



il Mozzo

— Il ristorante —

Gentile cliente,
benvenuto al ristorante il Mozzo.

La nostra chef Teresa Galanti Vi offre una visione contemporanea e allo stesso tempo tradizionale della cucina, attenta alla materia prima e al rispetto del territorio.

Una cucina che si ispira ai ricordi e alla natura.

Scegliamo per Voi materie prime locali a filiera corta o provenienti da tutto il territorio della Sardegna.

I lievitati, i dolci e la pasta fresca sono realizzati da noi con farine e semole biologiche macinate a pietra.

Nessun prodotto utilizzato nella nostra cucina è surgelato all'origine.

Buon appetito!

MENÙ DEGUSTAZIONE



6 portate

80 € a persona

Con Abbinamento vino 120 € a persona

Il menù degustazione viene servito unicamente per l'intero tavolo

MENÙ ALLA CARTA

PER INIZIARE

Panadas

Piccole panadas ripiene di pesce bianco al profumo di timo, servite con concentrato di granchio blu 20

Le ostriche

Ostriche di Tortolì, kefir di capra, ponzu bianca, estrazione di cetrioli e sedano 18

La Bortigalesa

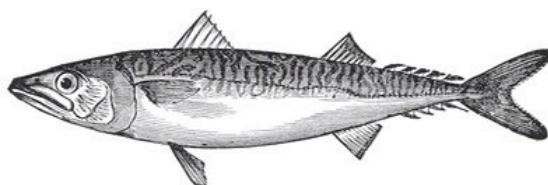
Filetto di vacca Bortigalesa essiccato, olio al carbone, pomodori secchi, garum di alici, fiore sardo, erbe amare, gelato al pane 22

Azzurro

Crudo di pesce azzurro, cipollotto, capperi di Selargius, olio di basilico infuso a freddo, latticello 23

Birdi

Crepe di ceci della Marmilla, formaggio vegetale, cicoria al salto, maionese al peperoncino 18



I PRIMI

Maree

Linguine di semola di grano duro Senatore Cappelli bio, anemoni di mare, peretta di Perfugas, salicornia e limone **25**

Il riso

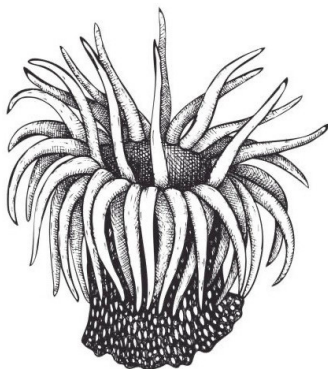
Riso Passiu vialone nano, burro acido al vermentino, cozze, topinambur e bottarga di muggine **22**
(min 2 persone)

La campidanese

Raviolo aperto ripieno di “bagna” alla campidanese, anice selvatico, fonduta di pecorino giovane **20**

I ciccioneddos

Ciccioneddos, carciofi, burro di patate arrosto, fondo bruno di cipolle, polvere di prezzemolo, canestrato **20**



I SECONDI

10.288

Pesce da corsa alla brace, Sapa-teriaky, lattuga, zafferano ed erba cipollina 25

A carraxiu

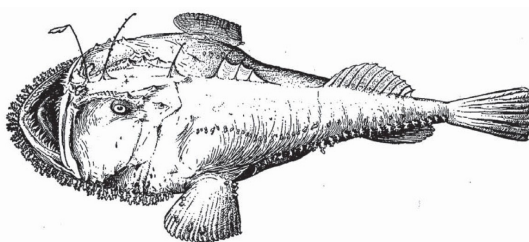
Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, lentisco, terra edule, tuberi 22

De profundis

Pesce di fondale, pil-pil alle erbe, spinacini, tuorlo essiccato 25

La carota

Carota in diverse consistenze e cotture, miso, senape, olive e maggiorana 18



PER FINIRE

Antoniè

Omaggio alle pabassinas di mia nonna **10**

Strawberry fields forever

Fragole, limone, riso e vaniglia **10**

Latte+

Cioccolato fondente, mirto, arance **10**

Pere & miele

Pere, miele, polline e fiori di sambuco **10**



coperto e pane 2,50 €

I NOSTRI FORNITORI

Filiera 100% Sarda

Coda di lupo

Tenuta agricola Località Scalìa, Arzachena (SS) Sardegna

Mulino Su Mori

San Gavino Monreale (SU) Sardegna

Ittica Berto

Azienda ittica, Capoterra

Azienda agricola Passiu

LOC. Perda lada Oristano (OR) Sardegna

Macelleria Piras

via Italia, Pirri

Frutta e verdura

Corrado D'Angelo

Terrantiga

Miele e Birre artigianali

Gentili clienti,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menù.

