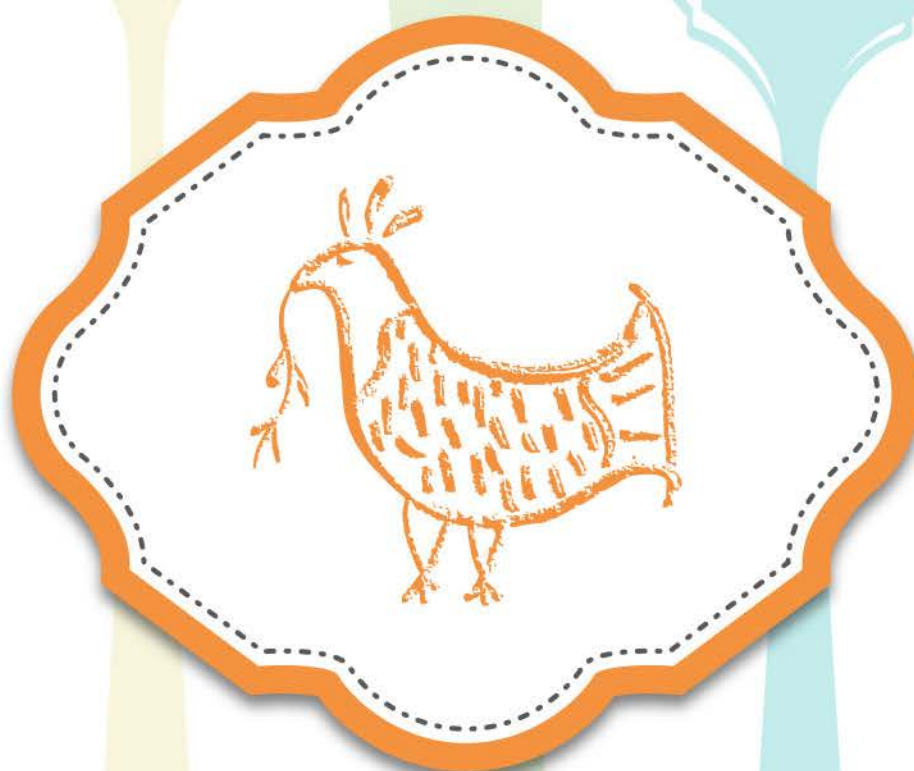
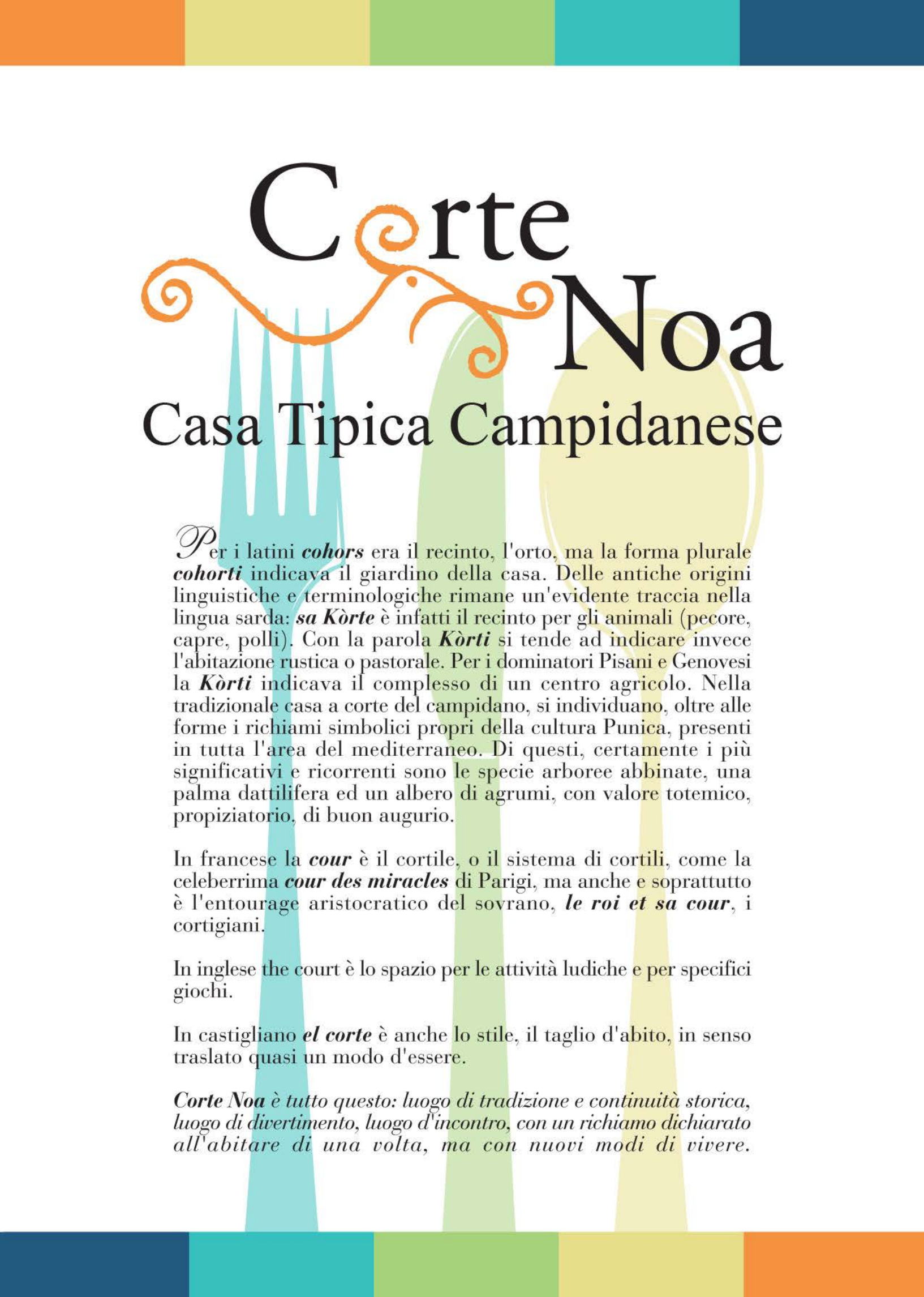


