


trattoria
 **Barabattula**

• MENU •

SIDDÙRA
Sardegna in purezza

ANTIPASTI / STARTERS

| | |
|--|----------------|
| *Attinie Fritte (200gr) | € 18,00 |
| (Fried Anemones) | |
| *Assaggini di Mare | € 20,00 |
| (Mixed Seafood Appetizers) | |
| * Tartare di Tonno | € 16,00 |
| (Tuna's Tartare) | |
| Cozze alla Marinara | € 12,00 |
| (Mussels with White Wine Parley and Garlic) | |
| Zuppetta di cozze con Crostini | € 12,00 |
| (Mussels with Tomatos sauce and toasted Bread) | |
| Piatto del Pastore | € 15,00 |
| (Shepherd dish, Typical Sardinian Ham, Sausage and Cheeses) | |
| Misto di Formaggi di Sardegna | € 15,00 |
| (Mixed Typical Sardinian Cheeses) | |
| Caprese di Bufala | € 11,00 |
| (Buffalo's Mozzarella Cheese Fresch Tomatoes and Oregano) | |

*Prodotto Abbattuto come da regolamento (CE) n. 853/2004, in mancanza di pesce Fresco potrebbero essere utilizzati prodotti di alta qualità congelati a bordo

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

- ~~15~~
* Spaghetti alla Crema di Attinie € 16,00
(Spaghetti with Anemones Cream)
- Linguine Vongole e Bottarga € 15,00
(Linguine with Clams and Roe Fish)
- * Ravioli di Pesce con Scampi e Pomodori € 16,00
(Fish Ravioli with Scampi e Tomatoes)
- Fregola alla Marinara (min. 2 pax) prezzo per pax € 16,00
(Typical Sardinia Pasta with Seafood, prix per pax)
- Zirellos "Barabattula" € 16,00
(Typical Sardinian Fresh Pasta with Tomatosauce, Mussels and Bacon)
- *Spaghetti ai Granchi € 13,00
(Spaghetti with Crabs)
- Culurgiones al Pomodoro e Menta € 14,00
(Typical Sardinian Ravioli with Tomato Sauce and Mint)
- Suppa Cuata (Piatto Tipico Gallurese) € 13,00
(Typical Gallura's dish, bread flan with cheese, parsley and meat broth,
cooked in the oven)
- Malloreddus alle Verdure € 12,00
(Sardinian Pasta with Fresh Vegetable)

*Prodotto Abbattuto come da regolamento (CE) n. 853/2004, in mancanza di pesce Fresco
potrebbero essere utilizzati prodotti di alta qualità congelati a bordo

SECONDI PIATTI / SECOND COURSE (PESCE / FISH)

| | |
|---|-----------|
| * Fritto di Calamari e Gamberi (Fried Calamari and Shrimp) | € 18,00 - |
| * Calamari alla Griglia (Grilled Squids) | € 18,00 - |
| * Gamberoni al Vermentino (Prawns with Vermentino Wine) | € 20,00 - |
| Spigola o Orata alla Griglia costo all'etto (Sea-Bass or Sea-Bream Grilled) hecthogram | € 5,00 |
| *Grigliata Mista (Mix Sea Grill, Squid, Prowns and Slice of Fish) | € 25,00 - |
| *Pescatrice alla Catalana (Monkfish in Catalana style) | € 20,00 - |
| *Trancio di Pesce Spada alla Griglia (Slice of Swordfish Grilled) | € 18,00 - |
| *Trancio di Tonno alla Griglia (Slice of Tuna Grilled) | € 18,00 - |
| Pescato Locale costo all'etto (Local Fish) hecthogram | € 8,00 - |

SECONDI PIATTI / SECOND COURSE (CARNE / MEAT)

| | |
|---|-----------|
| Tagliata con Rucola e Grana (Meat Veal with Rucola e Grana Cheese) | € 18,00 - |
| Filetto al Cannonau (Cannonau's Red Wine Fillet) | € 23,00 - |

*Prodotto Abbattuto come da regolamento (CE) n. 853/2004, in mancanza di pesce Fresco potrebbero essere utilizzati prodotti di alta qualità congelati a bordo

CONTORNI / SIDE DISHES

| | |
|---|---------------|
| Insalata Mista | € 5,00 |
| (mix Salad) | |
| Patate Fritte | € 5,00 |
| (French Fries) | |
| Verdure Grigliate .. <i>AL FORNO</i> | € 6,00 |
| (Grilled Vegetables) | |
| Formaggi | € 7,00 |
| (Cheeses) | |

