

Sa Schironada

Benvenuti!

Nei nostri piatti troverai la vera cucina locale
in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione.
Sarà un piacere consigliarti le nostre specialità
con la passione che da sempre ci contraddistingue.

Welcome!

*In our dishes you will find the real local cuisine
in perfect balance between tradition and innovation.
It will be a pleasure to recommend our specialties to you
with the passion that has always distinguished us.*

Gentile Cliente,
ti invitiamo a comunicare al nostro personale di servizio
eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.
Nei piatti sono indicati gli allergeni, vedi tabella nell'ultima pagina.

*Dear Customer,
please inform our staff regarding any food allergies and/or intolerances.
Allergens are indicated in the dishes, see table on the last page.*

Partner



ANTIPASTI / APPETIZERS

Mare / Sea

€

2, 4	Selezione di crudi di mare (4 gamberi, 2 scampi, 4 ostriche, 1 tartare, filetto di pesce)	75
	<i>Selection of sea raws (4 prawns, 2 scampi, 4 oysters, 1 tartare, fish fillet)</i>	
4	Tartare di tonno / <i>Tuna tartare</i>	18
14	Ostriche (1 pezzo) / <i>Oysters (1 piece)</i>	4
2	Gamberi rossi I scelta (1 pezzo) / <i>Prawns 1° choice (1 peace)</i>	10
2	Gamberi rossi II scelta (1 pezzo) / <i>Prawns 2° choice (1 peace)</i>	8
2	Scampi 1° scelta (1 pezzo) / <i>Langoustine 1° choice (1 peace)</i>	12
2	Scampi 2° scelta (1 pezzo) / <i>Langoustine 2° choice (1 peace)</i>	10
4	Tris di affumicati di mare (Pesce spada, tonno, bottarga)	17
	<i>Trio of smoked seafood (Swordfish, tuna, mullet roe)</i>	
4, 9	Bottarga a fette / <i>Sliced mullet roe</i>	16
	Bottarga intera di nostra produzione / <i>Whole mullet roe of our production</i>	130/kg
1, 4	Polpette di mare / <i>Fish balls</i>	12
14	Polpo intero al vapore / <i>Steamed whole octopus</i>	34
14	Insalata di polpo con patate / <i>Octopus salad with potatoes</i>	14
4	Insalata di tonno alla Carlofortina / <i>Carlofortina tuna salad</i>	14
14	Moscardini alla diavola / <i>Devilled baby octopus</i>	16
2, 3, 7	Cocktail di gamberi / <i>Shrimp cocktail</i>	18
1, 3, 4	Frittelline di gianchetti / <i>Little fishes fritters</i>	13
1, 14	Orziadas / <i>Fried sea anemones</i>	16
1, 14	Cozze in verde o zuppa / <i>Mussels with parsley or soup</i>	14
1, 14	Arselle in verde o zuppa / <i>Clams with parsley or soup</i>	16
1, 14	Cozze e arselles in verde o zuppa / <i>Mussels and clams with parsley or soup</i>	18
1, 2, 4, 14	Antipasti misti di mare (min. 2 pax) / <i>Mixed seafood appetizers (min. 2 people)</i>	20 a porzione

Terra / Land

1, 7	Selezione di affettati di terra / <i>Selection of cured meats</i>	12
1, 7, 12	Selezione di formaggi / <i>Selection of cheeses</i>	14
7	Prosciutto e melone / <i>Ham and melon</i>	12
	Lumache / <i>Snails</i>	9
1	Polpette di terra / <i>Meatballs</i>	10
7	Pecorino arrosto / <i>Roasted pecorino</i>	9
7	Tartare di manzo con fiori di capperi e stracciatella	22
	<i>Beef tartare with caper flowers and stracciatella</i>	

PRIMI PIATTI / *FIRST COURSES*

€

Mare / *Sea*

1, 14	Spaghetti alle vongole / <i>Spaghetti with clams</i>	16
	aggiunta di bottarga / <i>addition of mullet roe</i>	1,50
1, 2, 14	Spaghetti di mare al cartoccio / <i>seafood spaghetti en papillote</i>	18
1, 2	Trofie con fiori di zucca e gamberi <i>Trofie with zucchini flowers and shrimps</i>	17
1, 2	Trofie all'astice / <i>Trofie with lobster</i>	26
1, 2	Fregula ai crostacei / <i>Typical Sardinian pasta with shellfish</i>	25
1, 14	Fregula alle vongole / <i>Typical Sardinian pasta with clams</i>	16
4, 14	Risotto alla pescatora – min. 2 persone / <i>Seafood risotto – min 2 people</i>	18 a porzione
1, 2	Linguine agli scampi/ <i>Linguine with langoustines</i>	17
1, 2, 14	Linguine allo scoglio / <i>Seafood linguine</i>	17
1, 2, 3, 4, 14	Spaghetti alla carbonara di mare / <i>Sea carbonara spaghetti</i>	19