Corte Noa

Casa Tipica Campidanese



MENU



Corte Noa

Casa Tipica Campidanese

*P*er i latini **cohors** era il recinto, l'orto, ma la forma plurale **cohorti** indicava il giardino della casa. Delle antiche origini linguistiche e terminologiche rimane un'evidente traccia nella lingua sarda: **sa Kòrte** è infatti il recinto per gli animali (pecore, capre, polli). Con la parola **Kòrti** si tende ad indicare invece l'abitazione rustica o pastorale. Per i dominatori Pisani e Genovesi la **Kòrti** indicava il complesso di un centro agricolo. Nella tradizionale casa a corte del campidano, si individuano, oltre alle forme i richiami simbolici propri della cultura Punica, presenti in tutta l'area del mediterraneo. Di questi, certamente i più significativi e ricorrenti sono le specie arboree abbinate, una palma dattilifera ed un albero di agrumi, con valore totemico, propiziatorio, di buon augurio.

In francese la **cour** è il cortile, o il sistema di cortili, come la celeberrima **cour des miracles** di Parigi, ma anche e soprattutto è l'entourage aristocratico del sovrano, **le roi et sa cour**, i cortigiani.

In inglese the court è lo spazio per le attività ludiche e per specifici giochi.

In castigliano **el corte** è anche lo stile, il taglio d'abito, in senso traslato quasi un modo d'essere.

Corte Noa è tutto questo: luogo di tradizione e continuità storica, luogo di divertimento, luogo d'incontro, con un richiamo dichiarato all'abitare di una volta, ma con nuovi modi di vivere.

