

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.

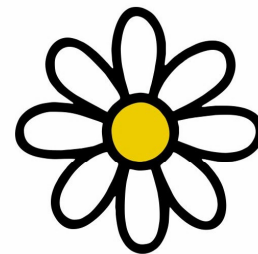
Secondo i suoi tempi, non secondo i nostri!

Sperando di essere all'altezza...

Buon appetito.

Giacomo

Trattoria



Margherita

*Menù
D'Estate*

Terra

Antipasti

Pecorino arrosto ⁽⁷⁾ 10€
con miele e grattata di scorza d'arancia

Uovo al tartufo ^(*)⁽³⁾ 14€

Monachelle alla campidanese 14€
(circa 25 pezzi)

Crudo di Parma DOP 14€
e mozzarella ⁽⁷⁾ fiore del latte
di Arborea

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

Primi

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

Paglia e fieno ⁽¹⁾ 13€
alla bolognese

Malloreddus 13€
alla campidanese ⁽¹⁻⁷⁾

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

Taglierini all' uovo ⁽¹⁻³⁾ 20€
al tartufo ^(*) di Laconi

Mare

Antipasti

Zuppetta di cozze⁽¹⁴⁾ alla marinara 12€

Acciughe ⁽⁴⁾ del Cantabrico 14€
su mozzarelline ⁽⁷⁾ fiore
del latte di Arborea

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

Misto del giorno ⁽⁴⁻²⁻¹⁴⁾ 18€
(minimo 2 porzioni)
prezzo a perz.

Primi

Trofiette⁽¹⁾ di pasta fresca 16€
allo scoglio ⁽²⁻¹⁴⁾

Lorighittas ^(*) ⁽¹⁻¹⁴⁾ nere artigianali 16€
al ragù di mare ⁽⁴⁻⁹⁾

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

Spaghetti ⁽¹⁾ a "sa terrabesa" ⁽¹⁴⁾ 18€
(con vongole veraci)

Spaghetti chitarra 18€
di pasta fresca ^(*) ⁽¹⁾
gambero rosso ^(*) ⁽³⁻¹²⁾,
pomodorini e bottarga ⁽⁴⁾

Terra

Secondi

Petto d'anatra alla brace 20€

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

Costata di manzo alla griglia 4€
(l'etto)

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

Filetto di manzo alla griglia 22€

Fiorentina alla griglia 5€
(l'etto)

Contorni

Insalata mista 4€

Chips di patate fresche ⁽¹⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁾ 4€

Caponata di verdure ⁽⁹⁾ 5€

Crudité di verdure ⁽¹²⁾ 5€

Verdure alla griglia 5€

N.B.

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

Mare

Secondi

Baccalà in pastella ^(*) ⁽¹⁻⁴⁾ 18€

Calamaro scottato^(*) ⁽¹⁴⁾ 18€

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

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

Tagliata di tonno 20€
rucola e pomodorini ⁽⁴⁾

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

Dessert del giorno 5€

Sorbetto artigianale al Limone 5€

Seada artigianale ^(*) 6€

Aranzada* 6€

N.B.

Il prodotto contrassegnato con ^(*) potrebbe essere
abbattuto e surgelato in azienda

Questo menù è conforme al Regolamento Europeo
1169/2011, allegato 11.

Trattoria



Margherita

Bianchi Nazionali

Gewurztraminer 30 €
Alto Adige DOC
Tenute Rottensteiner
Bolzano

Terre duva 30 €
Greco di Tufo DOGC
Benito Ferrara
Tufo (Avellino)

Rossi Nazionali

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

Il Teroldigo 25 €
Teroldigo Rotariano DOC
A. Agr. Fedrizzi Cipriano
Mezzolombardo TN

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

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

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

Champagne

Veuve Clicquet 90 €
Cuvée Saint Petersbourg
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

Macca meda 0,75l 15€
American Amber Ale
Birrificio Barley

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)

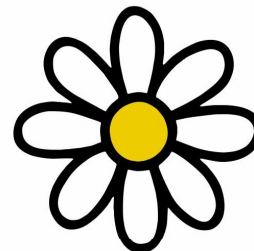
Crannatza 4 €
Vernaccia Valle del Tirso IGT
Az. Agricola Famiglia Orro
Tramatza

Vernaccia di Oristano DOC 6 €
Az. Agricola Famiglia Orro
Tramatza

Centelles 4 €
Cagliari DOC Moscato
Cantine Pauli & Monserrato

Assoluto 7 €
Uve autoctone passite in vigna
Isola dei Nuraghi IGT
Cantina Pala Sordiana

Trattoria[✿]



Margherita[✿]

Carta dei Vini
(e delle Birre)

