

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.

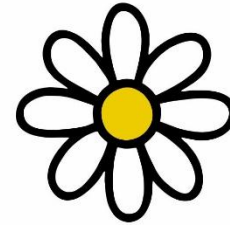
Secondo i suoi tempi, non secondo i nostri!

Sperando di essere all'altezza...

Buon appetito.

Giacomo

Trattoria



Margherita

*Menù
di Primavera*

Terra

Antipasti

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

Uovo al tartufo ^(*)⁽³⁾ 14€

Monachelle alla Campidanese 14€
(circa 30 pezzi)

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

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

Primi

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

Malloredus alla Campidanese ⁽¹⁻⁷⁾ 13€

Paglia e fieno ⁽¹⁾ alla bolognese 13€

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

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

Trattoria



Margherita

Mare

Antipasti

Zuppeta di cozze ⁽¹⁻¹⁴⁾ alla marinara 12€

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

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

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

Primi

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

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

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

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

Spaghetti chitarra di pasta fresca ⁽¹⁾ gambero rosso ^(*) ⁽³⁻¹²⁾ pomodorini e bottarga 19€

Terra

Secondi

Guancia di manzo stracotta al bovale ⁽¹²⁾ 16€

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

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

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

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 5€

Cruditè 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 ^(*) ⁽¹⁻⁴⁻¹⁴⁾ 20€

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

Tagliata di tonno rucola e pomodorini ⁽⁴⁾ 20€

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

Dessert del giorno 5€

Sorbetto artigianale al Limone 5€

Seada artigianale ^(*) 6€

Aranzada* 6€

Coperto + servizio 2.50€

N.B.

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

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

Bianchi Nazionali

Gewurztraminer 30 €
Alto Adige DOC
Tenute Rottensteiner
Bolzano

Terre diuva 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 €
Teroldego Rotaliano 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

Veve Clicquet 90 €
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

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)

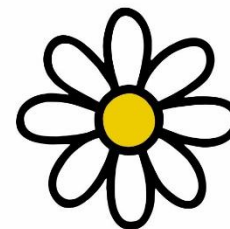
Crannatza 4 €
Vernaccia Valle del Tirso IGT
Az. Agricola Famiglia Orro
Tramatza

