

Iris

Ristorante Pizzeria

M E N Ù

Antipasti

TARTARE DI TONNO Tuna tartare – Thunfishtartare – Tartare de thon	4	€ 13,50
INSALATA DI POLPI Octopus salad – Tintenfischsalat – Salade de poulpe	4	€ 15,20
COZZE ALLA MARINARA Muller marinara – Miesmuscheln marinara – Moulesmarinara	4	€ 12,00
MOSCARDINI ALLA DIAVOLA Octopus in a spicy – Kleine tintenfisch mit eine scharf sauce – Poulpes dans sauce épicée	4	€ 10,80
PIATTO SARDO DI SALUMI E PECORINO Plate of salami and pecorino sardo – Teller mit salami und pecorino sardo – Assiette de salami et pecorino sardo	7-12	€ 12,30
COCKTAIL DI GAMBERI Shrimps cocktail – Cocktail garnelen – Cocktail de crevettes	2	€ 11,50
INSALATA DI MARE Sea salad – Meeressalat – Salad de la mer	4	€ 15,90
MISTO CRUDITÈ DI MARE (3 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 scampi, piccola tartare) Mixed seafood Crudité (3 Oyster, 2 red prawns, 2 scampi, little tartare) Gemischte Rohe Meeresfrüchte (3 Austern, 2 rote Garnelen, 2 Scampi, kleines Tatar) Crudité de fruits de mer mixte (3 huîtres, 2 crevettes rouges, 2 langoustines, petit tartare (3 huîtres, 2 crevettes rouges, 2 langoustines, petit tartare)	2-4-14	€ 28,00

Primi Piatti

COLURGIONES AL POMODORO Typical pasta stuffed with potatoes and mint – Sardische pasta gefüllt mit kartoffeln und minze – Pâtes typiques farci aux pommes de terre et menthe	1-3-7	€ 12,90
GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE Sardinian dumplings with tomato and traditional sausages – Handgemachte sardische gnocchi und salsiccia - Pâtes typiques à la tomate et saucisses	1-7	€ 12,20
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti with clams – Spaghetti mit venusmuscheln – Spaghetti aux palourdes	1-14	€ 16,50
LINGUINE ALLO SCOGLIO (min x 2) Linguine with sea food – Linguine mit meeresfrüchten – Linguine aux fruits de mer	1-2-4	€ 17,40
LINGUINE ALL'ASTICE (min x 2) Linguine with lobster – Linguine mit Hummer – Linguine au homard	1-2	€ 22,00
FREGOLA AI CROSTACEI (min x 2) Fregola with crustacenas – Fregola mit krustentieren – Fregola avec des crustacés	1-4	€ 19,70
LINGUINE ALL'ARAGOSTA* (min x 2) Linguine with lobster - Linguine mit Hummer - Linguine au homard	1-4	€ 23,00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (min x 2) Risotto with seafood – Risotto mit meeresfrüchten - Risotto aux fruits de mer	1-2-4	€ 18,70
PACCHERI ALLA CREMA DI SCAMPI E GAMBERI Paccheri with scampi cream and shrimp - Paccheri mit Scampi-Creme und Garnelen - Paccheri à la crème de scampis et crevettes	1-2-4	€ 19,50

Piatti Della Tradizione Italiana

TAGLIOLINI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	1	€ 11,80
Tagliolini with garlic, oil and chili pepper - Tagliolini mit Knoblauch, Öl und Chilischote - Tagliolini à l'ail, à l'huile et au piment		
RAVIOLI DI RICOTTA AL POMODORO	1-3-7	€ 12,40
Ricotta ravioli with tomato - Ricotta-Ravioli mit Tomate - Raviolis de ricotta à la tomate		
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	1	€ 13,50
Tagliatelle with meat sauce - Tagliatelle mit Fleischsauce - Tagliatelles sauce à la viande		

Secondi Piatti

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA	4	€ 21,80
Grilled fish – Gegrillt fisch tages fang min 500 gr – Poissons grillés		
GRIGLIATA MISTA DI PESCE*	2-4	€ 31,00
Mixed grilled fish – Verschieden fischevom grill – Mixte de poissons grillés		
TRANCIO DI SALMONE CON SALSA ALL'ARANCIA	4	€ 18,70
Grilled salmon steak with orange sauce – Gegrilltes salmon mit Orangensauce – Steak de saumon grillé à la sauce à l'orange		
CALAMARI FRITTI*	1-4	€ 17,90
Fried squid – Frittierte calamari – Calmars frits		
TAGLIATA RUCOLA E GRANA	7	€ 18,40
Sliced beef with rocket and parmesan - Rindergeschnetzeltes mit Rucola und Parmesan - Emincé de boeuf à la roquette et au parmesan		

