

CUCINA & CANTINA

DAL 1967 IN CAPOTERRA

Gentile cliente benvenuto a "Domu Murgia", nel ringraziare della vostra cortese visita, permetteteci di ricordarvi che le olive alla sarda, la salsiccia artigianale, la crema di pecorino e il bicchierino di Vernaccia sono gentilmente offerti dalla famiglia Murgia. Come il nome ci contraddistingue, noi cerchiamo sempre di utilizzare i prodotti dei nostri territori, ma in questi periodi particolari dove la reperibilità del prodotto è sempre più difficile, a volte potrebbe capitare che la provenienza non sia regionale perchè indisponibile oppure fuori stagione. In qualsiasi caso siamo ben lieti di comunicarvi la provenienza di ogni prodotto da noi commercializzato, vi chiediamo in qualsiasi caso di perplessità di chiedere tranquillamente al nostro personale.

Coperto		€ 4,00
Aperitivo brut regionale (metodo charmat)	10 cl	€ 5,00
Aperitivo brut nazionale (metodo classico)	10 cl	€ 7,00/12,00
Aperitivo vermouth di Vernaccia (ghiaccio e arancio)	5 cl	€ 5,00
Aperitivo champagne (secondo tipologia)	10 cl	€ 8,00/14,00
Aperitivo gin tonic		€ 10,00

Nella nostra "Domu" abbiamo una tradizione che mi piace condividere con chi ci viene a trovare, ed è quella di far passare tra i tavoli "Su Schironi" (lo spiedo) con le anguille o il capitone ,il muggine o la coratella....la mia è una proposta, e come tale può essere accettata oppure rifiutata, ma vi ricordo che non é gratuita. Vi ricordo inoltre che nella mia cucina si usa spesso il peperoncino, l'aglio e il prezzemolo... Se avete qualche allergia è sempre meglio farlo presente al personale di sala, ove è possibile cercheremo di accontentarvi

Orari cucina :

Pranzo	12,00	14,30 (ultima ordinazione entro le 14,30 - escluso dessert o formaggi)
Cena	20,00	22,30 (ultima ordinazione entro le 22,30 - escluso dessert o formaggi)

Gli affumicati del mare

Bottarga di muggine intera servita sul tagliere con uva dolce (vendita al peso) (9)	100 g	€ 30,00
Bottarga di tonno salata con fichi e confettura (9)	porzione	€ 16,00
Ciliegino di bufala, pescespada affumicato (nostra produzione) e salsa di pomodoro a crudo (9)	porzione	€ 12,00
Muggine (nostra produzione) finocchi e crema ai due peperoni° (9)	porzione	€ 10,00

(L'accompagnamento degli affumicati potrebbe cambiare in base alla stagione)

Gli antipasti tradizionali

"Burrida alla cagliaritana" (gattuccio di mare cotto con noci , aceto e cannonau)° (5,9)	porzione	€ 8,00
Insalata di polpo nostrano con patate, olio e aceto di vino ° (6)	porzione	€ 8,00
Tonno fresco° (maggio-settembre) lessato alla carlofortina in olio extravergine e cipolle all'agro (9)	porzione	€ 8,00
"Agliaia alla bosana" (verdesca, pomodoro in leggero agrodolce)°° (9)	porzione	€ 8,00
Sardina (o alice) marinata, timballo di patate e pesto di basilico° (9)	porzione	€ 8,00
Antipasto misto di mare freddo (5 tipologie a seconda del pescato) (6,4,5,9)	porzione	€ 20,00
Antipasto misto di mare caldo (3 tipologie a seconda del pescato) (minimo 2 porzioni) (6,4,5,9)	porzione	€ 36,00
Il nostro polpo bollito servito intero° (8) (vendita a peso)	100 g	€ 5,00
(mediamente il polpo pesa oltre i 300g)		

Il crudo di mare

(Tutti i nostri carpacci e crostacei sono regolarmente abbattuti di temperatura come legge prescrive)

