



DISIZOS SARDOS

ristorante tipico

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

UN PÓ DI STORIA

Il significato Disizos Sardos... tradotto in italiano “desideri sardi” : due parole che possono dire poco e niente per chi non è mai stato in Sardegna, ma significano tanto per chi ha avuto la possibilità di visitarla, anche solo per una breve vacanza.

L'idea di “Franchising Disizos Sardos” nasce dall'esigenza di non finalizzare il cibo per il semplice bisogno di sfamarsi, ma farlo diventare un rito, per conoscere e assaporare i prodotti del territorio. Per questo lavoriamo preferibilmente con prodotti artigianali locali e sosteniamo il km o.

Lo chef Cristian Feroletto e tutto lo staff.

Vi augurano Buon appetito.



IL BAR

CALICI DI VINO

ROSSI

Cannonau 7
Alta qualità... rivolgersi al resp. di sala

BIANCHI

Vermentino DOCG 7
Alta qualità... rivolgersi al resp. di sala

BOLLICINE

Vermentino "Brut" 7
Alta qualità... rivolgersi al resp. di sala

DRINK

Aperol Spritz/Campari 8,00
GIN TONIC/LEMON 10,00
HUGO 10,00
bitter analcolico 6,00

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 12,00
rossa/bionda

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

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 comunicare al responsabile se avete allergie alimentari così che possa consigliarvi il piatto più adatto alle vostre esigenze



DISIZOS SARDOS
ristorante tipico

I NOSTRI MENÙ

Il percorso Degustazione

7 portate carne e pesce a scelta dello chef

min. 2 persone

€ 90 pz/per.

*si consiglia l'abbinamento
4 calici consigliati dal metrè*

*€ 50 pz/pers.
(4 calici)*



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



PER INIZIARE

Pinza 24 ore di lievitazione... crema di erborinato di capra ... dadolata di pere... miele

€ 20



Pinza 24 ore di lievitazione... salsa al pomodoro... pecorino... guancialetto croccante

€ 15



Formagella salata barbaricina... insalatina...

€ 16



ANTIPASTI

Selezione di Salumi... formaggi locali...miele locale... confetture... caldo dello chef

€ 30   

Selezione di salumi locali...frutta di stagione

€ 15   

Selezione di formaggi... confetture...miele...

€ 15   

Pecorino arrosto... miele di asfodelo...

€ 16 

Flan di pecorino... miele di corbezzolo... Nuvola di pera...

€ 14   

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

€ 16   

Tartare del pescato dello chef

€ 25 

Polpo croccante... crema di patate alla liquirizia... salsa allo yogurt alle erbe...

€ 22   

Crudo dello chef

prezzo varia in base alla disponibilità



PRIMI PIATTI

Culurgiones fritti... crema di pecorino... pomodoro...guancia croccante...

€ 21



Maccarrones de punzu... riduzione di arrosto... dadolata di mela...

€ 16



Ravioli di formaggi... ragù di cinghiale...

€ 20



Ravioli al nero di seppia ripieno di salmone...crema di pecorino... cozze...

€ 25



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

€ 25



Specialità dello chef...

prezzo varia in base alla disponibilità



SECONDI PIATTI

Maialetto arrosto... patate ...

€ 30

Filetto di Angus "Irlanda"... Crema di patate...

€ 35



Trancio di tonno croccante... crema di limone...

€ 25



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

€ 35



Pescato del giorno...

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



Sgoppino...

€ 8





La nostra cantina



Vermentino DOC



Rasato



Vermentino
DOC brut



Cannonau DOC



acquistali sul nostro sito

www.disizossardos.it



A BRIEF HISTORY

The term Disizos Sardos translates to Sardinian desires—two words that may hold little significance for those who have never set foot in Sardinia, yet carry profound meaning for those fortunate enough to have visited, even briefly.

The concept of "Franchising Disizos Sardos" emerged from the desire to transform the act of eating from a mere necessity into a ritual, allowing individuals to appreciate and savor the products of the region. Consequently, we prioritize collaboration with local artisanal products and advocate for a zero-kilometer approach.

Chef Cristian Feroletto and the entire team.

