

- Acompanhamento Risotto com Cebola Roxa

Filetto Mignon alla Boscaiola

Filé Mignon grelhado acompanha Risotto ao Funghi Fresco

Filetto alla Tonino

Filé Mignon grelhado e Fettucine com Creme de Funghi Porcini

Leitão Bio da Casa (Leitão a Mamma Mia)

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

Aceitamos Encomendas para Leitão assado Inteiro.



Risotti

Risotto 4 Mori

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

Risotto ai Funghi Freschi

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

Risotto Camarão e Funghi

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

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

Risotto Mediterrâneo

Riso Arborio italiano com frutos do mar frescos e Camarão VG

Insalatone

Insalatona Sarda

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

Insalatona di Pesce

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

Insalatona di Laticini

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

Zuppe (Sopas)

Zuppa di Frutti di Mare

Sopa de frutos do mar

Minestrone di Legumi

Legumes

Minestrone di Carni e Legumi

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

Gnocchi Pomodoro e Pecorino

Linguine Bolognesa

Spaghetti Pomodoro

Spaghetti Carbonara

Spaghetti Aglio e Olio

Piatti per i Bambini

Até 12 anos

Spaghetino Bologna, manteiga e pomodoro

Gnocchi Bologna, manteiga e pomodoro

Beef Kids (arroz, fritas e carne)



10 Anos da Casa

Burrata Tradicional Artesanal (100% Bufala)

Acompanha Azeitona, Pesto, Parma e Pães

Parmigiana de Berinjela Originale

Pomodoro, Parmesão, Bufala, Scamorza Defumada

**Dica do Chef: Experimentar Fria*

Spaghetti “Cacio j Pepe al Mare”

Bottarga, Vongole sem casca, Queijo Pecorino e Pimenta do Reino

Gnocchi “Verão 2022” Artesanal

- Burrata, Tomate, Pesto e Camarão

- Vegetariano: Sem Camarão

Gnocchi Nero a “Porto Junco”

Gnocchi a Tinta de Lula, Camarão, Polvo e Rúcola

Fettuccine Vermelho “Mare e Terra”

Camarão, Polvo, Linguiça, Shitake e Pecorino

Penne Artesanal da Casa

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)

morango, laranja e tahiti

Orange Apple

maçã verde, tahiti e laranja

Pink

morango, cranberry, tahiti e água mineral

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

Morango e gengibre

Cranberry

Morango

Maçã verde

Tangerina

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

Limão Siciliano

Cranberry

Morango





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!



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.

Tortas geladas a base de pão de ló e mousse

Sabores com Valores Especiais

- Romeu e Julieta*
- Siciliana*

Demais Sabores

- Torta Chocolate Cremoso com Limão*
- Torta Chocolate Cremoso*
- Torta Amarena com Chocolate Branco*
- Torta Laranja Vermelha com Chocolate Branco*
- Torta Doce de Leite*
- Torta Chocolate com Damasco*
- Torta Pistache*
- Torta Tiramisù*
- Nozes Natalina*

Disponíveis somente por encomendas



Panini

Pécora com pomodoro e alface

CORDEIRO DESFIADO

Parmigiana

BERINJELA, POMODORO E BÚFALA

Prosciutto cruo, caprino, rucola

PRESUNTO, QUEIJO DE CABRA E RÚCULA

Prosciutto cruo, mozzarella

PRESUNTO E MUSSARELA

Pancetta, olive e pepenero

BARRIGA SUÍNA, AZEITONAS E PIMENTA PRETA

Speck e olive

PRESUNTO CRÚ E AZEITONAS

Mozzarella, pomodoro e alface

MUSSARELA E TOMATE

Mortadella

MORTADELA 100% ITALIANA

Caprino e finocchiona

QUEIJO DE CABRA, SALAME TOSCANO E ERVA-DOCE

Salsiccia cruda e melanzane

LINGUIÇA FRESCA E BERINJELA