Ostriche "Tsarskaya" sul ghiaccio (Francia) (6)	cadauna	€ 3,00
Ostriche "Cocollons "sul ghiaccio (Irlanda) (6)	cadauna	€ 4,00
Carpaccio di Dentice su crema di patate (contiene sedano) (7,9)	porzione	€ 12,00
Gamberi e scampi con emulsione di olio, limone e pepe (secondo dimensione) (4) (vendita a peso g 100)		€ 11,00/ 14,00
Carpaccio di triglia marinato su letto di sedano e mandorle croccanti (5,7,9)	porzione	€ 14,00
Tartare di muggine (pesce ritrovato) con verdure di stagione*(5,9)	porzione	€ 12,00
Prattu Mannu (4 ostriche,4 arselles,4 tartufi,2 tartare, 4 gamberi piccoli e 4 scampi piccoli) (4,6)		€ 60,00
Prattu mannu e pagu pagu (6 ostriche, 6 arselles, 6 tartufi, 3 tartare, 6 gamberi piccoli e 6 scampi piccoli) (4,5,6)		€ 90,00
Prattu Mannu Mannu (8 ostriche, 8 arselles, 8 tartufi, 4 tartare 8 gamberi piccoli, 8 scampi piccoli, 4 carpacci)(4,5,6,9)		€ 140,00
Prattu Mannu Mannu e mesu (prattu mannu mannu + 4 tagliatelle di seppie + 4 alici marinate + 4 mini carpacci triglia)(4,5,6,9)		€ 180,00
Prattu Mannu Mannu e bellu (prattu mannu mannu + 2 astici circa 500g l'uno divisi a metà)(secondo disponibilità)(4,5,6,9)		€ 220,00
Prattu Mannu Mannu bellu e caru (prattu mannu mannu e bellu + 2 conf. di caviale da 10 gr)(secondo disponibilità)(4,5,6,9)		€ 260,00

(I piatti composti non possono essere modificati e sono soggetti a variazioni a seconda del periodo e della disponibilità)

Primi piatti pasta secca (porzione 80 g)

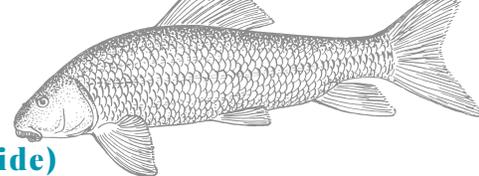
Risotto di Arborea alla pescatora con nero di seppia (polpo, seppia, gamberi, cozze...) (4,6,9)	porzione	€ 16,00
Fregula di semola (Pastificio dei Profeti) in brodo con arselles di stagno, aglio e peperoncino (1,6)	minimo 2 porzioni	€ 36,00
Spaghetto di Thiesi con olio, aglio e bottarga di muggine (1,9)	porzione	€ 18,00
Spaghetto di Thiesi all'aragosta con pomodorini piccanti (1,4) (vendita al peso 100 g € 18,00)	minimo 2 porzioni	

(Ricordiamo che le aragoste pesano mediamente oltre i 300 g, chiedere il peso effettivo al personale prima di fare l'ordinazione)

Primi piatti pasta fresca di nostra produzione (porzione 80 g)

"Mallorreddus freschi" alla mediterranea (con frutti di mare, crostacei e pomodoro) (1,4,6,8)	porzione	€ 18,00
"Tortelli" di anguilla arrosto incasada (1,2,8,9)	porzione	€ 18,00
"Culurgiones ogliastrino", con crema di piselli e zafferano, gambero crudo e pancetta di Oliena (1,2,4)	porzione	€ 18,00
"Curzetti carlofortini" con ragù di triglia, pomodorini e pane croccante (1,9)	porzione	€ 20,00

(Segnaliamo inoltre che per rendere il servizio più celere non saranno evasi ordini con più di tre tipologie di primi per tavolo)



