



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 provider 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 🌊🐠👤🍴	10,00 €
<i>Seafood Salad - Meeresfrüchtesalat</i>	
Insalata di Polpo con Patate 🍷	10,00 €
<i>Octopus and Potato Salad - Tintenfisch-Kartoffel-Salat</i>	
Zuppa di Cozze 🍷	10,00 €
<i>Mussels Soup - Miesmuscheln Suppe</i>	
Moscardini soffocati * 🍷	10,00 €
<i>Little Octopus with spicy tomato sauce - Moschuskraken mit Scharfer Tomatensauce</i>	
Cocktail di Gamberi 🌊🍷🍴	10,00 €
<i>Shrimps Cocktail - Krabbencocktail</i>	
Crudit� di Mare (2 Gamberi, 2 Scampi, 2 Ostriche) 🌊🍷🍴	18,00 €
<i>Crudit� (2 Prawns, 2 Scampi, 2 Oysters) - Crudit� (2 Garnelen, 2 Scampi, 2 Austern)</i>	
Carpaccio affumicato di Tonno e Spada 🍷	10,00 €
<i>Tuna carpaccio and Swordfish carpaccio - Ger�ucherten Thunfisch und Schwertfisch</i>	
Caprese 🍷	5,00 €
<i>Caprese - Caprese</i>	
Burrida 🍷🍴	10,00 €
<i>Burrida - Burrida</i>	
Pesce ghiaccio fritto (Gianchetti) 🍷🍴🍷	9,00 €
<i>Ice Fish Fried - Gebratene Fische</i>	
Antipasto misto di mare (per 2 persone) 6 piatti 🍷🍴🌊🍷🍴🍷	28,00 €
<i>Mixed Seafood Appetizer (for 2 people) - 6 dishes</i> <i>Gemischte Meeresfr�chte (f�r 2 personen) - 6 Gerichte</i>	
Tris di antipasti	12,00 €
(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) 🍷	11,00 €
<i>Earth's Appetizer (Ham, Cheese, Dried Sausage) - Erde Vorspeise (Schinken, K�se, Trockenwurst)</i>	
Prosciutto e Melone	10,00 €
<i>Ham with Melon - Schinken mit Melone</i>	

Primi piatti

Paccheri freschi con gamberi e zucchine 🌾 🍷 🍷 15,00 €

Fresh Paccheri with prawns and zucchinis - Paccheri mit Garnelen und Zucchini

Spaghetti alla Carbonara di Mare (affumicato misto di pesce) 🌾 🍷 🍷 🍷 13,00 €

*Carbonara from the sea - Carbonara aus dem Meer
(with mixed smoked fish) - (mit gemischt geräuchertem Fisch)*

Spaghetti alle Vongole 🌾 🍷 12,00 €

Spaghetti with Clams - Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti alle granchione 🌾 🍷 12,00 €

Spaghetti with big crab - Spaghetti mit großer Vogel

Spaghetti all'Astice (minimo per 2 persone) 🌾 🍷 (a persona) 18,00 €

*Spaghetti with Lobster (minimum for 2 people)
Spaghetti mit Hummer (minimum für 2 personen)*

Riso alla Pescatora (minimo per 2 persone) 🌾 🍷 🍷 🍷 (a persona) 12,00 €

*Seafood Risotto (minimum for 2 people)
Reis mit Meeresfrüchten (minimum für 2 personen)*

Fregola alle Arselle 🌾 🍷 13,00 €

*Typical Sardinian Pasta with Clams (Very Small Duplings made of semolina)
Typische Pasta aus Sardinien mit Muscheln*

Pennette al Salmone 🌾 🍷 🍷 10,00 €

Pennette with Salmon - Pennette mit Lachs

Fettuccine ai Porcini 🌾 🍷 10,00 €

Fettuccine with Porcini Mushrooms - Fettuccine mit Steinpilzen

Pennette Pesto e Pistacchio 🌾 🍷 🍷 8,00 €

Penne with Pesto and Pistacchio - Penne mit Pesto und Pistacchio

Malloreddus alla Campidanese 🌾 10,00 €

Malloreddus with Sausage and Tomato sauce - Malloreddus mit Wurst und Tomatensauce

