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] — *9 €*
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

gli Anti-pasti

Carpaccio di pescato*, marinara di pomodoro, foglie di cappero essiccate, olio piccante [4] — *15 €*

Tartare, susina e rosmarino [1,4,10] — *16 €*
Tartare di manzo di Arborea battuta al coltello, condimento classico, ketchup di mela cotogna, schiacciata soffice del nostro forno

Cipolla, pecorino e chimichurri [7] — *12 €*
Cipolla arrosto, fonduta di pecorino, glassa di cipolla e chimicurri

Zucca, indivia, nocciole e capperi [8] — *14 €*
Zucca arrosto, indivia riccia, vinaigrette alla nocciola, semi di zucca tostati, capperi fritti

i Primi

NON saranno gli ultimi

Cannellone fatto in casa arrostito, funghi, fondo di zucca, crema di salvia [1,3,7] — *16 €*

Tubetti cremosi, cozze, fagioli, estratto alloro [1,14] — *15 €*

Maccheroncini, crema di broccoli, stracotto di pecora, pecorino e zafferano [1,7,9] — *17 €*

i Secondi

contati... ma molto buoni

Galletto* sardo arrosto, purè di sedano rapa, cavoletti di Bruxelles e il suo fondo [9] — *19 €*

Filetto – di Muggine* – al pepe verde, porro arrosto [7,10] — *20 €*

Spiedino di pecora* alla brace, crema di cavolo, melagrana, polenta fritta [6,10] — *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 €*

Chiacchiera al cacao, mousse di ricotta e zucca, zucca candita [1,3,7] — *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 €

Che cavoli [1,11]
Crema di zucca, cavoli e broccoli arrosto, cipolle agrodolci, olio di sesamo, pepe
4 €

Prosciutto [1,7]
Prosciutto di pecora, sfilacci di bufala, riduzione agrodolce di cipolla
4,5 €

Non solo la punta [1,3]
Cavolo rosso fermentato, punta d'anca, maionese al limone
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.

in Gita

Quattro portate per scoprire le nostre proposte

menù per tutto il tavolo, min. 2 persone

"Quadrimestre" *40 €*
pizza, antipasto, primo, dessert

Poiché lavoriamo solamente con materie prime fresche e di giornata, il menù può subire variazioni e modifiche in qualsiasi momento.

Gli ingredienti contrassegnati con l'asterisco (*) potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati a -18 °C per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 · Gli ingredienti contrassegnati con due asterischi (**) potrebbero essere surgelati all'origine. I numeri riportati di fianco alle pietanze indicano la presenza di allergeni (regolamento 1169/2011 UE).

Sa 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)	
Argîdha			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	F.lli Serra (Zeddiani, Campidano, OR)	
Pedraia			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)	

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.**

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 senza alcol 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 €

La Scolla

OSTERIA E FORNO

i Rosè

Anemone			23 €
2025	*Alghero Rosato DOC*	*Sella & Mosca (Alghero, SS)*	

i Rossi

DALL'ISOLA

Cannaca			37 €
2024	*Monica di Sardegna DOC*	*Schirru (Orroli, Sarcidano, CA)*	
Nathavi Rosso			30 €
2022	*Caricagiola, Pascale (IdN IGT)*	*Davitha (Tempio Pausania, Gallura)*	
Mommotti			45 €
2022	*Barbera sarda (IdN IGT)*	*Gibadda (Arbus, Medio Campidano, CA)*	
Tanca Farrà			27 €
2023	*Alghero Rosso DOC*	*Sella & Mosca (Alghero, SS)*	
Medeus			22 €
2023	*Cannonau di Sardegna DOC*	*Sella & Mosca (Alghero, SS)*	
Cagnulari 45			35 €
2024	*Cagnulari (Alghero DOC)*	*Podere 45 (Sassari, SS)*	
Rocca Rubia			29 €
2023	*Carignano del Sulcis DOC*	*Cantina Santadi (Santadi, CI)*	

I FORESTIERI

Foradori			27 €
2024	*Teroldego*	*Foradori (Mezzolombardo, TN, Trentino)*	
SP68 Rosso			28 €
2025	*Frappato, Nero D'Avola*	*Occhipinti (Vittoria, RG, Sicilia)*	
Vino Rosso			32 €
2024	*Nebbiolo*	*Cascina Fontana (Alba, CN, Piemonte)*	
Tango Atlantico			35 €
2023	*Malbec, Cabernet Franc*	*Nöella Morantin (Loira, Francia)*	
Granite de Dambach			40 €
2023	*Pinot Noir*	*Hartweg (Alsazia, Francia)*	
Beaujolais Rouge			33 €
2023	*Gamay*	*Chateau Cambon (Beaujolais, Francia)*	

per Concludere

Sorbino			calice 8 €
2024	*Nasco dolce (IdN IGT)*	*Gibadda (Arbus, Medio Campidano, CA)*	

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.**

dal Bar

AMARI E LIQUORI *a partire da 5€*

Amaro Nonino

Fernet Branca

Amara Rossa

Amaro Quaglia Bergamotto

Sambuca

Braulio Riserva

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 €*

Chiedi al nostro personale le selezioni del giorno per ciascuna tipologia

Grappa bianca

Grappa Barricata

Whisk(e)y

Bourbon

Rum

Cognac

Armagnac

Calvados

Gin

CAFFETTERIA

Caffè *espresso, decaffeinato*	*2 €*
Caffè macchiato *caldo, freddo*	*2 €*
Tè *English breakfast blend*	*3 €*

Poiché lavoriamo solamente con materie prime fresche e di giornata, il menù può subire variazioni e modifiche in qualsiasi momento.