



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Substances or products causing allergies or intolerances.

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fishes and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)
8. Frutta a guscio / Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

*Il Maestrale vi presenta un'esperienza di gusto originale e ricercata,
fatta di passione e cura.
È un viaggio tra sapori locali e tradizione mediterranea.
Una selezione di proposte che vuol rendere unica questa vostra cena vista mare.*

TASTE EXPERIENCE

CRUDITÉ DI MARE
(ostriche, scampi, gambero rosso) * 2, 14

RISOTTO CON RISO PASSIU AL NERO DI SEPPIA
con gambero, calamaro, cozze e aria di prezzemolo e basilico * 2, 4, 7, 9, 12, 14

PESCATO LOCALE DEL GIORNO AL FORNO
con olive, patate e pomodorini * 2, 4, 14

55,00

**70,00 con 3 calici in abbinamento
per esaltare ogni portata**

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE
PER GLI ALLERGENI NON INDICATI NEL MENU, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

DAL MARE PER INIZIARE

- La Mare del Maestrale * 2, 4, 1415,00
- ★ Tentacolo di polpo croccante, stracciatella e pomodorini confit * 1, 7, 1417,90
- ★ Ceviche di ombrina con cocco e lime * 2, 4, 9, 1415,50
- Zuppetta di cozze con crostone * 1, 1415,00
- ★ Carpaccio di gambero rosa e plancton con tobiko, perle di yuzu e crumble di soia e lime * 2, 6 14,90
- Crudit  di mare (ostriche, scampi, gambero rosso) * 2, 1423,50
- ★ **BARAONDA**
Selezione di tre antipasti a scelta dello chef * 2, 4, 6, 7, 9, 14 28,00
Ideale da condividere

★ CONSIGLIATO DALLO CHEF

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE
PER GLI ALLERGENI NON INDICATI NEL MENU, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

DALLA TERRA E TRADIZIONE SARDA

Prosciutto di lonza di Salis, salsiccia secca,
formaggi di Silvio Boi e sottoli di Rosalba * 1, 7 15,50

Peretta sarda fusa con marmellata e abbamele * 7 12,00

Tartare di pomodoro marinato su carasau
e ricotta aromatizzata al basilico * 1, 7 12,50

PASSIONE PASTA

★ Tagliolini alle vongole * 1, 14 19,90

★ Paccheri con aragosta e datterino rosso * 1, 2, 14 27,50

Culurgiones con salsa di datterino arrosto e menta * 1 18,50

Tagliolini ai frutti di mare * 1, 2, 14 21,50

★ Risotto con riso Passiu al nero di seppia con gambero, calamaro,
cozze e aria di prezzemolo e basilico * 2, 4, 7, 9, 12, 14 24,00

★ CONSIGLIATO DALLO CHEF

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE
PER GLI ALLERGENI NON INDICATI NEL MENU, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

IN FONDO AL MARE

Frittura di calamari * 1, 14 21,90

Frittura mista di mare * 1, 2, 4, 14 24,50

Pescato locale del giorno al forno con verdure * 2, 4, 14 9,00/hg

★ Pescato locale del giorno al forno con olive,
patate e pomodorini * 2, 4, 14 9,00/hg

Seppia arrosto con crema di patata viola e mandorle tostate * 5, 14 22,00

Grigliata di crostacei e molluschi * 2, 14 29,50

INSALATE & BOWL

SANTA MARIA *2-6-8 18,00
Misticanza, riso sushi, edamame, pomodorini, carote, papaya, sesamo nero,
cipolla crock, code di gambero e salsa teriyaki

BUDELLI *7-8 17,00
Misticanza, tacchino, zucchine, carote, uova, scaglie di parmigiano,
crema di avocado e frutta secca

★ CONSIGLIATO DALLO CHEF

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE
PER GLI ALLERGENI NON INDICATI NEL MENU, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

A FUOCO VIVO

★ Tagliata di black angus, mele marinate, jus al vermentino ed erbe * 1, 7, 9, 12	25,00
Entrecôte cottura su pietra lavica *	9,90/hg
Filetto di manzo cottura su pietra lavica *	10,90/hg
Taglio selezionato cottura su pietra lavica *	14,00/hg

IL GUSTO INTORNO

Verdure grigliate *	6,00
Patatine fritte * 1-8-11	5,00
Insalata mista *	5,00
Spinaci saltati *	5,50
Insalata di finocchi *	4,50
Patate al forno *	6,00

★ CONSIGLIATO DALLO CHEF

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE
PER GLI ALLERGENI NON INDICATI NEL MENU, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

INFINE, DOLCE

TIRAMISU' *1-7	6,50
DESSERT DEL GIORNO * 1, 3, 7, 8, 12	7,50
MILLEFOGLIE CON FRUTTI DI BOSCO O SCAGLIE DI CIOCCOLATO *1-7	6,50
COPPA GELATO ARTIGIANALE *1-7	6,00
BARCETTA ANANAS	5,50
SEADAS *1-7	6,00
CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO *1-7	5,50

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE
PER GLI ALLERGENI NON INDICATI NEL MENU, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