ANTIPASTI HORS D'OEUVRE

Antipaste Misto Mare* Euro 15,00
Mixed Fish and Seafood Hors d'Oeuvre
- 4, 5, 7, 8, 12, 13 -

Tocchetti di Spada in Salsa Maristelle – 10,00
Bittersweet Swordfish
- 5, 13 -

Catalana di Scorfano – Euro 10,00
Catalan of redfish
- 5, 7 -

Agliata di Moscardini – Euro 12,00
Moscardini with garlic
- 4, 5, 12 -

Zuppa di Cozze e Arselle – Euro 12,00
Mussel and Clam Chowder
- 4, 9 -

Orziadas Fritte – 15,00
Mix of raw fish
- 4, 9 -

Tris di carpacci: salmone, pesce spada e polpo – 15,00
Carpaccio of salmon, swordfish and octopus
- 4, 9 -

Melone con rucola e prosciutto crudo sardo – Euro 9,00
Melon carpaccio with rocket and Sardinian prosciutto

**Ricotta al forno con profumo di Anice e Miele millefiori
Euro 6,00**
*Oven baked ricotta cheese, aniseeds flavor and
Millefiori honey*
- 3, 6, 14 -

Composizioni di Formaggi Regionali – Euro 12,00
Selection of local cheeses
- 1, 2, 3, 9 -

Misto Terra del Pastore – Euro 14,00
*(Prosciutto Crudo, Salsiccia, Pancetta, Coppa,
Pecorino, Olive)*
Prosciutto, Sausage, Speck, Pecorino Cheese
- 3, 6, 9 -

Fagottino del Contadino – Euro 12,00
*(Carasau, Melanzane, zucchine, peperoni, crema di
verdure, Prosciutto Crudo, panna e crema di pecorino)*
- 1, 3, 9, 13 -

I NOSTRI PRIMI OUR FIRST COURSES

Spaghetti Neri zucchine, arselle e pomodorini – Euro 15,00
Black spaghetti with Zucchini, Clams and Cherry Tomatoes
- 4, 9, 11, 12 -

Spaghetti all'Ammiraglia – Euro 16,00
(Cartoccio con frutti di mare e bottarga)
Spaghetti with Shellfish and Botargo Baked in Foil
- 4, 5, 8, 9, 12 -

Risotto ai Frutti di Mare – Euro 16,00
(Seafood Risotto) - 4, 5, 8, 9, 12 -

Fregula all'astice – Euro 16,00
"Fregola" (Sardinian Cous-Cous) With Lobster
- 5, 8, 9, 12 -

Gnocchetto Sardo agli Scampi e Bottarga – Euro 12,50
Sardinian Gnocchi with Prawns and Botargo
- 5, 8, 9, 12 -

Spaghetti integrali scampi e pomodori cherry – Euro 15,00
Integral spaghetti with scampi, cherry tomatoes
- 5, 8, 9, 12 -

Linguine trifilate al bronzo in salsa d'astice – Euro 16,00
Linguine with sauce of lobster
- 5, 8, 9, 12 -

Ravioli di cernia in salsa di crostacei – Euro 15,00
Grouper ravioli with shellfish
- 5, 8, 9, 12 -

Culurgiones Nieddus – Euro 18,00
(Ravioli al nero di seppia con salsa di capesante)
Typical Sardinian Black Ravioli
- 4, 5, 9, 12 -

Ravioli Verdi "Monte Agumu" – Euro 10,00
(Salsa di Pomodoro aromatizzata con erbe aromatiche)
Tomato Sauce Flavoured with Aromatic Herbs
- 7, 9, 12 -

Spaghetti Integrali alle Verdure – Euro 8,00
Integral spaghetti with vegetables - 7, 9, 12 -

Malloredus alla Campidanese – Euro 9,00
Tomato Sauce Flavoured with Sausage
- 7, 9, 12 -

Mezze penne San Macario – Euro 14,50
(Ragù di moscardini) Sauce Octopus
- 4, 5, 7, 9, 12 -

1, 2, 3... Vedi elenco allergeni all'ultima pagina

* Potrebbe contenere prodotti surgelati / * It may contain frozen products

IL FRESCO DEL MARE

FRESH SEAFOOD

Pescato del giorno – Euro 50,00 (per 2 pax)

