

Benvenuti al "Margherita". Questo locale è dedicato alla memoria delle mie nonne.

Entrambe Margherita appunto.

E Margherita era anche il nome della stanza d'ospedale che mi ha ospitato alcuni mesi. Ma questa è (forse) un'altra storia.

Questo locale è dedicato a loro, al loro amore per la cucina e alla loro bravura. Ognuna col proprio stile, derivante dal bagaglio tradizionale e culturale che possedeva.

Una forte, decisa e ricca di profumi, come la sua terra (Bosa); l'altra più semplice e accomodante, ma altrettanto generosa.

Come il Campidano che le diede i natali. Ognuna geniale nella propria semplicità, e nella capacità di rendere squisito ogni piatto.

Solitamente preparato con materie prime piuttosto semplici, ma allo stesso tempo saporite e genuine. Una cosa le accomunava più di tutte.

La stagionalità degli ingredienti.

Questo locale è dedicato a loro, all'amore per la cucina e per la ricerca di materia prima genuina che la natura ci regala.

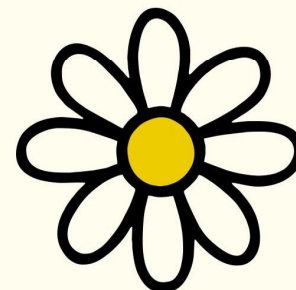
Secondo i suoi tempi, non secondo i nostri!

Sperando di essere all'altezza...

Buon appetito.

Giacomo

Trattoria



Margherita

*Menù
di Primavera*

Terra

Antipasti

Selezione di salumi ⁽⁷⁾
e formaggi ⁽⁷⁾ 15€

Monachelle alla Campidanese 13€
(circa 30 pezzi)

Crudo di Parma 13€
e mozzarella ⁽⁷⁾ fiore del latte
di Arborea

Pecorino arrosto ⁽⁷⁾ 10€
con noci ⁽⁸⁾ e miele

Uovo al tartufo ^(*) ⁽³⁾ 13€

Primi

Spaghetti chitarra 12€
di pasta fresca ⁽¹⁾ alla Gricia ⁽⁷⁾

Paglia e fieno ⁽¹⁾ 12€
alla bolognese ⁽⁹⁾

Trofiette di pasta fresca ⁽¹⁻⁷⁾ 12€
al pesto artigianale di Prà

Malloreddus ⁽¹⁻⁷⁾ 13€
alla campidanese

Culurgiones artigianali ^(*) ⁽¹⁻⁷⁾ 14€
pomodorini e pistilli di zafferano

Spaghetti chitarra 18€
di pasta fresca ⁽¹⁻³⁾
al tartufo ^(*) di Laconi

Mare

Antipasti

Zuppetta di cozze ⁽¹⁴⁾ 12€
alla schiscionera ⁽¹⁾

Acciughe ⁽⁴⁾ del Cantabrico 13€
su mozzarelline ⁽⁷⁾ fiore
del latte di Arborea

Insalata di polpo ^(*) ⁽¹⁴⁾ 15€
a "sa piscadora"

Misto del giorno ⁽⁴⁻²⁻¹⁴⁾ 17€
(minimo 2 porzioni) prezzo a porz.

Primi

Linguine ⁽¹⁾ cozze, ⁽¹⁴⁾ 13€
zucchine e pecorino ⁽⁷⁾

Lorighittas ⁽¹⁻¹⁴⁾ nere artigianali 14€
al ragù di mare ⁽⁴⁻⁹⁾

Spaghetti ⁽¹⁾ a "sa terrabesa" ⁽¹⁴⁾ 15€
(con vongole veraci)

Culurgiones ^(*) neri 16€
artigianali bottarga
e pomodorini ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴⁾

Spaghetti chitarra 16€
di pasta fresca ⁽¹⁾
gambero rosso ^(*) ⁽³⁻¹²⁾,
pomodorini e bottarga ⁽⁴⁾

Terra

Secondi

Guancia di manzo stracotta 15€
al bovale ⁽⁹⁻¹²⁾

Tagliata di Angus 20€
rucola e Gran Campidano ⁽⁷⁾

Costata di manzo alla griglia 3.5€
(l'etto)

Pancia grossa di cavallo 22€
rucola e Gran Campidano ⁽⁷⁾

Filetto di manzo alla griglia 22€

Fiorentina alla griglia 4.5€
(l'etto)

Contorni

Insalata mista 4€

Chips di patate fresche ⁽⁵⁻⁶⁻⁸⁾ 4€

Cruditè di verdure ⁽¹²⁾ 4.50€

Caponata di verdure 5€

Verdure alla griglia 5€

N.B.

Per qualsiasi informazione, richiesta o
suggerimento rivolgersi al personale di sala.