PIZZE TRADIZIONALI ¹⁻⁷

FOCACCIA *4,00

Sale, Olio, Rosmarino

MARGHERITA * 8,50

Pomodoro, Mozzarella

MARINARA * 7,00

Pomodoro, Aglio, Origano

CALZONE * 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi

CAPRICCIOSA *10,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofi, Funghi

4 STAGIONI *10,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofi, Funghi, Olive

DIAVOLA * 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante

LA NAPOLI *10,50

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Acciughe, Capperi, Origano

PROSCIUTTO E FUNGHI * 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi

TONNO E CIPOLLA * 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla

AMERICANA * 8,90

Pomodoro, Mozzarella, Patatine

VEGETARIANA * 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Radicchio, Funghi, Spinaci

BISMARK * 9,50

Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Uovo

AGGIUNTE E MAGGIORAZIONI € 2,00

PIZZA CON FARINA INTEGRALE € 3,50

MOZZARELLA DI BUFALA A SCELTA SU TUTTE LE PIZZE € 2,40

PIZZA SENZA GLUTINE € 3,50

COPERTO 3,00

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE
PER GLI ALLERGENI NON INDICATI NEL MENU, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

PIZZE SPECIALI ¹⁻⁷

SARDA *10,50

Pomodoro, Mozzarella, Pecorino, Salsiccia secca

FUMÈ *10,50

Pomodoro, Mozzarella, Scamorza affumicata, Speck

CORSICA * 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Philadelphia, Pomodorini, Rucola, Grana

A MODO MIO * 11,50

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Fresca, Crudo, Rucola, Grana

RUFUS * 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Gorgonzola

ROSA DEI VENTI * 11,50

Pomodoro, Bufala, Pomodori, Rucola, Pecorino

PORTO POLLO * 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti, Rucola, Bottarga

SIRIO * 11,50

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana

COCO * 11,50

Pomodoro, Rucola, Coppa, Pomodori secchi, stracciatella

YANNICK * 11,50

Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante, Cipolla e Gorgonzola

PECCATO DI CARMINE * 13,00

con bordo ripieno con mozzarella e salsiccia.

Pomodoro mozzarella salame piccante e cipolla

FRUTTI DI MARE * 13,00

Cozze, Gamberi, Polpo e Seppie su base di Pomodoro,

Aromatizzati con Aglio, Prezzemolo

PIZZE BIANCHE 1-7-8

RAGONIERA * 9,50

Mozzarella, Zucchine, Gorgonzola, Rucola

BUFALINA * 11,00

Mozzarella di Bufala, Pomodori, Rucola, Grana

QUATTRO FORMAGGI * 10,50

Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Grana

BARUNI * 11,50

Mozzarella, Myrtabella, Granella di Pistacchi, Burrata Finale

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE
PER GLI ALLERGENI NON INDICATI NEL MENU, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

PIZZE INTEGRALI ¹⁻⁷

MARGHERITA * 11,00

Pomodoro, Mozzarella

CAPRICCIOSA * 13,40

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofi, Funghi

SIRIO * 14,50

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana

NAPOLETANA * 13,40

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi

VEGETARIANA * 13,40

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Radicchio, Funghi, Spinaci

A MODO MIO * 14,50

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Fresca, Crudo, Rucola, Grana

ESTIVA * 13,50

Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Stracchino, Pomodorini

VEGAN * 14,00

Pomodoro, Radicchio, Funghi, Carciofi, Zucchine, Spinaci, Rucola, Pomodori secchi

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE
PER GLI ALLERGENI NON INDICATI NEL MENU, RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

BEVANDE

ALLA SPINA

ICHNUSA BIRRA CHIARA, ALC. 4,7%

LT 0.2.....4,00

LT 0.46,00

LT 1.5.....24,00

ICHNUSA BIRRA NON FILTRATA, ALC. 5%

LT 0.2.....4,50

LT 0.46,50

LT 1.5.....26,00

BIRD OF PREY IPA, ALC. 6%

LT 0.36,00

BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI PUDDU (LT 0.33) ALC. 5%

BITTER7,00

SAISON7,00

LA CLASSICA7,00

IPA7,00

VINI AL CALICE

CALICE DI VINO BIANCO/ROSSO - VERMENTINO DI SARDEGNA, CANNONAU6,00

BOLLICINE AL CALICE - TORBATO BUT6,00

BOLLICINE PREMIUM - FERRARI TRENTO DOC6,50

VINI IN BOTTIGLIA

DELLA CANTINA DEL MAESTRALE A PARTIRE DA.....26,00

ACQUA MINERALE CL 75 - NATURALE/GASSATA3,50

BIBITE IN BOTTIGLIA DI VETRO CL 33

COCA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, TÈ ALLA PESCA/LIMONE, LEMON SODA4,00

APERITIVI

CRODINO, BITTER, CAMPARI SODA.....	4,00
APEROL SPRITZ, CAMPARI SPRITZ, HUGO SPRITZ.....	10,00
MOJITO, GIN TONIC, CAMPARI ORANGE	11,00

AMARI LIQUORI E DISTILLATI

AMARI E LIQUORI NAZIONALI.....	4,00
AMARI E LIQUORI ESTERI	4,50
SELEZIONE DI WHISKY E RUM A PARTIRE DA.....	6,00
SELEZIONE DI GRAPPE A PARTIRE DA	4,00

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2,00
DECAFFEINATO	2,00
GINSENG	2,00
CORRETTO	2,50
ESPRESSO D'ORZO	2,00
CAPPUCCINO	3,00
CAFFÈ AMERICANO.....	2,00



LOC. PORTO POLLO • 07020 PALAU