Fished today

- 2, 4, 5, 8, 12 -

Misto Pesce alla Griglia* – Euro 30,00 (per 2 pax)

Grilled Mixed Fish

- 4, 5, 8 -

Gamberoni alla Griglia – Euro 22,00

Grilled Prawns

- 8 -

Filetti di scorfano su fondo di pesto alla rucola – Euro 15,00

Redfish filts with racket cream

- 2, 9, 12 -

Tagliata di Tonno su letto di verdure – Euro 14,00

Seared tunaon a bed of greens

- 5, 12 -

Seppie alla griglia – Euro 14,00

Grilled Cuttlefish

- 4, 5 -

Orata o Spigola al forno o in salsa – Euro 15,00

Seabream or Seabass baked or with sauce

- 5, 12 -

Polpo Arrosto – Euro 18,00

Roasted Octopus

- 4, 12 -

Calamaro ripieno in salsa di crostacei – Euro 20,00

Squid stuffed with sauce shellfish

- 4, 5, 8, 9, 12, 14 -

LE CARNI

MEAT DISHES

Grigliata mista di carne – Euro 28,00

Mixed Meat Grill

Gran Premio alla Griglia – Euro 16,00

Grilles horse- meat Steak

Filetto di Manzo alla Griglia – Euro 18,00

Grilled Beef Fillet

Filetto di Manzo in salsa di Funghi – Euro 19,00

Braised Beef Fillet with Mushrooms

- 9, 12 -

Costata di Manzo alla Brace – Euro 16,00

Barbecued Beef Entrecote

Costolette d'Agnello arrosto* – Euro 13,00

Roast Lamb Chops

Tagliata di Manzo alla Rucola – Euro 15,00

Thinly Sliced Beef With Rocket

Salsiccia alla Griglia – Euro 9,00

Grilled Fresh Sausage

- 3, 9, 13 -

Straccetti di Pollo con Verdure – Euro 9,00

Chicken strips with mixed vegetables

- 7, 9, 12 -

*Siamo a disposizione
per i vostri
banchetti e cerimonie*

* Potrebbe contenere prodotti surgelati / * It may contain frozen products

1, 2, 3... Vedi elenco allergeni all'ultima pagina

Coperto Euro 2,00 - I prezzi includono il servizio / Cover Charge Euro 2,00 -prices includes service

LE NOSTRE INSALATE

OUR SALADS

Insalata Primavera – Euro 6,00

(Insalata Mista, cuori di palma e mais)

Mixed Vegetables, Palm Cores and Swett Corn

- 12, 13 -

Insalata Santa Margherita – Euro 5,50

(Pomodoro camone, rucola, radicchio e carote)

Camone Tomatoes, Rochet, Chicory and Carrots

Insalata Corte Noa – Euro 6,50

(Insalata Mista, tonno, cipolle, olive, pomodori)

Mixed Vegetables, Tuna fish, Onion, Olives and Tomatoes

- 1, 5, 7, 12 -

Insalata Campinadese – Euro 6,50

(Insalata mista, Ricotta secca, pomodorini cherry, radicchio e cuori di palma)

Mixed Salad, Dry Ricotta Cheese, Cherry Tomatoes and Palm Cores

- 1, 3, 13 -

Insalata Italiana – Euro 6,00

(Pomodoro e Mozzarella)

Tomatoes and Mozzarella

- 3 -

Insalata di Pomodoro e Basilico – Euro 4,50

Tomato and Basil Salad

Insalata Ardài – Euro 7,00

(Insalata mista, Casizolu, Prugne Secche, Noci)