<u>Bianchi</u>		<u>Karagnari</u> Vermentino di Gallura D.O.C.G. superiore Tenute Fondini - Calangianus	32 €	<u>Rabinus</u> Isola dei Nuraghi IGT Tenute Smeralda - Donori	28 €	<u>Bollicine</u>	
<u>Verò</u>	18 €	<u>Stellato</u> Vermentino di Sardegna D.O.C. Cantina Pala - Serdiana	35 €	<u>BVL</u> Bovale Isola dei nuraghi IGT Quartomoro di Sardegna - Arborea	28 €	<u>Su Bri</u> Spumante Brut Cantine Su Entu - Sanluri	20 €
<u>Terresinis</u>	18 €	<u>Sciata</u> Vermentino di Gallura D.O.C.G. Cantine Surrau - Arzachena	35 €	<u>Mamuthone</u> Cannonau di Sardegna D.O.C. Cantina Giuseppe Siliesu - Mamoiada	28 €	<u>Attilio Rosè</u> Spumante brut Cantina Contini - Cabras	20 €
<u>Vernaccia IGT</u>		<u>Ruinàs</u> Colli del Limbara IGT Cantina Depperu - Luras	40 €	<u>Rocca Rubia</u> Carignano del Sulcis D.O.C. Riserva Cantina Santadi	30 €	<u>Z</u> Frizzante sui lieviti Quartomoro di Sardegna - Arborea	22 €
<u>SuImari</u>	18 €	<u>Capichera "Vign'Angena"</u> Vermentino di Gallura D.O.C.G. Cantina Capichera - Arzachena	50 €	<u>Luzzana</u> Isola dei nuraghi IGT Cantina Cherchi - Usini	35 €	<u>Q</u> Metodo Classico Quartomoro di Sardegna - Arborea	30 €
<u>Vermentino di Sardegna D.O.C.</u>		<u>Rossi</u>		<u>Galu</u> Cannonau di Sardegna D.O.C. Nepente Agricola Salis - Oliena	40 €	<u>Ferrari Maximun</u> Blanc de blanc - Trento D.O.C. Cantine Ferrari Trento	40 €
<u>Cantina Su Entu - Sanluri</u>		<u>Dominariu</u> Bovale Terralba D.O.C. Cantine Melis - Terralba	18 €	<u>Korem</u> Bovale Isola dei Nuraghi IGT Cantina Argiolas - Serdiana	50 €	<u>Berlucchi Rosè</u> Franciacorta D.O.C.G. Cortefranca (BS)	35 €
<u>Vigne Piras</u>	20 €	<u>Montiprama</u> Niedddera Valle del Tirso IGT Cantina della Vernaccia - Oristano	18 €	<u>Terre Brune</u> Carignano del Sulcis D.O.C. Superiore Cantina Santadi	60 €	<u>Bellavista</u> Franciacorta D.O.C.G. Alba non dosato Bellavista - Erbusco (BS)	60 €
<u>Vermentino di Gallura D.O.C.G.</u>		<u>Baie di Palmas</u> Carignano del Sulcis D.O.C. Cantina di Santadi	20 €	<u>Marchese di Villamarina</u> Alghero D.O.C. Riserva Cabernet Cantina Sella & Mosca - Alghero	60 €	<u>Calice del giorno</u>	4 €
<u>Cantina di Gallura - Tempio</u>		<u>Nepente di Oliena</u> Cannonau di Sardegna D.O.C. Cantina Sociale di Oliena	20 €	<u>Abberu</u> Isola dei Nuraghi IGT Cantina Dessena - Benetutti	70 €	<u>Mezze bottiglie</u>	
<u>Karmis</u>	20 €	<u>Monica di Sardegna</u> Monica di Sardegna Superiore D.O.C. Poderi Parpinello - Alghero	22 €	<u>Rosati</u>		<u>Bianchi - Karmis</u>	12 €
<u>Isola dei Nuraghi IGT</u>		<u>Cagnulari</u> Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT Cantina Cherchi - Usini	24 €	<u>Nieddera</u> Nieddera, Valle del Tirso IGT Cantina Contini - Cabras	12 €	<u>Rossi - Montiprama</u>	12 €
<u>Cantine Contini - Cabras</u>		<u>Kressia</u> Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT Poderi Parpinello - Alghero	24 €	<u>Seu</u> Nieddera, Valle del Tirso IGT Cantina della Vernaccia - Oristano	12 €	<u>Caraffe</u>	
<u>Tzinnigas</u>	22€	<u>Granadu</u> (Cannonau) Tenute Smeralda di Donori	25 €			<u>0.5 litri</u>	5 €
<u>Valle del Tirso IGT</u>						<u>1 litro</u>	9 €
<u>Az. Agricola Famiglia Orro - Tramatzà</u>						<u>Bianco o Rosso</u> Cantina Tanarighe - Usini	
<u>Centogemme</u>	24€						
<u>Alghero Torbato D.O.C.</u>							
<u>Poderi Parpinello - Alghero</u>							
<u>Kramori</u>	24€						
<u>Vermentino di Gallura D.O.C.G.</u>							
<u>Cantina Sa Raja - Telti</u>							
<u>Nurà</u>	25 €						
<u>Nuragus di Cagliari D.O.C.</u>							
<u>Agricola Soi - Nuragus</u>							
<u>Petrizza</u>	30 €						
<u>Vermentino di Gallura D.O.C.G.</u>							
<u>Masone Mannu - Monti</u>							