Mare

Secondi

Calamaro scottato* ⁽¹⁴⁾ 18€

Baccalà in pastella ⁽¹⁻⁴⁾ 18€

Fritto misto del golfo ^(*) 20€
⁽¹⁻⁴⁻¹⁴⁾

Tagliata di tonno 20€
rucola e pomodorini ⁽⁴⁾

Gamberi rossi ^(*) 20€
alla vernaccia ⁽¹⁻³⁻¹²⁾

Pescato ⁽⁴⁾ del giorno 5.50€
alla vernaccia ⁽¹⁻¹²⁾,
alla brace o al sale (l'etto)

Guazzetto del golfo ⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾ 23€
(minimo 2 porzioni) (prezzo a porz.)

Grigliata mista di pesce ⁽²⁻⁴⁻¹⁴⁾ 5.50€
(l'etto)

Trattaria



Margherita

Nazionali Bianchi

Gewurztraminer 28 €
Alto Adige DOC
Tenute Rottensteiner
Bolzano

Terre di'va 30 €
Greco di Tufo DOP
Benito Ferrara
Tufo (Avellino)

Rossi 20 €
Governo di Castellare
Toscana IGT
Castellare di Castellina
Chianti (SI)

Il Teroldigo 25 €
Teroldego Rotaliano DOP
A. Agr. Fedrizzi Cipriano
Mezzolombardo TN

Chianti Classico 30 €
Chianti Classico DOP
Fattoria Rodano
Castellina in Chianti

Il Negro 30 €
Valpolicella superiore ripasso DOP
Az. Agr. Brigaldara
San Pietro in Cariano (VR)

Costasera 70 €
Amarone Valpolicella Classico DOP
Masi Agricola
Sant'Ambrogio di Valpolicella

Champagne 90 €
Veuve Clicquet
Cuvée Saint Petersburg
Champagne AOC - Reims Fr.

Selezione di Birre

Friska 0,75l 15 €
Bière Blanche
Birrificio Barley

Asfodelo 0,75l 15 €
Honey blonde Ale
Birrificio Barley

Sella del Diavolo 0,75l 15 €
Bière de Garde
Birrificio Barley

Istadi 0,75 15 €
Witte Bier
Birrificio Terrantiga

Atlantide 0,75 15 €
Pacific Pale Ale
Birrificio Terrantiga

Pressius 0,75 15 €
Marzen b. f. alle pesche
Birrificio Terrantiga

Pinnedda 0,50 8 €
Helles
Birrificio Arabus - Arbus

Warsteiner 0,66 3,5 €
Pilsner
Warsteiner

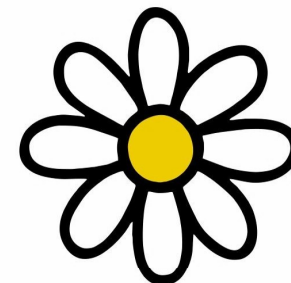
Ichnusa Non filtrata 0,5l I 4 €
Lager non filtrata
Ichnusa

Dessert (calice)
Vernaccia di Oristano DOP 4 €
Cantina Contini - Cabras (OR)

Lenthu Bianco 4 €
Moscato Isola dei Nuraghi IGT
Cantina Su Cuppoi - Terralba

Absoluto 5 €
Uve autoctone passite in vigna
Isola dei Nuraghi IGT
Cantina Pala Sordiana

Trattoria



Margherita

Carta dei Vini
(e delle Birre)