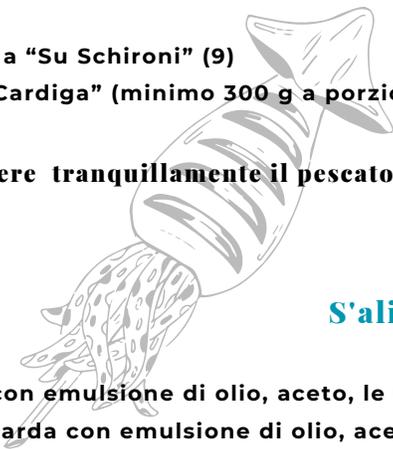
Il fritto che non fai a casa (olio di arachide)

Gran Fritto misto del golfo° con salsa a scabecciu (1,4,5,6,9)	porzione	€ 25,00
Fritto di Calamari freschi° (1,5,6)	porzione	€ 16,00
Fritto di murena a tranci (1,5,9)	porzione	€ 14,00
Fritto di "Orziadas" (anemoni di mare) (1,5) (secondo periodo)	porzione	€ 18,00
Fritto di patate fresche° (5)	porzione	€ 7,00

Pescato del giorno alla griglia a carbone

Spigole (acquacoltura) (9)	100 g	€ 5,50
Triglie (9)	100 g	€ 8,00
Muggine o cefalo (9)	100 g	€ 4,00
Gamberoni rossi del mar Mediterraneo° (4)	100 g	€ 14,00
Scampi del mar Mediterraneo° (4)	100 g	€ 14,00
Seppie° (6)	100 g	€ 5,00
Anguille dello stagno a "Su Schironi" (9) (secondo dimensione)	l'una	€ 5,00/7,00
Grigliata mista a "Sa Cardiga" (minimo 300 g a porzione) (secondo tipologia) (4,6,9)	100 g	€ 8,00

Potete scegliere tranquillamente il pescato giornaliero nella nostra vetrina insieme al personale di sala



S'aligusta (l'aragosta)

Aragosta alla griglia con emulsione di olio, aceto, le uova del crostaceo e prezzemolo (4)	100 g	€ 18,00
Aragosta bollita alla sarda con emulsione di olio, aceto e le uova del crostaceo (4)	100 g	€ 18,00
Aragosta bollita alla catalana con emulsione di olio, aceto, le uova dell'aragosta, pomodoro e cipolla a crudo (4)	100 g	€ 18,00

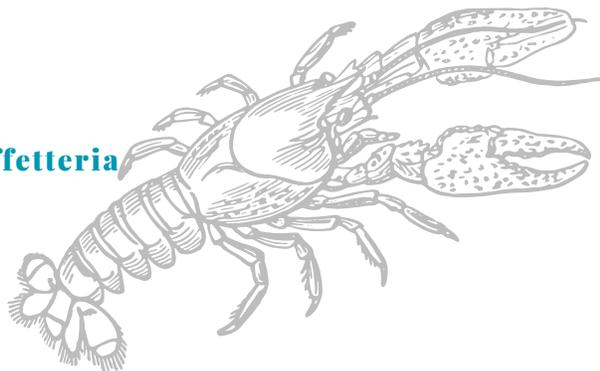
(Le aragoste alla sarda e alla catalana sono preparazioni servite fredde)

Contorni

Verdura in pinzimonio (contiene sedano) (7)	secondo consumo	€ 2,00/5,00
Insalata mista di verdure (contiene sedano) (7)	porzione	€ 6,00

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Mirto / Limoncino Dell'az. Bresca Dorada di Muravera	€ 3,00
Acqua (1 L) Smeraldina	€ 3,00
Acqua (1 L) Microfiltrata da tavola	€ 2,00
Bibita piccola 0,25 cl / 0,275 cl Az. Agricola Siete Fuentes	€ 2,50
Birra Jchnusa 0,66 cl	€ 5,00
Birra artigianale sarda 0,50 cl (secondo tipologia)	€ 7,00/15,00



Vi ringraziamo di essere stati presso il nostro ristorante, per migliorare il nostro servizio vi chiediamo cortesemente di chiedere il conto al tavolo.

