



**DISIZOS SARDOS**  

---

**ristorante tipico**

*dove i desideri culinari...  
...diventano realtà!*

## IL BAR

### CALICI DI VINO

---

#### ROSSI

Cannonau 7

#### BIANCHI

Vermentino DOCG 7

#### BOLLICINE

Vermentino "Brut" 7

#### DRINK

Aperol Spritz/Campari 8,00

GIN TONIC 10,00

GIIN MARE 10,00

#### BAR

---

Acqua 75 cl 3.50

Bibita 33 cl vetro 5,00

Birra 33 cl non filtrata 5,00

Birra 33 cl 5,00

Birra artigianale 0,5 lt  
rossa/bionda 12,00

### DIGESTIVI

---

Liquore Regionale 4,00

Mirto / Finocchietto / Liquirizia

Mirto Bianco /

Liquore nazionale 4,00

Averna / Ramazzotti /

Montenegro / Sambuca

Grappe

Filu e Ferru "Gabbas" 5,00

Top Quality 8,00

Aromatizzate 6,00

Moscato 9,00

Barolo 9,00

### CAFFETTERIA

---

caffè ILLY 2,00

Caffè ILLY dec 2,50

Cappuccino 4,00

Tèa 6,00

Coperto 3,5 €

---

#### MOLTO IMPORTANTE

I nostri piatti vengono preparati al momento,  
ci scusiamo se dovessero arrivare in ritardo

La scheda degli allergeni è possibile visionarla all'interno del ristorante oppure scannerizzando il q-code.

\*Prodotto artigianale in assenza di quello fresco potrebbe essere surgelato di prima qualità

\*\*Prodotto abbattuto a bordo

n.b. al momento dell'ordine comunicate al responsabile se avete allergie alimentari così che possa consigliarvi il piatto più adatto alle vostre esigenze



## ANTIPASTI

*Selezione di Salumi... formaggi locali...miele locale... confetture...*

€ 20  

*Degustazione “Disizos Sardos”*

*Tagliere di salumi e formaggi e confetture... pecorino arrosto... pomodoro e ricotta affumicata ...*

*min. 2 persone € 23 pp*  

*Pecorino arrosto... miele di asfodelo...*

€ 16 

*Insalatina... dadolata di frutta mista... germogli... noci... burrata... datterino*

€ 16  

*Carpaccio di gambero rosso... germogli... olio EVO ... sale maldon... pepe...*

€ 18  

*Polpo croccante... crema di patate allo zenzero... salsa allo yogurt alle erbe...*

€ 21 

*Pinza 48 ore di lievitazione... salsa al pomodoro... pecorino... guanciale croccante*

€ 15   

*Specialità dello chef*

*prezzo varia in base alla disponibilità*



## PRIMI PIATTI

*Culurgiones fritti... crema di pecorino... pomodoro...guancialetto croccante...*

€ 21    

*Maccarrones de punzu... ragù di cinghiale...*

€ 16 

*Ravioli di formaggi... pomodoro...*

€ 18  

*Panciotti di cape sante e gamberi... pomodoro fresco... bottarga di Cabras...*

€ 25    

*Fregola tostata artigianale... vongole... bottarga di Cabras...*

€ 25   

*Specialità dello chef...*

*prezzo varia in base alla disponibilità*



## SECONDI PIATTI

*Maialetto arrosto... patate arrosto...*

€ 30

*Rib eye di Irlanda...*

€ 35

*Trancio di tonno croccante...*

€ 25



*Capesante...crema di cavolo... chips di crudo stagionato...*

€ 35



*Specialità dello chef...*

*prezzo varia in base alla disponibilità*



## CONTORNI

*del giorno*

€ 8

*Patate arrosto*

€ 7

*Pomodoro e ricotta affumicata*

€ 8



## DESSERT

*Tiramisù al calice...*

€ 12



*Seadas di Nuoro... miele alla lavanda... crumble alla cannella... gelato alla vaniglia...*

€ 12



*Dolce dello chef...*

*prezzo varia in base alla disponibilità*

€ 15

*Semifreddo di torrone sardo al mirto... sfumato al lampone e crumble alla cannella...*

€ 12



*Sfera di cioccolato... gelato alla vaniglia... frutta di stagione... purea lampone...*

€ 12



I NOSTRI MENÙ

*Il menù Sardo*

*Pecorino arrosto*

*Maialetto arrosto... patate arrosto*

*Seadas di Nuoro... miele alla lavanda... crumble alla cannella... gelato alla vaniglia*