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>Karagnani</u>	32 €	<u>Rubinus</u>	28 €	<u>Bollicine</u>	
<i>Ver</i>	18 €	<i>Vermentino di Gallura DOCG superiore Tenute Iondini - Calangianus</i>		<i>Isola dei Nuraghi IGT Tenute Smeralda - Donori</i>		<i>Su Bri</i>	20 €
<i>Vermentino di Sardegna DOC Quartomoro di Sardegna - Arborea</i>		<u>Stellato</u>	35 €	<u>BVL</u>	28 €	<i>Spumante Brut Cantine Su Entu - Santuri</i>	
<i>Terresinis</i>	18 €	<i>Vermentino di Sardegna DOC Cantina Pala - Serdiana</i>		<i>Bovale Isola dei nuraghi IGT Quartomoro di Sardegna - Arborea</i>		<i>Attilio Rosè</i>	20 €
<i>Vernaccia IGT Cantina della Vernaccia - Oristano</i>		<u>Sciata</u>	35 €	<u>Mamuthone</u>	28 €	<i>Spumante brut Cantina Contini - Cabras</i>	
<i>SuImari</i>	18 €	<i>Vermentino di Gallura DOCG Cantine Surrau - Arzachena</i>		<i>Cannonau di Sardegna DOC Cantina Giuseppe Sileu - Mamoiada</i>		<u>Z</u>	22 €
<i>Vermentino di Sardegna DOC Cantina Su Entu - Santuri</i>		<u>Ruinis</u>	40 €	<u>Rocca Rubia</u>	30 €	<i>Frizzante sui lieviti Quartomoro di Sardegna - Arborea</i>	
<i>Vigne Piras</i>	20 €	<i>Colli del Limbara IGT Cantina Depperu - Luras</i>		<i>Carignano del Sulcis DOC Riserva Cantina Santadi</i>		<u>Q</u>	30 €
<i>Vermentino di Gallura DCCG Cantina di Gallura - Tempio</i>		<u>Capichera "Vign'Angena"</u>	50 €	<u>Luzzana</u>	35 €	<i>Metodo Classico Quartomoro di Sardegna - Arborea</i>	
<i>Karmis</i>	20 €	<i>Vermentino di Gallura DCCG Cantina Capichera - Arzachena</i>		<i>Isola dei nuraghi IGT Cantina Cherchi - Usini</i>		<i>Ferrari Maximun</i>	40 €
<i>Isola dei Nuraghi IGT Cantine Contini - Cabras</i>		<u>Rossi</u>	18 €	<u>Galu</u>	40 €	<i>Blanc de blanc - Trento DOC Cantine Ferrari Trento</i>	
<i>Tzinnigas</i>	22€	<i>Dominariu</i>	18 €	<i>Cannonau di Sardegna DOC Nepente Agricola Salis - Oltena</i>		<i>Berlucchi Rosè</i>	35 €
<i>Valle del Tirso IGT Az. Agricola Famiglia Orro - Tramatzu</i>		<i>Bovale Terralba DOC Cantine Melis - Terralba</i>		<u>Korem</u>	50 €	<i>Franciacorta DCCG Cortefranca (BS)</i>	
<i>Centogemme</i>	24€	<u>Montiprama</u>	18 €	<i>Bovale Isola dei Nuraghi IGT Cantina Argiolas - Serdiana</i>		<i>Bellavista</i>	60 €
<i>Alghero Torbato DOC Poderi Parpinello - Alghero</i>		<i>Nieddera Valle del Tirso IGT Cantina della Vernaccia - Oristano</i>		<i>Terre Brune</i>	60 €	<i>Franciacorta DCCG Alma non dosato Bellavista - Erbusco (BS)</i>	
<i>Krameri</i>	24€	<i>Baie di Palmas</i>	20 €	<i>Carignano del Sulcis DOC Superiore Cantina Santadi</i>		<u>Calice del giorno</u>	4 €
<i>Vermentino di Gallura D.O.C.G. Cantina Sa Raja - Telti</i>		<i>Carignano del Sulcis DOC Cantina di Santadi</i>		<i>Marchese di Villamarina</i>	60 €	<u>Mezze bottiglie</u>	
<i>Nurà</i>	25 €	<u>Nepente di Oltena</u>	20 €	<i>Alghero DOC Riserva Cabernet Cantina Sella & Mosca - Alghero</i>		<i>Bianchi - Karmis</i>	12 €
<i>Nuragus di Cagliari DOC Agricola Soi - Nuragus</i>		<i>Cannonau di Sardegna DOC Cantina Sociale di Oltena</i>		<u>Abbèru</u>	70 €	<i>Rossi - Montiprama</i>	12 €
<i>Petritza</i>	30 €	<u>Monica di Sardegna</u>	22 €	<i>Isola dei Nuraghi IGT Cantina Dessena - Bonelutti</i>		<u>Caraffe</u>	
<i>Vermentino di Gallura DCCG Masone Mannu - Monti</i>		<i>Monica di Sardegna Superiore DOC Poderi Parpinello - Alghero</i>		<i>Nieddera</i>	12 €	<i>0,5 litri</i>	5 €
		<u>Cagnulari</u>	24 €	<i>Nieddera, Valle del Tirso IGT Cantina Contini - Cabras</i>		<i>1 litro</i>	9 €
		<i>Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT Cantina Cherchi - Usini</i>		<u>Seu</u>	12 €	<i>Bianco o Rosso Cantina Tanarighe - Usini</i>	
		<u>Kressia</u>	24 €	<i>Nieddera, Valle del Tirso IGT Cantina della Vernaccia - Oristano</i>			
		<i>Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT Poderi Parpinello - Alghero</i>					
		<u>Granadu</u>	25 €				
		<i>(Cannonau) Tenute Smeralda di Donori</i>					