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche:

· ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

1 Cereali Contenenti Glutine

2 Crostacei e Prodotti a Base di Crostacei

3 Uova e Prodotti a Base di Uova

4 Pesce e Prodotti a base di pesce

5 Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi

6 Soia Prodotti a Base di Soia

7 Latte e Prodotti a Base di Latte

8 Frutta a Guscio

9 Sedano e Prodotti a Base di Sedano

10 Senape e Prodotti a Base di Senape

11 Semi di Sesamo e Prodotti a Base di Semi di Sesamo

12 Anidride Solforosa e Solfiti

13 Lupini e Prodotti a base di Lupini

14 Molluschi e Prodotti a base di Molluschi

ALLERGENI

Panadas: 1, 2, 4, 5

Ostriche: 14, 7, 6, 9

La bortigalesa: 4, 10, 1, 7

Azzurro: 4, 7

Birdi: 8, 10

Maree: 1, 14, 4, 7

Il riso: 7, 12, 14, 4

La campidanese: 1, 7, 3

I ciccioneddos: 1, 7

10.288: 4, 6

A carraxiu: -

De profundis: 4, 3

La carota: 10, 6

Antoniè: 1, 3, 8, 7

Strawberry fields forever: -

Latte+: 7

Pere & miele: 7, 8

Ai fini della sicurezza alimentare, i nostri piatti sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

VINI BIANCHI

- CAPICHERA** cantina Capichera, Arzachena - igt isola dei nuraghi **60**
- CAYENNA SUBMARINER** tenute Asinara, Sorso -
vermentino di Gallura **75**
- HELIOS** Carboni, Ortueri - vermentino e nasco **30**
- INDOLENTE** tenute Asinara, Sorso - vermentino di Gallura docg **25**
- LEI** Valenza, Nurallao - nuragus **30**
- LYTA** Corona Ruja, Sorso - vermentino di Sardegna **25**
- MAIA** Siddura, Luogo Santo - vermentino di Gallura **45**
- MALGHESI** Oschiros, Oschiri - vermentino di Gallura docg **25**
- PERKA** Corona Ruja, Sorso - igt isola dei nuraghi **30**
- PINTAU** Su Pranu, Sorgono - vermentino di Sardegna **25**
- SCIALA VT** Surrau, Arzachena - Vermentino di Gallura **55**
- VILLA DI CHIESA** Santadi - valli di Porto Pino igt **35**
- VIVACE** Kastia, Castiadas - igt isola dei nuraghi **25**

VINI ROSATI

- FRORIS** Santadi - carignano **55**
- PINTAU ROSE'** Su Pranu, Sorgono - mandrolisai **25**

VINI ROSSI

- ADAGIO** Kastia, Castiadas - carignano, merlot, cabernet **25**
- BALENTE** Carboni, Ortueri - bovale **30**
- BALENTE SUPERIORE** Carboni, Ortueri - bovale **40**
- BARRUA** Agripunica, Santadi - igt isola dei nuraghi **45**
- CAGNULARI** cantina Sorso Sennori - cagnulari **50**
- CAPILOGU** Su Pranu, Sorgono - mandrolisai doc **30**
- CAPILOGU SUPERIORE** Su Pranu, Sorgono - mandrolisai doc **35**
- HERCULIS** tenute Asinara, Sorso - cabernet sauvignon, merlot **30**
- MARCHESE DI VILLAMARINA** Sella & Mosca, Alghero -
cabernet sauvignon **55**
- MODERATO** Kastia, Castiadas - cannonau **25**
- SHARDANA** Santadi - valli di Porto Pino **40**
- TERRE BRUNE** Santadi - carignano superiore **65**
- TURRIGA** Argiolas, Serdiana -
cannonau, bovale, carignano, malvasia **130**
- VOSTE'** Iolei, Oliena - nepente di Oliena **35**

BOLLICINE CLASSICHE

- AKENTA SUB** Santa Maria la Palma, Alghero - vermentino **100**
- BIRBANTE** tenute Asinara, Sorso - vermentino **25**
- CALARIS** Dolia, Dolianova - malvasia **25**
- SOLARIS** Santadi - vermentino **35**

BOLLICINE ROSE'

- BIRBANTE ROSE'** tenute Asinara, Sorso - igt rosato **25**

VINI DOLCI, al calice

FESTA NORIA Santadi - porto rosso **10**

HASSAN tenute Asinara, Sorso - passito di cannonau **8**

PASSIU Su Pranu, Sorgono - moscato secco **8**

PINOTTO Carboni, Ortueri - passito igt **9**

BEVANDE

Acqua 0,75 lit **2,5**

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta **3**

Ginger Beer **3,5**

CAFFETTERIA

Caffè **1,5**

Caffè decaffeinato **2**

BIRRE

Ichnusa non filtrata **5**

Stella Artois **4**

Corona **5**

BIRRIFICIO TERRANTIGA, SAN SPERATE

Nibari, IPA al ginepro **7**

Bresca, APA al miele d'arancio **7**

Istadi, al farro, avena e miele d'arancio **7**

Pressius, alle pesche di San Sperate **7**

AMARI E LIQUORI

Regionali, nazionali ed esteri **5**

Speciali **8**

Premium **12**