<i>Bianchi</i>		<i>Petritza</i>	30 €	<i>Granadu</i>	25 €	<i>Bollicine</i>	
<i>Vigne Piras</i>	18 €	<i>Vermentino di Gallura D.O.C.G.</i>		<i>(Cannonau)</i>		<i>Su Bri</i>	18 €
<i>Vermentino di Gallura D.O.C.G.</i>		<i>Masone Mannu - Monti</i>		<i>Tenute Smeralda di Denori</i>		<i>Spumante Brut</i>	
<i>Cantina di Gallura - Tempio</i>		<i>Karagnanji</i>	32 €	<i>Rubinus</i>	28 €	<i>Cantine Su Entu - Sanluri</i>	
<i>Veòr</i>	18 €	<i>Vermentino di Gallura D.O.C.G. superiore</i>		<i>Isola dei Nuraghi IGT</i>		<i>Z</i>	20 €
<i>Vermentino di Sardegna D.O.C.</i>		<i>Tenute Tondini - Calangianus</i>		<i>Tenute Smeralda - Donori</i>		<i>Frizzante sui lieviti</i>	
<i>Quartomoro di Sardegna - Arborea</i>		<i>Stellato</i>	35 €	<i>Lun</i>	28 €	<i>Quartomoro di Sardegna - Arborea</i>	
<i>Terresinis</i>	18 €	<i>Vermentino di Sardegna D.O.C.</i>		<i>Isola dei Nuraghi IGT</i>		<i>Attilio Rosè</i>	20 €
<i>Vernaccia IGT</i>		<i>Cantina Pala - Serdiana</i>		<i>Cantina Agricola SOI- Nuragus</i>		<i>Spumante brut</i>	
<i>Cantina della Vernaccia - Oristano</i>		<i>Ruinass</i>	35 €	<i>MRS</i>	28 €	<i>Cantina Contini - Cabras</i>	
<i>Milleluci</i>	18 €	<i>Colli del Limbara IGT</i>		<i>Bovale Isola dei nuraghi IGT</i>		<i>Q</i>	30 €
<i>Nuragus di Cagliari D.O.C.</i>		<i>Cantina Depperu - Luras</i>		<i>Quartomoro di Sardegna - Arborea</i>		<i>Metodo Classico</i>	
<i>Cantina Pala - Serdiana</i>		<i>Sciala</i>	35 €	<i>Rocca Rubia</i>	30 €	<i>Quartomoro di Sardegna - Arborea</i>	
<i>Soprasole</i>	18 €	<i>Vermentino di Gallura D.O.C.G.</i>		<i>Carignano del Sulcis D.O.C. Riserva</i>		<i>Ferrari Maximun</i>	40 €
<i>Vermentino di Sardegna D.O.C.</i>		<i>Cantine Surrau - Arzachena</i>		<i>Cantina Santadi</i>		<i>Blanc de blanc - Trento D.O.C.</i>	
<i>Cantina Pala - Serdiana</i>		<i>Rossi</i>	18 €	<i>Luzzana</i>	35 €	<i>Cantine Ferrari Trento</i>	
<i>SuImari</i>	18 €	<i>Dominariu</i>		<i>Isola dei nuraghi IGT</i>		<i>Berlucchi Rosè</i>	35 €
<i>Vermentino di Sardegna D.O.C.</i>		<i>Bovale Terralba D.O.C.</i>		<i>Cantina Cherchi - Usini</i>		<i>Franciacorta D.O.C.G.</i>	
<i>Cantina Su Entu - Sanluri</i>		<i>Cantine Melis - Terralba</i>		<i>Galu</i>	40 €	<i>Cortefranca (BS)</i>	
<i>Karmis</i>	20 €	<i>Montiprama</i>	18 €	<i>Cannonau di Sardegna D.O.C. Nepente</i>		<i>Bellavista</i>	60 €
<i>Isola dei Nuraghi IGT</i>		<i>Niedddera Valle del Tirso IGT</i>		<i>Agricola Salis - Oliena</i>		<i>Franciacorta D.O.C.G.</i>	
<i>Cantine Contini - Cabras</i>		<i>Oltreluna</i>	18 €	<i>Korem</i>	45 €	<i>Alma non dosato</i>	
<i>Centogemme</i>	22€	<i>Monica di Sardegna D.O.C.</i>		<i>Bovale Isola dei Nuraghi IGT</i>		<i>Bellavista - Erbusco (BS)</i>	
<i>Alghero Torbato D.O.C.</i>		<i>Cantina Pala - Serdiana</i>		<i>Cantina Argiolas - Serdiana</i>		<i>Calice del giorno</i>	4 €
<i>Poderi Parpinello - Alghero</i>		<i>Tarda Sera</i>	20 €	<i>Terre Brune</i>	60 €	<i>Mezze bottiglie</i>	
<i>Canayli</i>	24€	<i>Isola dei Nuraghi IGT</i>		<i>Carignano del Sulcis D.O.C. Superiore</i>		<i>Bianchi - Karmis</i>	12 €
<i>Vermentino di Gallura D.O.C.G.</i>		<i>Cantina Nuovi Poderi - Senorbi</i>		<i>Cantina Santadi</i>		<i>Rossi - Montiprama</i>	12 €
<i>Cantina di Gallura - Tempio</i>		<i>Baie di Palmas</i>	20 €	<i>Abbèru</i>	70 €	<i>Caraffe</i>	
<i>Nurà</i>	25 €	<i>Carignano del Sulcis D.O.C.</i>		<i>Isola dei Nuraghi IGT</i>		<i>0.5 litri</i>	4.50 €
<i>Nuragus di Cagliari D.O.C.</i>		<i>Cantina di Santadi</i>		<i>Niedddera</i>	12 €	<i>1 litro</i>	9 €
<i>Agricola Soi - Nuragus</i>		<i>Nepente di Oliena</i>	20 €	<i>Niedddera, Valle del Tirso IGT</i>		<i>Bianco o Rosso</i>	
<i>SMD</i>	25 €	<i>Cannonau di Sardegna D.O.C.</i>		<i>Cantina Contini - Cabras</i>		<i>Cantina Tanarighe - Usini</i>	
<i>Sardegna Semidano D.O.C.</i>		<i>Cantina Sociale di Oliena</i>		<i>Seu</i>	12 €		
<i>Quartomoro di Sardegna - Arborea</i>		<i>Cagnulari</i>	22 €	<i>Niedddera, Valle del Tirso IGT</i>			
		<i>Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT</i>		<i>Cantina della Vernaccia - Oristano</i>			
		<i>Cantina Cherchi - Usini</i>					