**€ 50 pz/per.**

*escluso bevande e coperto*



# La nostra cantina



Vermentino DOC



Rasato



Vermentino  
DOC brut



Cannonau DOC



acquistali sul nostro sito

[www.disizossardos.it](http://www.disizossardos.it)

# THE BAR

## GLASSES OF WINE

### ROSSI

Cannonau High quality... 7

### WHITES

Vermentino DOCG High quality... 7

### BUBBLES

Vermentino "Brut" High quality... 7

### DRINK

Aperol Spritz/Campari 8,00

GIN TONIC 10,00

## BAR

Water 75 cl Drink 33 cl 3.50

glass 5,00

Beer 33 cl unfiltered 5,00

Beer 33 cl 5,00

Craft beer 0.5 lt 12,00

red/blonde

Cover charge €3.50

## DIGESTIVES

Regional Liqueur Myrtle / 4,00

Fennel / Liquorice Myrtle White

/

National Liqueur Averna / 4,00

Ramazzotti / Montenegro /

Sambuca

Filu e Ferru "Gabbas" Top 5,00

Quality Flavoured Moscato 8,00

Barolo Grappa 6,00

9,00

9,00

## CAFETERIA

ILLY coffee ILLY coffee dec 2,00

Cappuccino Tea 2,50

4,00

6,00

VERY IMPORTANT Our dishes are prepared on  
the spot, we apologize if they arrive late

The allergen sheet can be viewed inside the restaurant or by scanning the q-code.

\*Artisanal product in the absence of fresh one could be frozen of first quality \*\*Product slaughtered on board

n.b. when ordering, please inform the manager if you have any food allergies so that he can recommend the dish best suited to your needs



## STARTER

*Selection of cold cuts... local cheeses... local honey... jams...*

€ 20  

*Tasting “Sardinian Disizos” min. 2 people*

*Platter of cold cuts and cheeses and jams... roasted pecorino... tomato and smoked ricotta...*

€23 pp  

*Roasted pecorino... asphodel honey...*

€16 

*Salad... mixed diced fruit... sprouts... walnuts... burrata... cherry tomatoes*

€16  

*Red prawn carpaccio... sprouts... EVO oil... Maldon salt... pepper...*

€18  

*Crispy octopus... ginger potato cream... herb yogurt sauce...*

€ 21 

*Pinza 48 hours of leavening... tomato sauce... pecorino... crispy bacon*

€15   

*Chef's specialties*

*price varies based on availability*





## APPETIZERS

*Fried Culurgiones, pecorino cream, tomato, and crispy bacon.*

€ 21    

*Macaroni with ponzu... wild boar ragout...*

€ 16 

*Cheese ravioli... tomato...*

€ 18  

*Scallop and prawn ravioli, accompanied by fresh tomato and Cabras bottarga.*

€ 25    

*Homemade toasted fregola, clams, and Cabras bottarga.*

€ 25   

*Chef's signature dish...*

*Pricing fluctuates according to availability.*



## MAIN COURSES

*Roasted suckling pig... roast potato...*

€ 30

*Ribeye in Ireland...*

€ 35

*Crispy tuna fillet...*

€ 25



*Scallops, cream of cabbage, and seasoned raw ham chips.*

€ 35



*Chef's signature dish...*

*Pricing fluctuates according to availability.*



## ACCOMPANIMENTS

*of the day €8*

*Roasted Potatoes €7*

*Tomato and smoked ricotta €8*



## DESSERT

*Tiramisu served in a glass.*

€ 12



*Seadas from Nuoro... lavender-infused honey... cinnamon crumble... vanilla gelato...*

€ 12



*Chef's confectionery delight...*

*Pricing fluctuates according to availability.*

*€15 Sardinian nougat semifreddo infused with myrtle... adorned with raspberry and cinnamon crumble...*

€ 12



*Chocolate sphere, vanilla ice cream, seasonal fruit, raspberry purée.*

€ 12



I NOSTRI MENÙ

*The Sardinian Cuisine*

*Roasted Pecorino Cheese*

*Roasted suckling pig... roasted potatoes*

*Seadas from Nuoro... lavender-infused honey... cinnamon crumble... vanilla gelato*

*€ 50 pz/pers.*

*excluding beverages and entry fee*





[www.franchisingdisizossardos.it](http://www.franchisingdisizossardos.it)



---

**DISIZOS SARDOS**  
ristorante tipico