Grazie per aver scelto il nostro servizio di asporto - Contenitore asporto € 1,00

Servizio torta € 2,00 a commensale

Servizio tappo (consultare lista vini)

Servizio modifica ricetta nel menù (aggiunta o diminuzione prodotto) € 5,00 a modifica + il costo del prodotto aggiunto (valido anche per celiaci e affini)

Si ricorda inoltre che nel caso di danneggiamenti delle attrezzature del ristorante non imputabili al nostro personale ma alla vostra negligenza, tali attrezzature verranno addebitate nel conto.

Tabella Allergeni (per qualsiasi informazione chiedere al personale di sala)

ALLERGENI ALIMENTARI						
 1 GLUTINE	 2 LATTICINI	 3 LUPINI	 4 CROSTACEI	 5 FRUTTA A GUSCIO	 6 MOLLUSCHI	 7 SEDANO
 8 UOVA	 9 PESCE	 10 SENAPE	 11 ARACHIDI	 12 SESAMO	 13 SOIA	 14 SOLFITI

- ° trattasi di prodotti freschi sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservazione a -20°
- °° trattasi di prodotti acquistati sottoposti ad abbattimento di temperatura e conservazione a -20°

***Siamo lieti di informarvi che dal 2011 il nostro ristorante collabora con l'acquario di Genova per la rivalutazione del progetto "Pesce Ritrovato" (www.pesceritrovato.it)**

CUCINA & CANTINA

DAL 1967 IN CAPOTERRA



Dear customer, welcome to "Domu Murgia",
in thanking you for your kind visit, allow us to remind you that the Sardinian olives, the homemade sausage, the pecorino cream and the small glass of Vernaccia are kindly offered by the Murgia family. As the name distinguishes us, we always try to use the products of our territories, but in these particular periods where the availability of the product is increasingly difficult, sometimes it could happen that the origin is not regional because it is unavailable or out of season. In any case we are happy to inform you of the origin of each product we sell, we ask you in any case of perplexity to ask our staff .

Cover-charge	€ 4,00
Regional brut aperitif (charmat method) 10 cl	€ 5,00
National brut aperitif (classic method) 10 cl	€ 7,00/12,00
Vernaccia vermouth aperitif (ice and orange) 5 cl	€ 5,00
Champagne aperitif (according to type) 10 cl	€ 8,00/14,00
Gin tonic aperitif	€ 10,00

In our "Domu" we have a tradition that I like to share with who come to visit us, and that is to pass between the tables "Su Schironi" (the spit) with eels or capitone, mullet or coratella this is a proposal, and as that can be accepted or rejected, but I remind you that it is not free. I also remind you that in my kitchen chilli pepper, garlic and parsley are often used ... if you have any allergies it is always better to let the dining room staff know, where possible we will try to satisfy you.

Kitchen hours :

Lunch 12.00 14.30 (last order before 14.30 - excluding desserts or cheeses)

Dinner 20.00 pm 22.30 pm (last order by 22.30 pm - desserts or cheeses excluded)

Sea smoked fish



Whole mullet octarga served on a chopping board with sweet grapes (sale by weight) (9)	100 g	€ 30,00
Salted tuna roe with figs and jam (9)	portion	€ 16,00
Buffalo cherry, smoked swordfish (our production) and raw tomato sauce (9)	portion	€ 12,00
Mullet (our production) and two pepper cream° (9)	portion	€ 10,00

(The accompaniment of the smoked meats could change according to the season)

Traditional appetizers

"Burridda alla cagliaritana" (catfish cooked with walnuts, vinegar and cannonau)°(5,9)	portion	€ 8,00
Local octopus salad with potatoes, oil and wine vinegar° (6)	portion	€ 8,00
Fresh tuna° (May-September) boiled in Carloforte style in extra virgin olive oil and pickled onions (9)	portion	€ 8,00
"Agliata alla bosana" (green fish, lightly sweet and sour tomato)°° (9)	portion	€ 8,00
Marinated sardine (or anchovy), potato timbale and basil pesto° (9)	portion	€ 8,00
Cold mixed seafood appetizer (5 types depending on the fish) (6,4,5,9)	portion	€ 20,00
Mixed appetizer of warm sea (3 types depending on the catch) (minimum 2 portions) (6,4,5,9)	portion	€ 36,00
Our boiled octopus served whole (sale by weight) (6)	g 100	€ 5,00
(Usually the octopus weight is over 300g)		



