

La Scolla

OSTERIA E FORNO

da Sprazzinare

ma non necessariamente... alla fine sono un aperitivo

Chips di platano, pepe rosa ¹	4 €
Croquetas* di salsiccia stagionata di Ploaghe, pecorino, erba cipollina ^{1,3,7}	8 €
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>	9 €

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

Semini, 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

GLI SPICCHI

*croccante, soffice, profumata:
un'idea diversa di pizza,
pensata per aprire la cena*

Classicone vol. 1 ^{1,4}
*Pomodoro stracotto, alici,
crema d'aglio arrosto, origano*
4 €

Verdure ^{1,8}
*Pomodoro stracotto, verdure di stagione,
cipolle in agro, vinaigrette alle nocciole*
4,5 €

Pecora ^{1,7,9}
*Pecora stufata, scaglie di casizolu,
salsa verde*
5 €

Pancetta ^{1,7}
*Crema di mozzarella di bufala,
pancetta tesa di Ploaghe, polvere di pomodoro*
5 €

Cozze ^{1,14}
*Pomodoro stracotto, cozze, prezzemolo,
gel di limone, peperoncino*
5 €

IL PANE

*ogni giorno un profumo diverso
sforniamo 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" 35 €
antipasto, primo, dessert

"Quinquennio" 48 €
pizza, antipasto, primo, secondo, dessert

La Scolla

OSTERIA E FORNO

le Bollicine

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

i Bianchi

DALL'ISOLA

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

I FORESTIERI

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



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		4,1%	0,33 l
Muttnik	(Sesto San Giovanni, Lombardia)		
Black Sheep			7 €
Stout		4,2%	0,33 l
Meltz	(Melzo, Lombardia)		
Alchemy			7 €
IPL	senza glutine	4,9%	0,33 l
Vertiga	(Vicenza, Veneto)		
Brewmaster IPA			8 €
IPA		0,0%	0,44 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 €
-------------------	------



Ogni giorno selezioniamo dalla nostra carta etichette sempre diverse da proporvi al calice per garantire un'esperienza nuova ogni volta. Chiedete al nostro personale i vini al calice del giorno.

La Scolla

OSTERIA E FORNO

i Rojè

Anemone
2025 Alghero Rosato DOC

Sella & Mosca (Alghero, SS)



23 €

i Rojri

DALL'ISOLA

Cannaca
2024 Monica di Sardegna DOC

Schirru (Orroli, Sarcidano, CA)

37 €

Nathavi Rosso
2022 Caricagiola, Pascale (IdN IGT)

Davitha (Tempio Pausania, Gallura)

30 €

Mommotti
2022 Barbera sarda (IdN IGT)

Gibadda (Arbus, Medio Campidano, CA)

45 €

Tanca Farrà
2023 Alghero Rosso DOC

Sella & Mosca (Alghero, SS)

27 €

Medeus
2023 Cannonau di Sardegna DOC

Sella & Mosca (Alghero, SS)

22 €

Cagnulari 45
2024 Cagnulari (Alghero DOC)

Podere 45 (Sassari, SS)

35 €

Rocca Rubia
2023 Carignano del Sulcis DOC

Cantina Santadi (Santadi, CI)

29 €

I FORESTIERI

Foradori
2024 Teroldego

Foradori (Mezzolombardo, TN, Trentino)

27 €

SP68 Rosso
2025 Frappato, Nero D'Avola

Occhipinti (Vittoria, RG, Sicilia)

28 €

Vino Rosso
2024 Nebbiolo

Cantina Fontana (Alba, CN, Piemonte)

32 €

Tango Atlantico
2023 Malbec, Cabernet Franc

Nöella Morantin (Loira, Francia)

35 €

Granite de Dambach
2023 Pinot Noir

Hartweg (Alsazia, Francia)

40 €

Beaujolais Rouge
2023 Gamay

Chateau Cambon (Beaujolais, Francia)

33 €

per Concludere

Sorbino
2024 Nasco dolce (IdN IGT)

Gibadda (Arbus, Medio Campidano, CA)

calice 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 €



Ogni giorno selezioniamo dalla nostra carta etichette sempre diverse da proporvi al calice per garantire un'esperienza nuova ogni volta. Chiedete al nostro personale i vini al calice del giorno.