DESSERT

| | |
|---|---------------|
| Seada Dolce Tipico della Sardegna | € 6,50 |
| (Typical Sardinian Dessert with Sweet Cheese and Honey) | |
| Cuore di Ricotta con Abbamele | € 6,00 |
| (Typical Sardinian Dessert with Ricotta Cheese Aromatic Honey) | |
| Flan al Cioccolato/Pistacchio | € 6,00 |
| (Chocolate/Pistachio Flan) | |
| Gelati artigianali | € 5,00 |
| (Artisan Ice Cream) | |
| Dolce della Casa | € 6,00 |
| (Dessert della Casa) | |
| Frutta Fresca di Stagione | € 5,00 |
| (Fresh Fruit) | |
| Sorbetto corretto al Mirto | € 4,00 |
| Sorbetto al Limone | € 3,50 |

Coperto € 2,00

2,50

VINI BIANCHI / WHITE WINE

| | | |
|------------------|--|--------------------|
| Spèra | Vermentino DOCG - Luogosanto - Cantina Siddùra | € 20,00 |
| Maia | Vermentino DOCG - Luogosanto - Cantina Siddùra | € 30,00 |
| Bèru | Vermentino DOCG - Luogosanto - Cantina Siddùra | € 45,00 |
| Vign'Angena | Vermentino DOCG - Arzachena - Cantina Capichera | € 45,00 |
| Sciala | Vermentino DOCG - Arzachena - Cantina Surrau | € 30,00 |
| Branu | Vermentino DOCG - Arzachena - Cantina Surrau | € 20,00 |
| Funtanaliras Oro | Vermentino DOCG - Monti - Cantina Soc. Vermentino | € 20,00 |
| Funtanaliras Oro | Vermentino DOCG - Monti - Cantina Soc. Vermentino Cl. 37,5 | € 12,00 |
| Seleme Oro | Vermentino DOCG - Monti - Cantina Soc. Vermentino | € 16,00 |
| Seleme Oro | Vermentino DOCG - Monti - Cantina Soc. Vermentino Cl. 37,5 | € 9,00 |
| Giogantinu | Vermentino DOCG - Berchidda - Cantina Soc. Vermentino | € 16,00 |
| NUAIA | Vermentino DOCG - Telti - Cantina Serpi | € 20,00 |

Ère
Fòl
Bàc
Tiro
Nep
di O
Sino
Cag
Che
Gro
Ross
Cost
Cost

Niedd
Rosat
Chiar
Stelle
NUA

VINI ROSSI / RED WINE

| | | | |
|------------------------------|--|----------------|----|
| Èrema | Cannonau DOC - Luogosanto - Cantina Siddùra..... | € 20,00 | 22 |
| Fòla | Cannonau DOC - Luogosanto - Cantina Siddùra..... | € 30,00 | 32 |
| Bàcco | Cagnulari IGT - Luogosanto - Cantina Siddùra..... | € 30,00 | 32 |
| Tiros | Sangiovese/Cabernet - Luogosanto - Cantina Siddùra..... | € 45,00 | 50 |
| Nepente di Oliena | Cannonau DOC - Cant. Soc. Oliena..... | € 25,00 | |
| Sincaru | Cannonau DOC - Cantina Surrau | € 30,00 | |
| Cagnulari Cherchi | Cagnulari IGT - Usini - Vinicola Cherchi..... | € 25,00 | |
| Grotta Rossa | Carignano DOC - Cantina Santadi | € 17,00 | |
| Costera | Cannonau DOC - Serdiana Cantina Argiolas | € 18,00 | |
| Costera | Cannonau DOC - Serdiana Cant. Argiolas Cl. 3,75..... | € 10,00 | |

VINI ROSATI / ROSE WINE

| | | | |
|-----------------------------|---|----------------|----|
| Nieddera Rosato | Nieddera IGT - Cabras - Azienda Vinicola Contini | € 16,00 | 16 |
| Chiaro di Stelle | IGT Rosè - Serdiana Cantine Pala | € 22,00 | |
| NUBO | CANNONAU DOC ROSATO - LUOGOSANTO - CANTINA SIDAURA | 32,00 | |

BRUT

| | | |
|--------------|---|---------|
| Attilio Brut | Metodo Charmat - Cabras - Az. Vin. Contini | € 28,00 |
| Attilio Brut | Rosè Met. Charmat - Cabras - Az. Vin. Contini | € 28,00 |
| Torbato Brut | Met. Cuve Close - Alghero - C. Sella & Mosca | € 25,00 |