Raw seafood

(All our carpaccio and shellfish are regularly blast chilled as required by law)

"Tsarskaya" oysters on ice (France) (6)	each one	€ 3,00
Cocollons oysters on ice (Ireland) (6)	each one	€ 4,00
Red snapper carpaccio on potato cream (contains celery) (7,9)	portion	€ 12,00
Shrimps and prawns with oil, lemon and pepper emulsion (sold by weight) (4)		€ 11,00/ 14,00
Red mullet carpaccio marinated on a bed of celery and crunchy pine nuts (5,7,9)	portion	€ 14,00
Mullet tartare (fish found) with seasonal vegetables (5,9)	portion	€ 12,00
Prattu Mannu (4 oysters, 4 clams, 4 truffles, 2 tartare, 4 small prawns and 4 small scampi) (4,6)		€ 60,00
Prattu mannu e pagu pagu (6 oysters, 6 clams, 6 truffles, 3 tartares, 6 small prawns and 6 small scampi) (4,5,6)		€ 90,00
Prattu Mannu Mannu (8 oysters, 8 clams, 8 truffles, 4 tartarians, 8 small prawn, 8 small scampi, 4 carpacci) (4,5,6,9)		€ 140,00
Prattu Mannu Mannu e mesu (prattu mannu mannu + 4 cuttlefish tagliatelle + 4 marinated anchovies + 4 mini red mullet carpaccio)(4,5,6,9)		€ 180,00
Prattu Mannu Mannu e bellu (prattu mannu mannu + 2 lobsters about 500g each divided in half) (by availability) (4,5,6,9)		€ 220,00
Prattu Mannu Mannu bellu e caru (prattu mannu mannu e bellu + 2 pack of caviar of 10 gr) (by availability) (4,5,6,9)		€ 260,00

(The composed dishes cannot be modified and are subject to variations according to the period and availability)

Dry pasta first courses (portion 80 g

Risotto di Arborea alla pescatora con nero di seppia (polpo, seppia, gamberi, cozze...) (4,6,9)	portion	€ 16,00
Fregula of semolina (Pastificio dei Profeti) in broth with tin clams, garlic and chilli pepper (1,6)	minimum 2 portions	€ 36,00
Thiesi Spaghetto with oil, garlic and mullet roe (1,9) with oil, garlic and mullet roe (1,9)	portion	€ 18,00
Thiesi spaghetto whit lobster, spicy cherry tomatoes (sell by weight 100 g € 18,00) (1,4)	minimum 2 portions	

(We remind you that lobsters weigh on average over 300 g, ask the staff for the actual weight before ordering)

Fresh pasta dishes (portion 80 g)

"Mediterranean-style" fresh malloreddus (with seafood, shellfish and tomato) (1,4,6,8)	portion	€ 18,00
"Tortelli incasada" with roasted eel (1,2,8,9)	portion	€ 18,00
"Culurgiones Ogliastrino", with pea and saffron cream, raw prawn and Oliena pacentta (1,2,8)	portion	€ 18,00
"Curzetti of Carloforte" with red mullet ragù, tomatoes and crusty bread (1,9)	portion	€ 20,00

(We also point out that to speed up service, orders with more than three types of first courses per table will not be processed)



Fried food you don't make at home (peanut oil)

Mixed fried fish from the Gulf ° with scabecciu sauce (1,4,5,6,9)	portion	€ 25,00
Fried fresh Calamari ° (1,5,6)	portion	€ 16,00
Sliced moray eel (1,5,9)	portion	€ 14,00
Fried "Orziadas" (sea anemones) (1,5,9) (by period)	portion	€ 18,00
Fried fresh potatoes (5)	portion	€ 7,00