Terra / *Land*

1, 7	Culurgionis di patate, pomodoro e basilico <i>Potato culurgiones (typical ravioli) with tomato and basil</i>	14
1, 7	Ravioli di ricotta, pomodoro e basilico / <i>Ricotta ravioli with tomato and basil</i>	13
1	Pasta al pomodoro / <i>Pasta with tomato sauce</i>	10
1	Pennette all'arrabbiata/ <i>Pennette with spicy tomato sauce</i>	11
1	Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti with garlic, oil and chili peppers</i>	11
1	Gnocchetti alla campidanese <i>Typical Sardinian dumplings with tomato sauce and sausage</i>	13

SECONDI DI PESCE / FISH MAIN COURSES

		€
2, 4	Grigliata mista di mare/ <i>Mixed fish grill</i>	30
4	Spigola/orata alla griglia (porzione) <i>Grilled sea bass/sea bream (portion)</i>	17
1, 4	Spigola / orata alla vernaccia (porzione) <i>Sea bass / sea bream in vernaccia wine (portion)</i>	19
4	Spigola / orata con patate in umido (porzione) <i>Sea bass/sea bream with stewed potatoes (portion)</i>	20
4	Filetto di pescato del giorno (porzione) <i>Fish fillet of the day (portion)</i>	20
1, 2, 4, 14	Frittura mista / <i>Mixed fried fish</i>	18
1, 14	Frittura di calamari / <i>Fried squids</i>	17
4	Pesce fresco del Golfo / <i>Gulf fish</i>	7 100 gr.
4	Trancio di tonno / pesce spada (porzione) <i>Tuna / Swordfish steak (portion)</i>	19
2	Scampi 1° scelta (4 pezzi) / <i>Langoustines 1° choice (4 pieces)</i>	48
2	Scampi 2° scelta (4 pezzi) / <i>Langoustines 2° choice (4 pieces)</i>	40
14	Seppie alla griglia (2 pezzi) / <i>Grilled cuttlefish (2 pieces)</i>	18
4	Anguille alla griglia (3 pezzi) / <i>Grilled eels (3 pieces)</i>	19
2	Gamberi rossi I scelta alla griglia (4 pezzi) / <i>Grilled prawns 1° choice (4 pieces)</i>	40
2	Gamberi rossi II scelta alla griglia (4 pezzi) / <i>Grilled prawns 2° choice (4 pieces)</i>	32
2	Astice / <i>Lobster</i>	10 100 gr.
2	Aragosta (al kilo) / <i>Rock lobster (per kilo)</i>	20 100 gr.

coperto/cover charge € 2.50

SECONDI DI CARNE / *MEAT MAIN COURSES*

		€
1	Grigliata mista di carne con patate al forno <i>Mixed grilled meats with baked potatoes</i>	19
1	Maialetto sardo al forno con patate al forno <i>Baked sardinian suckling pig with baked potatoes</i>	20
	Bistecca di manzo con patate al forno <i>Beefsteak with baked potatoes</i>	25
	Bistecca di cavallo con patate al forno <i>Horse steak with baked potatoes</i>	25
7	Tagliata con rucola e grana <i>Sliced beef with rocket and parmesan</i>	23
	Filetto di manzo con patate al forno <i>Beef fillet with baked potatoes</i>	28
	Filetto di cavallo con patate al forno <i>Horse fillet with baked potatoes</i>	28
	Costine di agnello arrosto / <i>Roast lamb ribs</i>	19
7	Bistecchine d'asino / <i>Donkey steaks</i>	20

CONTORNI / *SIDE DISHES*

9	Pinzimonio / <i>Raw vegetables</i>	6
	Patatine fritte / <i>French fries</i>	5
	Patate arrosto / <i>Roast potatoes</i>	5
	Insalata mista / <i>Mixed salad</i>	5
	Verdure grigliate / <i>Grilled vegetables</i>	8
7	Caprese / <i>Italian mozzarella, basil and tomato</i>	6

FRUTTA E DOLCI / *FRUIT AND DESSERTS*

		€
	Frutta di stagione (porzione) <i>Seasonal fruit (portion)</i>	7
7	Sorbetto <i>Sorbet</i>	3,5
1, 3, 7, 8	Dolci sardi <i>Sardinian sweets</i>	7
7	Panna cotta	6
3, 7	Crème caramel	6
	Dolce del giorno <i>Dessert of the day</i>	7
1, 3, 7	Tiramisù	6
1, 7	Cheesecake	7
1, 7	Sebada <i>Sebada (typical Sardinian sweet)</i>	7
7, 8	Semifreddo al croccante <i>Crunchy frozen dessert</i>	7
	Carapigna al mandarino <i>Mandarin carapigna</i>	6