VINI DELLA CASA

| | | |
|------|---|---------|
| Vino | Bianco o Rosso 1/2 litro | € 7,00 |
| Vino | Bianco o Rosso 1 Litro | € 12,00 |

VINI AL CALICE

| | | |
|-------|---|--------|
| Vino | Bianco o Rosso Bicchiere DOC | € 3,50 |
| Vino | Bianco o Rosso Bicchiere Superiore | € 5,00 |
| Nùali | Moscato Passito DOCG - Luogosanto - Cantina Siddura | € 5,00 |

BEVANDE

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Acqua Minerale 1 Litro | € 2,00 |
| Birra Jchnusa 33 cl. | € 3,50 |
| Birra Jchnusa non Filtrata | € 4,00 |
| Bibite in lattina. | € 3,00 |
| Aperitivi | € 3,50 |
| Caffè | € 1,50 |
| Orzo - Ginseng - Capuccino | € 2,00 |
| Amari e Digestivi | € 3,50 |
| Distillati | € 4,00 |
| Distillati Speciali. | € 5,00 |

SIDDÙRA Bianchi



SPÈRA

La vicinanza al mare, il clima mediterraneo, il granito, il vento di maestrale, sono gli ingredienti che danno origine a Spèra, un vino fresco e profumato che si apprezza al meglio servito come aperitivo, ma anche ideale accompagnamento per delicate pietanze di mare.

Vermentino di Gallura DOCG.

Nomen est omen:

SPERA (gallurese) - Fascio di luce

The proximity to the sea, the Mediterranean climate, the granite components of the soil, the mistral wind, contribute all to the elegant character of Spèra, a fresh, fragrant and moderately alcoholic white wine. Best served cool, it's a perfect aperitif or a welcome addition to enhance the delicious seafood dishes.

Vermentino di Gallura DOCG

Nomen est omen:

SPÈRA (Gallura's dialect) - Beam of light

MAIA

È il primo vino nato in azienda, proveniente dalle vigne con il miglior terroir. Un Vermentino che, come evoca il nome, "sa di Gallura". Un vino di carattere, dai profumi intensi ed intriganti, sapido e persistente, ottimo abbinamento per crudités di mare, crostacei e bottarga.

Vermentino di Gallura DOCG Sup.

Nomen est omen:

MAIA (gallurese) - Magia.

It's our first wine produced in Siddùra's cellar, from the main vineyards we planted. The grapes harvested with meticulous care and selected carefully, in order to obtain the best quality Maia represent a "tribute to Gallura" wine's region. Excellent with sushi and sashimi, sea bream and grilled steak of red tuna.

Vermentino di Gallura DOCG Sup.

Nomen est omen:

MAIA (Gallura's dialect) - Magic

BÈRU

Il Vermentino è un vitigno che si adatta a essere lavorato in tanti modi diversi. Abbiamo voluto dedicare un angolo della cantina all'élevage en barrique. Bèru viene lavorato in piccoli fusti di rovere francese. Perfetto con crostacei, frogola, risotti e selvaggina di piccolo taglio. Vermentino di Gallura DOCG Sup. Barricato.

Nomen est omen:

BERU (etrusco) - nobile, superiore

Vermentino is a "versatile" vine. Therefore we wanted to dedicate a corner of the cellar to the élevage en barriques. Starting from the early stages of winemaking, Bèru, is processed in small French oak barrels. Perfect with crustaceans, rice dishes, frogola and white meat.

Vermentino di Gallura DOCG Sup. aged in barriques

Nome nest omen:

BERU (Etruscan) - noble, superior

NUDO

Un Cannonau rosé dai profumi inebrianti e dal colore accattivante che ne invoglia la bevuta. Perfetto connubio tra tradizione e innovazione in campo viticolo ed enologico, un prodotto giovane e fresco da assaggiare fin da subito. Ideale per esaltare piatti freschi, paste fredde o al forno, pesce e pizza.

Cannonau di Sardegna Doc Rosato

Nomen est omen:

NUDO

A Cannonau rosé with an inebriating perfume and a captivating color that invites to drinking. A perfect marriage between tradition and innovation in the viticultural and oenological fields. A young and fresh product to taste right away. Ideal combination with fresh dishes, cold or baked pasta, fish and pizza.