Mixed Salad, Typical Sardinian Cheese, Dried plums, Walnuts

- 2, 3, 9 -

I CONTORNI

SIDE DISHES

Pecorino Arrosto con Miele di agrumi – Euro 6,00

Grilled pecorino Cheese

Dressed with Citrus Blossom Honey

- 3 -

Broccoli all'aglio – Euro 4,00

Garlic-flavoured Broccoli

Patate Arrosto – Euro 4,00

Roasted potatoes

Patatine Fritte – Euro 3,50

French Fries

- 9 -

Verdure alla Griglia – Euro 4,00

Grilled Vegetables

*Siamo aperti durante
il periodo invernale
il venerdì, il sabato
e la domenica*

* Potrebbe contenere prodotti surgelati / * It may contain frozen products

1, 2, 3... Vedi elenco allergeni all'ultima pagina

Coperto Euro 2,00 - I prezzi includono il servizio / Cover Charge Euro 2,00 - prices includes service

LE PIZZE

PIZZAS

LE NOSTRE

Cala Luna – Euro 11,00

Pasta al basilico, mozzarella di Bufala, pomodoro mini San Marzano, basilico
Pizza dough wit basil, Buffalo mozzarella, tomato mini San Marzano
 - 3, 9 -

Asinara – Euro 9,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, acciughe, salsiccia secca
Tomato Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Anchovies, Salami
 - 3, 9, 10 -

Corte Noa – Euro 8,50

Pomodoro, mozzarella, speck, pecorino
Tomato Sauce, Mozzarella, Speck, Chili Pepper
 - 3, 9, 10 -

Campidanese – Euro 9,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, salsiccia secca, peperoncino
Tomato Sauce, Mozzarella, Sausage, Salami, Pecorino Cheese
 - 3, 9, 10 -

Tuerra – Euro 8,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni
Tomato Sauce, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Bell peppers
 - 3, 9 -

Torre dei Corsari – Euro 10,00

Pomodoro, mozzarella, funghi di carne, tonno, salsiccia secca, pom. Ciliegia, aglio, prezzemolo
Tomato Sauce, Mozzarella, Oyster Mushrooms, Tuna Fish, Salami, Cherry Tomatoes, Garlic & Parsley
 - 3, 5, 9, 10 -

Golfo degli Angeli – Euro 11,00

Pomodoro, mozzarella, pomodori di Pula, gamberi, seppiette, aglio, prezzemolo
Tomato Sauce, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Shrimps, Cuttlefish, Garlic & Parsley
 - 3, 5, 8, 9 -

Le Tonnare – Euro 8,50

Pomodoro, mozzarella, pomodorini di Pula, tonno, pesto
Tomato Sauce, Mozzarella, Pula Cherry Tomatoes, Tuna Fish, Pesto Sauce
 - 2, 3, 5, 9 -

Serpentara* – Euro 10,00

Pomodoro, mozzarella, polpa di granchio, gamberi, zucchine, aglio e prezzemolo
Tomato Sauce, Mozzarella, Crabmeat, Shrimps, Zucchini, Garlic and Parsley
 - 3, 8, 9 -

Capo Spartivento – Euro 15,00

Pomodoro, mozzarella, arselle, zucchine, bottarga
Tomato Sauce, Mozzarella, Clams, Zucchini, Botargo
 - 3, 4, 5, 9 -

Monte Agumu – Euro 8,50

Pomodoro, mozzarella, radicchio, melanzane, parmigiano, pomodoro fresco
Tomato Sauce, Mozzarella, Chicory, Aubergine, Parmesan Cheese, Fresh Tomatoes
 - 3, 9 -

Barbaricina – Euro 8,00

Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salsiccia secca sarda
Tomato Sauce, Mozzarella, Sardinian Pecorino Cheese, Sardinian Salami
 - 3, 9, 10 -

Punta Sebera* – Euro 9,50

Mozzarella, Asparagi, Pancetta, Funghi di carne, Pomodorini cherry
Mozzarella, Asparagus, meat mushrooms, Bacon, Cherry Tomatoes
 - 3, 9, 10 -

Molentargius – Euro 11,00

Bufala, mandorle, prosciutto crudo
Hoax, almonds, raw prosciutto
 - 2, 3, 10 -

Arale – Euro 8,50

Pomodoro, Mozzarella, Patate arrosto, Pancetta, Parmigiano
Tomato Sauce, Mozzarella, Roasted potatoes, bacon, parmesan chese
 - 3, 9, 10 -