BEVANDE / DRINKS

	€
Acqua naturale/frizzante 0,75 l / <i>Natural/sparkling water 0,75 l</i>	3
Bibite 0,33 / <i>Soft drinks 0,33</i>	3
Succhi di frutta / <i>Fruit juices</i>	3,5
Tè freddo 0,33 / <i>Cold tea 0,33</i>	3
Peroni Nastro Azzurro 0.0 0,33 l	4
Vino in bottiglia Sa Schironada bianco/rosso 0,75 l	14
<i>Bottled wine Sa Schironada white/red 0.75 l</i>	
Vino in bottiglia Sa Schironada bianco/rosso 0,375 l	9
<i>Bottled wine Sa Schironada white/red 0.375 l</i>	

Birre / Beers

	Peroni Nastro Azzurro Sardegna, alla spina, chiara 0,40 l	5
	Peroni Nastro Azzurro Sardegna, alla spina, chiara 0,20 l	3,5
	Peroni non filtrata, alla spina 0,40 l	5
	Peroni non filtrata, alla spina 0,20 l	3,5
	Peroni Senza Glutine 0,33 l	4
	Peroni Nastro Azzurro 0.0 0,33 l	4
	Ichnusa 0,33 l	3
	Ichnusa 0.66 l	4
	Ichnusa non filtrata 0.50 l	5

Caffetteria / Coffee bar

Caffè / <i>Espresso</i>	1,5
Caffè macchiato / <i>Espresso macchiato</i>	2
Caffè dek / <i>Dek espresso</i>	2
Caffè corretto / <i>Coffee with alcohol</i>	3
Cappuccino	2
Caffè d'orzo / <i>Barley coffee</i>	2,5
Caffè americano / <i>American coffee</i>	2
The	2,5

Aperitivi / Aperitifs

Bitter	3,5
Crodino	3,5
Sanbitter	3,5
Campari	3,5

Amari

€

Amari	4
Crema	4,5

Cocktails

Aperol Spritz - prosecco, soda, aperol	8
Campari Spritz - prosecco, soda, martini	8
Negroni - martini rosso, martini bitter, bombay dry	8
Rum and Cola - bacardí oro, coca-cola	8
Whisky and Cola - jack daniel's, coca-cola	8

Gin Tonic

Bombay Sapphire & Indian Fever Tree/Mediterranean Fever Tree	12
Gin Mare & Indian Fever Tree/Mediterranean Fever Tree	12

Distillati e liquori / *Distillates and liqueurs*

LA TRENTINA	4
Grappa morbida 41%	

LA TRENTINA	4
Grappa giovane 41%	

LE DICIOTTOLUNE	4
Grappa stravecchia 41%	

BONAVENTURA MASCHIO	4
903 Barrique	

Cognac

Martell vs	8
Courvoisier vs	8
Remy Martin xo excellence	12

Whisky

€

SCOTCH

Chivas 12 anni	6
Lagavulin 12 anni	8
Oban	8
Talisker Skye	8

BOURBON

Four-roses	5
Buffalo Trace	7
Maker's Mark	8

IRISH

Jameson	6
---------	---

JAPAN

Nikka	10
-------	----

Rum

Diplomatico	8
Zacapa 23	8
Don Papa	8
Zacapa XO	15

Brandy

Vecchia Romagna	5
Cardinal Mendoza	8
Carlos I	8

Si invitano i gentili clienti a comunicare al nostro personale di servizio eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

**GLI ALLERGENI PRESENTI SUI PIATTI SONO INDICATI
CON I NUMERI IN BASE ALLA SEGUENTE LEGENDA:**

1. CEREALI contenenti glutine e prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. SOLFITI in concentrazioni maggiori a 10 mg/kg
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Customers are kindly invited to communicate to our staff
any food allergies and/or intolerances.

**THE ALLERGENS PRESENT ON THE DISHES ARE INDICATED
WITH THE NUMBERS BASED ON THE FOLLOWING LEGEND:**

1. CEREALS containing gluten and derived products
2. CRUSTACEANS and shellfish products
3. EGGS and egg products
4. FISH and fish-based products
5. PEANUTS and peanut products
6. SOY and soy products
7. MILK and milk-based products (including lactose)
8. NUTS such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
9. CELERY and celery-based products
10. MUSTARD and mustard-based products
11. SESAME SEEDS and sesame seed products
12. SULFITES in concentrations greater than 10 mg/kg
13. LUPINI and lupine-based products
14. MOLLUSCS and products based on molluscs