Cannonau di Sardegna DOC rosé.

Nomen est omen:

NUDO

NÙALI

Siamo in prossimità della costa nord dell'isola dove i terreni sono ideali per l'appassimento su pianta del moscato che, in queste condizioni, raggiunge una grande concentrazione del frutto da permettere la produzione della tipologia Passito. Ideale a fine pasto come vino da dessert o per accompagnare i formaggi.

Moscato di Sardegna DOC Passito.

Nomen est omen:

NÙALI (gallurese) - Novità

The vineyards is close to the island's north coast where the soils are ideal for the withering of the MOSCATO, which reaches under such conditions a great concentration of the fruit to allow the production of the Passito type. Excellent dessert wine or with cheeses.

Moscato di Sardegna DOC Passito.

Nomen est omen:

NÙALI (Gallura's dialect) - New

SIDDÙRA Rossi



ÈREMA

Uve rosse Cannonau vinificate con metodi tradizionali. La vivace freschezza e i profumi di piccoli frutti del sottobosco lo rendono interessante fin dai primi mesi dell'anno. La sua morbidezza e piacevolezza di beva gli consentono di essere un perfetto abbinamento per i piatti della cucina tradizionale sarda.

Nomen est omen:
ÈREMA (etrusco) - piccola piantina

Cannonau red grapes are vinified with traditional methods. The lively freshness and scents of mixed berries, make it attractive just in the early months of the year. Its softness and pleasant to drink allow it to be a perfect match for the typical dishes of the culinary culture of Sardinia. Cannonau di Sardegna DOC.

Nomen est omen:
ÈREMA (Etruscan) - small plant

BÀCCO

Intrigante al naso per i suoi marcati profumi di ciliegia marasca, con un bellissimo colore rubino intenso e dal gusto pieno e avvolgente, Bacco è un Cagnulari dedicato a quei palati che sono alla ricerca di un vino raro e particolare. Ottimo con piatti a base di funghi e formaggio alla griglia. Isola dei Nuraghi - Cagnulari IGT.

Nomen est omen:
BÀCCO - per i romani Dio del vino

Fascinating for its marked aromas of marasca cherry with a beautiful ruby color and full rich taste. Baccho is a Cagnulari dedicated to those who want to be rewarded with a rare wine. Excellent with mushroom dishes and grilled cheeses. Isola dei Nuraghi - Cagnulari IGT.

Nomen est omen:
BÀCCO - God of wine

FÒLA

Fòla è per noi l'essenza del Cannonau. Questo vitigno soltanto in Sardegna raggiunge quella ricchezza aromatica che lo rendono a pieno titolo il principe di tutti i rossi dell'isola. Un vino complesso, caldo e ricco in estratto. Idilliaco l'abbinamento con carni rosse e formaggio stagionato. Cannonau di Sardegna Doc Riserva.

Nomen est omen:
FÒLA (gallurese) - favola

Fòla represents the essence of Cannonau. This vine has found its ideal habitat in Sardinia and only on this island gets that aromatic and polyphenols richness, that make it "unique". A complex wine rich in extract, balanced and intense. Idyllic with red meats and aged cheese Cannonau di Sardegna DOC Riserva.

Nomen est omen:
FÒLA (Gallura's dialect) - fable

TÌROS

Uve Sangiovese e Cabernet, sapientemente affinati in rovere, che la cantina lavora con cura per ottenere un vino dal gusto vellutato e persistente. Una bottiglia importante e longeva. Sublime con la pasta fatta in casa, brasati, arrostiti, pecorino. Colli del Limbara Sangiovese - Cabernet Sauvignon IGT.

Nomen est omen:
TÌROS (etrusco) - vino

Sangiovese and Cabernet Sauvignon grapes, wisely aged in oak, that the winery works thoroughly to achieve a blend with a harmonic and persistent taste. A premium and long-aging red wine. Perfect with homemade pasta, roasts and pecorino Colli del Limbara Sangiovese - Cabernet Sauvignon IGT.

Nomen est omen:
TÌROS (Etruscan) - wine

ALLERGENI - ALLERGEN - ALLERGÈNE



"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi".




"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".



"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten".



"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon."

trattoria
 **Barabattula**

*Dio ha creato soltanto l'acqua
ma l'uomo ha fatto il vino*
Victor Hugo

SIDDURA
Sardegna in purezza

SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA

Località Siddura - Luogosanto (OT)

Tel. 079 6573027

www.siddura.com

info@siddura.com