Costa dei Fiori – Euro 10,00

Pasta ai cereali, Bufala, Fiori di Zucca, Acciughe, Bottarga
Cereal pasta hoax, Pumpkin flowers, Anchovies, Botargo
 - 2, 3, 5, 9 -

* Potrebbe contenere prodotti surgelati / * It may contain frozen products

LE PIZZE

PIZZAS

LE CLASICCHE

Marinara – Euro 5,50

Pomodoro, aglio, olio, origano
Tomato Sauce, Garlic, Oil, Oregano
 - 9 -

Margherita – Euro 6,00

Pomodoro e Mozzarella / Tomato Sauce, Mozzarella
 - 3, 9 -

Napoletana – Euro 7,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Capers, Oregano
 - 1, 3, 5, 13 -

Prosciutto Crudo – Euro 8,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomato Sauce, Mozzarella, Prosciutto
 - 3, 9, 10 -

4 Stagioni – Euro 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, funghi, carciofini
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Olives, Mushrooms,
Artichokes in Oil
 - 3, 9, 10, 13 -

Capricciosa – Euro 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini,
cipolla, wurstel, peperoni
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Olives,
Mushrooms, Artichokes in Oil, Onions, Frankfurter, Peppers
 - 3, 9, 10, 13 -

Canadese – Euro 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel
Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Frankfurter
 - 3, 9, 10 -

Carrettiera – Euro 7,50

Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, basilico, origano
Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Tomatoes, Basil, Oregano
 - 3, 9 -

4 Formaggi – Euro 8,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmigiano, gruviera
Tomato Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino,
Parmesan, Gruyère
 - 3 -

Frutti di Mare – Euro 15,00

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, bottarga
Tomato Sauce, Mozzarella, Shellfish and Seafood, Botargo
 - 3, 4, 5, 8, 9 -

AGGIUNTE SPECIALI

Con Mozzarella di bufala + Euro 3

Pizza with buffalo mozzarella

Con Mozzarella senza lattosio + Euro 3

Pizza with Mozzarella lactose free

Con impasto al basilico + Euro 3

Pizza dough with basil

Con impasto ai 7 cereali + Euro 3

Dough for 7-grain pizza

PIZZA CHILD

Pizza Child – Euro 5,50

PINSE

Rustica del contadino – Euro 14,00

Prosciutto crudo, rucola, grana, pomodorini cherry, bufala
Raw prosciutto, Rocket, Grain, Cherry Tomatoes, Hoax
 - 3, 9, 10, 13 -

Rustica Sulcitana – Euro 14,00

Fiori di zucca, pomodorini cherry, bottarga, bufala
Zucchini flowers, Cherry Tomatoes, Botargo, Hoax
 - 3, 5, 9, 10, 13 -



Le nostre Pizze sono prodotte con mozzarella Sarda, cotte nel forno a legna e impastate esclusivamente con farina di grano tenero, olio, sale, acqua e lievito. (Our Pizza is exclusively made of soft wheat flour, oil, salt, water and yeast, topped with Sardinian mozzarella, and baked in a wood-burning oven)

Eventuali riduzioni non comportano diminuzioni nel prezzo

* Potrebbe contenere prodotti surgelati / * It may contain frozen products

1, 2, 3... Vedi elenco allergeni all'ultima pagina

Coperto Euro 2,00 - I prezzi includono il servizio / Cover Charge Euro 2,00 - prices includes service

CANTINA WINE CELLAR

BIANCHI WHITE WINES

- Capichera – Euro 70,00
- Ruinassas colli del limbara “Depperu” – Euro 50,00
- Is Argiolas “Cantina Argiolas” – Euro 28,00
- Terre Bianche “S. & M.” – Euro 28,00
- La Cala Reale “S. & M.” – Euro 20,00
- Vermentino Funtanalliras “C. Monti” – Euro 24,00
- Vermentino Costamolino “C. Argiolas” – Euro 18,00
- Nuragus S’ Elegas “C. Argiolas” – Euro 16,00
- Villa Solais “C. Santadi” – Euro 18,00
- Angedras Frizzante “Mancini” – Euro 16,00
- Karmis “Contini” – 30,00
- Vino della Casa 1/ 4 – Euro 3,00
- Vino della Casa 1/ 2 – Euro 4,00
- Vino della Casa 1 litro – Euro 8,00

