

La Scolla

OSTERIA E FORNO

da Sprazzinare

ma non necessariamente... alla fine sono un aperitivo

Chips di platano, pepe rosa ¹	3 €
Croquetas* di salsiccia stagionata di Ploaghe, pecorino, erba cipollina ^{1,3,7}	6 €
Sardine* sott'olio, pane e intingolo ^{1,4} <i>Sardine sott'olio fatte in casa e il pane del giorno accompagnate da un intingolo di olio EVO Accademia Olearia, aceto balsamico, olive, pomodoro secco e prezzemolo</i>	7 €

gli Anti-pasti

Carpaccio di pescato*, marinara di pomodoro, foglie di capperi essiccate, olio piccante ⁴	15 €
Tartare, susina e rosmarino ^{1,4,10} <i>Tartare di manzo di Arborea battuta al coltello, condimento classico, ketchup di susina, pita al rosmarino</i>	16 €
Pancetta e melone ^{7,8} <i>Pancetta tesa di Ploaghe, melone marinato nel dashi, cas'axedu, mandorle croccanti</i>	12 €
Insalata di fagiolini, chimichurri, cipolle in agrodolce, caprino ⁷	12 €
Lattuga arrosto, crema di mandorle, capperi fritti, frutta di stagione fermentata ¹⁰	12 €

i Primi

NON saranno gli ultimi

Macarronis, burro al peperone verde, mais alla brace, pecorino stagionato ^{1,7}	14 €
Tubetti in acqua di pomodoro, emulsione di foglie di capperi, bottarga ^{1,4}	15 €
Plin* di pecora brasata, brodo limpido di pecora tiepido, zenzero, lemongrass ^{1,3,7,9}	17 €

i Secondi

contati... ma molto buoni

Cotoletta di galletto* sardo, insalata di cetrioli, crema di yogurt di capra ^{3,7}	16 €
Pescato* alla brace, salsa diavola ai peperoni fermentati, zucchine marinate ^{4,9}	20 €
Spiedino di pecora* alla brace, melanzana affumicata, panna acida, salsa verde ^{6,7,10}	18 €

i Dolci

proprio come te

Cheesecake bruciata e caramello al miele di San Sperate ^{3,7}	7 €
Zuppetta di cioccolato fondente, mandorle, uva e gel al limone ^{7,8}	7 €
dal Forno • Pizzetta dolce al cacao, cioccolato bianco, pesche e basilico ^{1,7}	8 €

Coperto 2,5 €

dal Forno

LE PIZZE AL TAGLIO... MA TONDE

croccante, fragrante, a spicchi,
ideale da condividere
(da 2 o 4 persone)

Classicone vol. 1 ^{1,4}
Pomodoro stracotto, alici,
crema d'aglio arrosto, origano
🍷 6 € / 🍷 12 €

Verdure ^{1,8}
Pomodoro stracotto, verdure di stagione,
cipolle in agro, vinaigrette alle nocciole
🍷 7 € / 🍷 13 €

Pecora ^{1,7,9}
Pecora stufata, scaglie di casizolu,
salsa verde
🍷 8 € / 🍷 14 €

Pancetta ^{1,7}
Crema di mozzarella di bufala,
pancetta tesa di Ploaghe, polvere di pomodoro
🍷 8 € / 🍷 14 €

Cozze ^{1,14}
Pomodoro stracotto, cozze, prezzemolo,
gel di limone, peperoncino
🍷 8,5 € / 🍷 15 €

IL PANE

ogni giorno un profumo diverso
sforiamo ogni giorno tipologie diverse
di pane, dai classici della tradizione
a esperimenti più aromatici,
e siamo felici di offrirvelo
per accompagnare la vostra cena.

i Percorsi

i nostri menù degustazione,
da 3 o 5 portate

menù per tutto il tavolo, min. 2 persone

“Triennio” 30 €
antipasto, primo, dessert

“Quinquennio” 48 €
pizza, antipasto, primo, secondo, dessert

La Scolla

OSTERIA E FORNO

le Bollicine

Oscarì 2023	Alghero DOC Torbato Met. Classico	Sella & Mosca (Alghero, SS)	6 € 25 €
Magnifico -	Trento DOC Pas Dosé	Dall'ò (Cavedine, TN, Trentino)	37 €
Gallimard Grand Reserve -	Champagne Blanc de Blancs	Gallimard Père & Fils (Francia)	60 €
Gallimard Cuvée de Réserve -	Champagne Blanc de Noirs	Gallimard Père & Fils (Francia)	50 €

i Bianchi

DALL'ISOLA

Karinnu 2022	Nasco (IdN IGT)	Nurallao (Sarcidano, CA)	25 €
Cala Reale 2025	Vermentino di Sardegna DOC	Sella & Mosca (Alghero, SS)	6 € 22 €
Argidha 2023	Isola dei Nuraghi IGT	Gibadda (Arbus, Medio Campidano, CA)	45 €
Panzale 2025	Panzale (IdN IGT)	Berritta (Dorgali, NU)	6 € 37 €
Tittia 2025	Semidano (IdN IGT)	Pedra Niedda (Sini, Marmilla, OR)	30 €
Fatima 2024	Vernaccia Valle del Tirso IGT	Flli Serra (Zeddiani, Campidano, OR)	28 €