Catch of the day on the charcoal grill

Sea bass (aquaculture) (9)	100 g	€ 5,50
Red mullet (9)	100 g	€ 8,00
Mulletts (9)	100 g	€ 4,00
Red prawns of the Mediterranean sea ° (4)	100 g	€ 14,00
Mediterranean sea scampi ° (4)	100 g	€ 14,00
Cuttlefish °° (6)	100 g	€ 5,00
Eels of the pond at "Su Schironi" (according to the size) (9)	each one	€ 5,00/7,00
Mixed grill with "Sa Cardiga" (minimum 300 g per serving) (according to type) (4,6,9)	100 g	€ 8,00

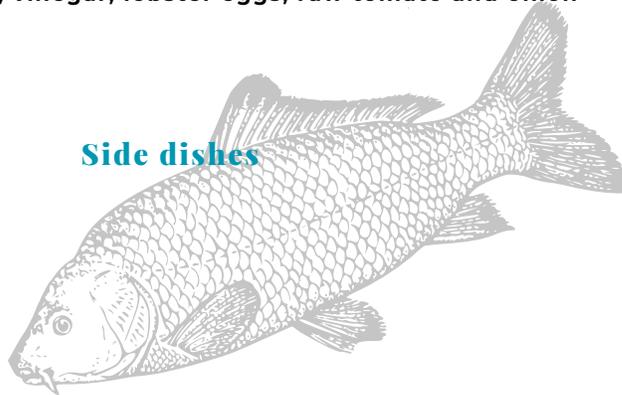
(Choose your daily catch safely in our showcase with our staff)

S'aligusta (lobster)

Grilled lobster with oil emulsion, vinegar, crustacean eggs and parsley	100 g	€ 18,00
Boiled Sardinian lobster with oil emulsion, vinegar and crustacean eggs	100 g	€ 18,00
Catalan-style boiled lobster with emulsion of oil, vinegar, lobster eggs, raw tomato and onion (Sardinian and Catalan lobsters are served cold)	100 g	€ 18,00

Side dishes

Vegetables in pinzimonio (contains celery) (7)	by consumption	€ 2,00/5,00
Mixed vegetable salad (contains celery) (7)	portion	€ 6,00



Coffee bar

Coffee	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Myrtle / Limoncino Of the Bresca Dorada of Muravera	€ 3,00
Water (1 L) Smeraldina	€ 3,00
Water (1 L) Table microfiltered	€ 2,00
Drink 0.25 cl/ 0.275 Az. Agricola Siete Fuentes	€ 2,50
Jchnusa beer 0,66 cl	€ 5,00
Sardinian craft beer 0.50 cl (according to type)	€ 7,00/15,00



Thank you for coming to our restaurant, to improve our service ask and wait for the bill at the table, not at the reception please.

Thank you for choosing our takeaway service - Takeaway container €1.00

Cake service €2.00 per diner

Corkage service (see wine list)

Recipe modification service in the menu (addition or reduction of product) €5.00 per modification + the cost of the added product (also valid for celiacs and similar)

Please also remember that in the event of damage to the restaurant equipment not attributable to our staff but to your negligence, such equipment will be charged to the bill.

Allergens table (for any information ask the dining room staff)

FOOD ALLERGENS						
						
1 GLUTEN	2 MILK	3 LUPINS	4 CRUSTACEAN	5 TREE NUTS	6 SHELLFISH	7 CELERY
						
8 EGG	9 FISH	10 SENAPE	11 PEANUTS	12 SESAME	13 SOY	14 SULFITES

- ° **These are fresh products subjected to temperature reduction and storage at -20 °**
- °° **These are purchased products subjected to temperature reduction and storage at -20 °**

***We are pleased to inform you that since 2011 our restaurant has been collaborating with the Genoa aquarium for the revaluation of the "Pesce Ritrovato" project (www.pesceritrovato.it)**