Ravioli al Pomodoro e Basilico 🌾 🍷 🍷 8,00 €

Ravioli with Tomato Sauce and Basil - Ravioli mit Tomaten-Basilikumsauce

Lasagne al forno 🌾 🍷 8,00 €

Baked pasta sheets with traditional sauces - Gebackene Lasagne

Secondi piatti di Pesce

Calamari fritti * 🌾 🍷 11,00 €

Fried calamari - Frittierte Tintenfischringe

Fritto misto di Pesce 🌾 🐟 🍷 12,00 €

Variety of Fried Fish - Gemischte frittieren fisch

Spigola / Orata alla Griglia 🐟 12,00 €

Grilled Sea Bass / Gilthead Bream - Gegrillter Seabarch / Goldbrasse

Grigliata mista di Pesce (pesce, gamberone, seppia) 🌾 🐟 🍷 15,00 €

Mixed Roast Fish - Gemischter Fisch Grillplatte

Spigola al Vermentino ed Olive 🐟 🌾 🍷 14,00 €

Sea Bass with Vermentino and Olives - Seebarsch mit Vermentino und Oliven

Gamberoni Rossi alla Griglia * 🌾 🍷 16,00 €

Grilled Red King Prawns - Gegrillter Riesengarnelen

Seppiette alla Griglia * 🍷 12,00 €

Grilled Cuttlefish - Gegrillter Tintenfisch

Orata con Patate 🌾 🐟 15,00 €

Gilthead Bream with Potato - Goldbrasse mit Kartoffeln

Astice alla Catalana (1/2 Astice) 🍷 18,00 €

Crayfish with Tomatoes and Onion

Hummer mit Tomaten und Zwiebel

Secondi piatti di Carne

Bistecca di Cavallo alla griglia 17,00 €
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 17,00 €
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

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana 🍷 14,00 €

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

Cotoletta alla Milanese 🍷 🍷 8,00 €

Breaded Cutlet - Wiener Schnitzel

Filetto di Manzo al Pepe Verde 🍷 15,00 €

Fillet of Beef with Green Pepper - Rinderfilet mit grunem Pfeffer

Contorni

Insalata Mista

4,00 €

Mixed Salad - Gemischter Salat

Patatine fritte 🌱

4,00 €

Fried Potato - Pommes

Spinaci *

4,00 €

Spinaci - Spied

Fagiolini

4,00 €

Green Beans - Grüne Bohnen

Formaggio 🌱

4,00 €

Cheese - Kase

Verdure Grigliate

5,00 €

Grilled vegetables-Gegrilltes Gemüse

Frutta e Dessert

Frutta di Stagione

5,00 €

Fruit in Season - Saison Frucht

Sebadas 🌿 🍷 🍷

5,00 €

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

Tiramisù 🌿 🍷 🍷

5,00 €

Tiramisù

Crema Catalana 🌿 🍷 🍷

5,00 €

Catalan Cream - Katalanische Creme

Panna Cotta 🍷

4,00 €

Panna Cotta - Panna Cotta

Tartufo Bianco o Nero 🍷 🍷

4,00 €

White Truffles or Black - Weiße oder schwarzen Trüffel-Eis

Gelati

5,00 €

Ice Creams - Eis

La nostra Cantina

Vini Bianchi

Is Argiolas 750 ml	€ 19,00
<i>Vermentino di Sardegna DOC - Cantine Argiolas</i>	
Costamolino 750 ml	€ 15,00
Costamolino 375 ml	€ 9,00
<i>Vermentino di Sardegna DOC - Cantine Argiolas</i>	
Iselis 750 ml	€ 20,00
<i>Nasco di Cagliari DOC - Cantine Argiolas</i>	
Funtanaliras Oro 750 ml	€ 19,00
Funtanaliras Oro 375 ml	€ 10,00
<i>Vermentino di Gallura DOCG - Cantine del Vermentino</i>	
Canayli 750 ml	€ 20,00
<i>Vermentino di Gallura DOCG Superiore - Cantine Gallura</i>	
Karmis 750 ml	€ 19,00
Karmis 375 ml	€ 10,00
<i>Vernaccia, Vermentino - Isola dei Nuraghi Bianco IGT - Cantine Contini</i>	
Stellato 750 ml	€ 25,00
<i>Vermentino di Sardegna DOC - Cantine Pala</i>	
Villa di Chiesa 750 ml	€ 32,00
<i>IGT Valli di Porto Pino Bianco 60% Vitigni tipici del territorio, 40% Chardonnay Cantina di Santadi</i>	
Capichera 750 ml	€ 48,00
<i>Vermentino IGT Isola dei Nuraghi - Tenute Capichera</i>	
Ruinas 750 ml	€ 28,00
<i>Vermentino IGT Colli del Limbara - Tenute Depperu</i>	
Gewurztraminer 750 ml	€ 24,00
<i>Kellerei DOC Gewurztraminer 100% - Cantina Terlan</i>	
Incontru 750 ml	€ 22,00
<i>Vermentino di Gallura DOCG - Cantina AINI</i>	