I FORESTIERI

SP68 Bianco 2025	Albanello, Moscato di Alessandria	Occhipinti (Vittoria, RG, Sicilia)	28 €
Orthogneiss 2023	Melon de Bourgogne	Chateau Cambon (Beaujolais, Francia)	35 €
Clos Paradis 2023	Sauvignon Blanc	Domaine Fouassier (Loira, Francia)	7 € 45 €
Slatnik 2023	Chardonnay, Friulano	Radikon (Gorizia, Venezia-Giulia)	50 €
Fontanasanta 2025	Manzoni Bianco	Foradori (Mezzolombardo, TN, Trentino)	6 € 27 €
Beaujolais Blanc 2023	Chardonnay	Chateau Cambon (Beaujolais, Francia)	35 €



dal Bar

LE BIRRE

Istadi	alla spina	6 €
Witbier	al miele 5% 0,33 l	
Terrantiga	(San Sperate, Sardegna)	
Nibari	alla spina	6 €
IPA	al ginepro 5,5% 0,33 l	
Terrantiga	(San Sperate, Sardegna)	
Vetra Pils		7 €
Pils	4,9% 0,33 l	
Vetra	(Caronno Pertusella, Lombardia)	
Mishka		7 €
Blanche	4,7% 0,33 l	
Muttnik	(Sesto S. Giovanni, Lombardia)	
Alchemy		7 €
IPL	senza glutine 4,1% 0,33 l	
Vertiga	(Vicenza, Veneto)	
Brewmaster IPA		8 €
IPA	0,0% 0,33 l	
Dundalk	(Danimarca)	

L'ACQUA E LE BIBITE

Acqua Aquaora	2 €
naturale, frizzante	
Acqua potabile microfiltrata sterilizzata in conformità al D. Lgs. 18/2023 e 181/2003. Il sistema di microfiltrazione è autorizzato dal Ministero della Salute. Le apparecchiature utilizzate sono conformi al D.M. 25/2013.	
Acqua Smeraldina	4 €
naturale, frizzante	
Bibite	3,5 €
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite	
Bibite Lurisia	4 €
chinotto, aranciata, gazzosa	
Tonica Fever Tree	4 €
acqua tonica	

APERITIVI E DRINK

Gin and tonic	da 8 €
con la nostra selezione di Gin e l'acqua tonica Fever Tree Indian	
Negroni	9 €
Gin, Campari, Vermouth rosso	
Negroni sbagliato	9 €
Spumante brut, Campari, Vermouth rosso	
Boulevardier	9 €
Bourbon, Campari, Vermouth rosso	
Americano	9 €
Campari, Vermouth rosso, soda	

GLI ANALCOLICI

Gin Zero e Tonica	10 €
-------------------	------

La Scolla

OSTERIA E FORNO

i Rojè

Anemone
2025 Alghero Rosato DOC

i Rojri

DALL'ISOLA

Cannaca
2024 Monica di Sardegna DOC

Nathavi Rosso
2022 Caricagiola, Pascale (IdN IGT)

Mommotti
2022 Barbera sarda (IdN IGT)

Tanca Farrà
2023 Alghero Rosso DOC

Medeus
2023 Cannonau di Sardegna DOC

Cagnulari 45
2024 Cagnulari (Alghero DOC)

I FORESTIERI

Foradori
2024 Teroldego

SP68 Rosso
2025 Frappato, Nero D'Avola

Vino Rosso
2024 Nebbiolo

Tango Atlantico
2023 Malbec, Cabernet Franc

Granite de Dambach
2023 Pinot Noir

Beaujolais Rouge
2023 Gamay

per Concludere

Sorbino
2024 Nasco dolce (IdN IGT)



6 € | 23 €

Sella & Mosca (Alghero, SS)

Schirru (Orroli, Sarcidano, CA)

37 €

Davitha (Tempio Pausania, Gallura)

30 €

Gibadda (Arbus, Medio Campidano, CA)

45 €

Sella & Mosca (Alghero, SS)

27 €

Sella & Mosca (Alghero, SS)

6 € | 22 €

Podere 45 (Sassari, SS)

6 € | 35 €

Foradori (Mezzolombardo, TN, Trentino)

6 € | 27 €

Occhipinti (Vittoria, RG, Sicilia)

28 €

Cantina Fontana (Alba, CN, Piemonte)

32 €

Nöella Morantin (Loira, Francia)

35 €

Hartweg (Alsazia, Francia)

7 € | 40 €

Chateau Cambon (Beaujolais, Francia)

33 €

Gibadda (Arbus, Medio Campidano, CA)

8 €

dal Bar

AMARI E LIQUORI a partire da 5€

Amaro Nonino

Fernet Branca

Amara Rossa

Chinotto Quaglia

Bomba Carta Silvio Carta

Mirto Ricetta storica Silvio Carta

Limoncello L'imu

Liquirizia Ziarù

Amaro Jefferson

Limoncello Analcolico Silvio Carta

DISTILLATI a partire da 5 €

Grappa bianca

Grappa Barricata

Whiskey

Bourbon

Rum

Armagnac

Calvados

CAFFETTERIA

Caffè
espresso, decaffeinato 2 €

Caffè macchiato
caldo, freddo 2 €

Tè
English breakfast blend 3 €