BIRRA ALLA SPINA DRAUGHT BEERS

- Birra Chiara 20 cl. – Euro 3,00
- Birra Chiara 40 cl. – Euro 4,00
- Birra Rossa 20 cl. – Euro 3,00
- Birra Rossa 40 cl. – Euro 4,00

BIRRE SPECIALI SPECIAL BEERS

- Heineken – Euro 4,00
- Beck’s – Euro 4,00
- Ichnusa – Euro 4,00
- Tourtel (senza alcool) No Alcohol Beer – Euro 4,00
- Ichnusa Cruda – Euro 6,00
- Ichnusa non filtrata – Euro 4,50
- Peroni senza glutine – Euro 4,00
- Ichnusa Radler – Euro 4,00

ROSSI RED WINES

- Turriga “C. Argiolas” – Euro 80,00
- Terre Brune “C. Santadi” – Euro 65,00
- Rocca Rubia “C. Santadi” – 30,00
- Tanca Farrà “S. & M.” – 30,00
- Maluentu “Contini” – 30,00
- Buio “C. Mesa S.A. Arresi” – Euro 28,00
- Nepente di Oliena – Euro 22,00
- Perdera “C. Argiolas” – Euro 18,00
- Costera “C. Argiolas” – Euro 18,00
- Grotta Rossa “C. Santadi” – Euro 18,00
- Vino della Casa 1/ 4 – Euro 3,00
- Vino della Casa 1/ 2 – Euro 4,00
- Vino della Casa 1 litro – Euro 8,00

ROSATI ROSÉ WINES

- Rosé di Alghero “S. & M.” – Euro 16,00
- Burberino “Vigne Nuove” – Euro 16,00
- Serralori “C. Argiolas” – 18,00

SPUMANTE SPARKLING WINES

- Prosecco – Euro 15,00
- National Sparkling Wine
- Spumante Brut – Euro 20,00
- Brut Sparkling Wine
- Torbato Brut (Sella & Mosca) – Euro 28,00
- Brachetto – Euro 15,00
- Ferrari Brut – Euro 60,00
- Champagne – Euro 80,00

BAR AL TAVOLO OUR BAR AT YOUR TABLE

- Bibite analcoliche 0,33 (Cola, Aranciata, 7UP) – Euro 3,50
- Liquori Naz., Amari, Mirto, Limonello – Euro 3,50
- Caffè, Decaffeinato, Thè – Euro 1,50
- Cappuccino – Euro 2,00
- Acqua Minerale – Euro 2,50

I NOSTRI DOLCI

OUR DESSERT

Tortino tiepido al Cioccolato – Euro 7,00
Warm cake with Chocolate
- 3, 9, 14 -

Tortino di cioccolato bianco con cuore fondente alla banana – Euro 7,00
Warm cake with White Chocolate
- 3, 9, 14 -

Tartufo di Menta al Cioccolato – Euro 6,50
Mint truffle in chocolate crust
- 3, 5, 9, 14 -

Crème Caramel – Euro 5,00
Cream Caramel

Panna Cotta ai frutti di bosco, cioccolato o caramello – Euro 5,00
Panna Cotta with Wild Berries, Chocolate or Caramel Toppings
- 3, 5, 13 -

Raviolini fritti di Ricotta – Euro 6,50
Typical Sardinian dessert
- 3, 7, 9 -

Semifreddo all'amaretto – Euro 5,00
Ice-Cream Cake with Amaretto Bisquit
- 3, 9 -

Sebadas* al miele di Agrumi – Euro 6,50
Sebadas (Typical Sardinian Dessert) with Citrus Blossom Honey Topping*
- 3, 7, 9 -