Wishing you a delightful dining experience.



THE ESTABLISHMENT

WINE GLASSES

ROSSI

Cannonau of superior quality... please reach out to the dining room manager. 7

WHITES

Vermentino DOCG Premium quality... please reach out to the dining room manager.

BUBBLES

Vermentino "Brut" Premium quality... please reach out to the dining room manager.

DRINK

Aperol Spritz/Campari Gin and Tonic/Lemon 8,00
Hugo Non-Alcoholic Bitter 10,00
10,00
6,00

BAR

Water 75 cl Beverage 33 3.50
cl glass 5,00

Beer 33 cl, unfiltered 5,00
Beer 33 cl 5,00

Craft beer 0.5 L 12,00
red/blonde

DIGESTIVES

Regional Liqueur: Myrtle, 4,00
Fennel, Liquorice, Myrtle White

National Liqueurs: Averna, 4,00
Ramazzotti, Montenegro, 4,00
Sambuca

Filu e Ferru "Gabbas" Premium
Flavored Moscato Barolo
Grappa 5,00
8,00
6,00
9,00
9,00

CAFETERIA

ILLY Coffee ILLY Coffee 2,00
Decaffeinated Cappuccino Tea 2,50
4,00
6,00

Cover charge: €4

EXTREMELY IMPORTANT: Our dishes are prepared fresh to order; we apologize for any delays in their arrival.

The allergen information sheet is accessible within the restaurant or by scanning the QR code.
*Artisanal products, in the absence of fresh options, may be frozen to maintain first-quality standards. **Products processed on board.
Please inform the manager of any food allergies when placing your order, so that he can recommend the dish most suitable for your needs.



DISIZOS SARDOS
conventional eatery

OUR OFFERINGS

The Culinary Trail

Seven meat and fish courses selected by the chef.

minimum of 2 individuals

€ 90 pz/per.

The combination is advised.

Four glasses recommended by the meter.

€ 50 pz/pers.

(4 glasses)



OUR OFFERINGS

The Sardinian Cuisine

Roasted Pecorino Cheese

Roasted suckling pig... roasted potatoes

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

€ 50 pz/per.

excluding beverages and entry fee



TO COMMENCE

Pinza with 24 hours of fermentation... goat cheese cream infused with blue mold...

diced pears... honey   

€20

Pinza, 24 hours of fermentation... tomato sauce... pecorino... crispy bacon   

€15

Typical cake salat Sardinian and salat  

€16



START

Selection of cold cuts... local cheeses... local honey... jams... chef's special

€30



Selection of regional cold cuts... seasonal fruit

€15



Selection of cheeses... jams... honey...

€15



Roasted pecorino with asphodel honey.

€16



Pecorino flan... strawberry tree honey... pear mousse...

€ 14



Salad... assorted diced fruit... sprouts... walnuts... burrata... cherry tomatoes

€16



Chef's Fish Tartare

€18



Crispy Octopus... Potato Cream and Licorice... Yogurt and Herb Sauce...

€ 19



Chef's preparation

Pricing fluctuates according to availability.



FIRST

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

€ 21



Gnochì Sardinian de punzu... roasted reduction... diced apple...

€ 16



Cheese ravioli... wild boar ragù...

€ 20



Cuttlefish ink ravioli stuffed with salmon, accompanied by pecorino cream and mussels.

€ 25



Homemade toasted fregola, clams, and Cabras bottarga.

€ 25



Chef's signature dish...

Pricing fluctuates according to availability.



MAIN COURSES

Roasted pork... potatoes...

€ 30

Angus Fillet “Ireland”... Potato Cream...

€ 35



Crispy tuna fillet... lemon-infused cream...

€ 25



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

€ 35



Catch of the day...

Pricing fluctuates according to availability.



SIDES

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...

Pricing fluctuates according to availability.

€ 15

Sardinian nougat semifreddo infused with myrtle, complemented by a raspberry and cinnamon crumble.



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

€ 12



Sgoppino...

€ 8



Our wine cellar



Vermentino DOC



Shaved



Vermentino
DOC Brut



Cannonau DOC



purchase them on our website

www.disizossardos.it