Spumanti-Champagne

Attilio Rosé	€ 20,00
<i>Vino Spumante di Qualità Metodo Charmat - Cantina Contini</i>	
Ferrari Maximum	€ 28,00
<i>Brut Trento DOC - Ferrari</i>	
Tagliamare	€ 20,00
<i>Vino Spumante Brut - Cantine Argiolas</i>	
Bellavista	€ 45,00
<i>Vino Spumante Brut-Franciacorta DOCG - Franciacorta</i>	
Torbato Brut	€ 18,00
<i>Alghero Torbato Spumante DOC - Sella&Mosca</i>	
Ca' Bolani	€ 18,00
<i>Prosecco DOC brut - Tenuta Ca' Bolani</i>	
Moet Chandon	€ 58,00
<i>Champagne AOC - Moet Chandon</i>	

Vini Rossi

Korem 750 ml	€ 30,00
<i>Cannonau vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi Cantine Argiolas</i>	
Perdera 750 ml	€ 14,00
Perdera 375 ml	€ 8,00
<i>Monica di Sardegna DOC - Cantine Argiolas</i>	
Costera 750 ml	€ 14,00
<i>Cannonau di Sardegna DOC - Cantine Argiolas</i>	
Barrua 750 ml	€ 38,00
<i>Vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi 85% Autoctone, 15% Francesi - Cantine Agripunica</i>	
Montessu 750 ml	€ 24,00
<i>Vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi 60% Autoctone, 40% Francesi - Cantine Agripunica</i>	
Grotta Rossa 750 ml	€ 14,00
<i>Carignano del Sulcis DOC - Cantina di Santadi</i>	
Rocca Rubia 750 ml	€ 25,00
Rocca Rubia 375 ml	€ 13,00
<i>Carignano del Sulcis DOC - Cantina di Santadi</i>	
Terre Brune 750 ml	€ 50,00
<i>Carignano del Sulcis Superiore - Cantina di Santadi</i>	
Nepente di Oliena 750 ml	€ 18,00
<i>Cannonau di Sardegna DOC - Cantine di Oliena</i>	
Buio 750 ml	€ 18,00
<i>Carignano del Sulcis DOC - Cantina Mesa</i>	
Buio Buio 750 ml	€ 28,00
<i>Vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi - Cantina Mesa</i>	
Turriga 750 ml	
<i>Vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi - Cantine Argiolas 85% Cannonau, 5% Bovale Sardo, 5% Carignano, 5% Malvasia Nera</i>	

Vini Rosati

Filieri 750 ml	€ 12,00
<i>Cannonau di Sardegna DOC Rosato - Cantine Dorgali</i>	
Iskèntu 750 ml	€ 22,00
<i>Colli del Limbara IGT - Tenute Faladas</i>	
Nieddera 750 ml	€ 15,00
<i>Rosato Valle del Tirso - Cantine Contini</i>	

Bevande

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

Birre e Vini della Casa

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

Caffè e Amari

Caffè Espresso	1,00 €
Cappuccino	1,50 €
Amaro	3,00 €
Whisky	5,00 €
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 un quarto di vino*

Caffé

**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

oppure

Astice alla Catalana

Bevande Incluse

*Un litro d'acqua
oppure un quarto di vino*

Caffé

**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
Vino
Caffé
Amaro*



Osteriacagliaritana wifi

Password: osteriacagliaritana



Osteria Cagliari



@osteriacagliaritana



www.osteriacagliaritana.it

Via Sardegna 40 - Cagliari

telefono: 070 663 864