Sebadas* al Grand Marnier – Euro 7,00
Sebadas (Typical Sardinian Dessert) with Grand Marnier*
- 3, 7, 9, 14 -

Tiramisù della Casa – Euro 5,00
Home-made Tiramisù
- 3, 9, 14 -

Mousse al Cioccolato – Euro 5,00
Chocolate Mousse
- 3, 9, 14 -

Cuore Dolce Passione – Euro 6,50
(Cioccolato o Pistacchio)
Chocolate or Pistachio
- 1, 3, 9, 13, 14 -

DESSERT

DESSERT

Sorbetto al Limone – Euro 3,50
Lemon Sorbet
- 3, 9, 10, 13 -

Sorbetto alla Frutta – Euro 3,50
Fruit Sorbet
- 3, 9, 10, 13 -

Macedonia di Frutta – Euro 5,00
Fruit Salad

Ananas – Euro 6,00
Pineapple

Frutta Mista di Stagione (2 pax) – Euro 8,00
Mixed Fruit in Season

SEMI FREDDI

ICE-CREAM CAKES

Semi Freddo al cocco – Euro 6,50
Coconut
- 3, 7, 13 -

Tartufo Bianco / Nero – Euro 6,50
White / Dark Truffle
- 3, 7, 14 -

I GELATI

THE ICE CREAMS

Corte Noa – Euro 8,00

(Gelato al cocco, ananas, panna)

Coconut, Pineapple and Cream

- 1, 2, 3, 7, 9, 13, 14 -

Gran Frutta – Euro 8,00

(Macedonia, misto frutta, panna)

Macedonia Ice-cream, Fruit Salad and Cream

- 1, 2, 3, 9 -

Coppa Nocciola – Euro 6,00

(Gelato alla nocciola, fior di latte, panna)

Hazelnut an Plain Ice-Cream and Cream

- 1, 2, 3, 7, 9, 13, 14 -

Coppa Fragola – Euro 6,00

(Gelato alla fragola, fragole, panna)

Strawberry Ice-Cream, Strawbwrries and Cream

- 1, 2, 3, 7, 9, 13, 14 -

Coppa al Caffè – Euro 6,00

(Gelato alla crema, caffè espresso, panna)

Plain Ice-Cream, Espresso Coffe and Cream

- 3, 9, 14 -

Vodka Lemon – Euro 7,00

(Gelato al limone, vodka)

Lemon Ice-Cream and Vodka

- 1, 3, 9 -

Coppa Amarena – Euro 6,00

(Gelato fior di latte, amarene, panna)

Plain Ice-Cream, Sour Black Cherries and Cream

- 1, 2, 3, 7, 9, 13, 14 -

Lemon Fragola – Euro 6,00

(Gelato alla fragola, gelato al limone, panna)

Strawberry and Lemon Ice-Cream and cream

- 1, 2, 3, 7, 9, 13, 14 -

*Grazie per
averci dato
l'opportunità
di servirvi*

*Il conto si attende
al tavolo*

1, 2, 3... Vedi elenco allergeni all'ultima pagina

Coperto Euro 2,00 - I prezzi includono il servizio / Cover Charge Euro 2,00 -prices includes service

I 14 ALLERGENI ALIMENTARI



1) ARACHIDI E DERIVATI

Arachidi tostate, olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, margarina



8) CROSTACEI

Gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi



2) FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci, anacardi



9) GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut



3) LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



10) LUPINI

Farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica



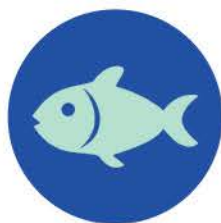
4) MOLLUSCHI

Ostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.



11) SENAPE

Semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape



5) PESCE

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



12) SEDANO

Sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano



6) SESAMO

Semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo



13) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Conservare di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta



7) SOIA

Latte, tofu, spaghetti, etc.



14) UOVA E DERIVATI

Maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati



Corta Noa

Casa Tipica Campidanese

S.S.195 Km 32,300 - Pula (CA)

Tel. 070.9245555

info@cortenoa.com - www.cortenoa.com