Pane Extra - Extra Bread - Zusätzliches Brot - Pain Supplémentaire € 2,50

Contorni

INSALATA VERDE		€ 4,00
Green salad – Gruner salat – Salade verte		
INSALATA MISTA		€ 4,50
Mixed salad – Gemischter salat – Salade mixte		
CAPRESE	7	€ 7,00
Tomato and mozzarella – Tomaten und mozzarella – Tomate et mozzarella		
PATATE FRITTE	1-5	€ 5,00
French fries – Französisch frites – Pommes frites		
INSALATONA TONNO E MOZZARELLA	4-7	€ 10,50
Mixed salad with tuna and mozzarella - Gemischter Salat mit Thunfisch und Mozzarella - Salade mixte au thon et mozzarella		

** La volontà della direzione è quella di offrire prodotti freschi e di qualità, in alcuni periodi dell'anno però non è sempre possibile, per questo il prodotto contrassegnato con l'asterisco potrebbe essere surgelato o comunque sottoposto a trattamento termico per la tutela della Vostra salute e l'integrità del prodotto offerto.*

** Depending on the season and availability on the market, the products or ingredients marked with this symbol "*" may be frozen.*

** Je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit auf dem Markt, können einige Produkte oder Zutaten eingefroren sein.*

Le nostre Pizze

BIANCA (MOZZARELLA)	1-7	€	5,00
FOCACCIA (OLIO, SALE, ORIGANO) Cake, oil, salt, organ Kuchen, öl, salz, oregano	1	€	4,00
MARGHERITA (POMODORO, MOZZARELLA) Tomato, mozzarella Tomate, mozzarella	1-7	€	6,00
MARINARA (POMODORO, OLIO, ORIGANO, AGLIO) Tomato, oil, organ, garlic Tomate, öl, oregano, Knoblauch	1	€	5,00
BUFALA (POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA) Tomato, mozzarella of Bufala Tomate, mozzarella von Bufala	1-7	€	8,50
DIAVOLA (POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE) Tomato, mozzarella, spicy salami Tomate, mozzarella, würzige salami	1-7	€	8,50
NAPOLI (POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE) Tomato, mozzarella, anchovies, capers Tomate, mozzarella, kapern, sardellen	1-7	€	9,00
CANADESE (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, WURSTEL) Tomato, mozzarella, baked ham, wurstel Tomate, mozzarella, gebackener schinken, wurstel	1-7	€	8,50
COTTO E FUNGHI (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO E FUNGHI) Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms Tomate, mozzarella, gebackener schinken, pilze	1-7	€	8,00
PRIMAVERA (POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI, RUCOLA) Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad Tomate, mozzarella, Kirschtomaten, rucola	1-7	€	7,50
DEL PIZZAIOLO (POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI, BOTTARGA) Tomato, mozzarella, artichokes, bottarga Tomate, mozzarella, artischocken, bottarga	1-4-7	€	10,50
NOSTROMO (POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE) Tomato, mozzarella, tuna, onions Tomate, mozzarella, thunfisch, zwiebeln	1-4-7	€	9,00
MOLARA (POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, GRANA) Tomato, mozzarella, rucola, grana Tomate, mozzarella, rucola, grana	1-7	€	8,50
SARDA (POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLE, OLIVE) Tomato, mozzarella, sausage, onions, olives Tomate, mozzarella, wurst, zwiebeln, oliven	1-7	€	9,90
IRIS (POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, GORGONZOLA) Tomato, mozzarella, fresh sausage, gorgonzola Tomate, mozzarella, fleischwurst, gorgonzola	1-7	€	11,00

Le nostre Pizze

VEGETARIANA (POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE) Tomato, mozzarella, peperoni, eggplant, zucchini Tomate, mozzarella, peperoni, auberginen, zucchini	1-7	€ 8,50
4 STAGIONI (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE) Tomato, mozzarella, baked ham, artichokes, mushrooms, olives Tomate, mozzarella, schinken, gebackener, oliven, pilze	1-7	€ 9,00
4 FORMAGGI (POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA, PECORINO) Tomato, mozzarella, gorgonzola, grana, pecorino Tomate, mozzarella, gorgonzola, grana, pecorino	1-7	€ 8,50
PARIGINA (POMODORO, MOZZARELLA, PANNA, CRUDO) Tomato, mozzarella, cream, ham Tomate, Mozzarella, Sahne, Schinken	1-7	€ 9,50
CAPRICCIOSA (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE, SALSICCIA, WURSTEL) Tomato, mozzarella, baked ham, artichokes, mushrooms, olives, sausage, wurstel Tomate, mozzarella, Gebackener schinken, artischocken, oliven, wurst, wurstell	1-7	€ 9,00
VANESSA (POMODORO, MOZZARELLA, PANNA, SALMONE) Tomato, mozzarella, cream, salmon Tomate, mozzarella, Sahne, lachs	1-4-7	€ 9,00
DELIZIOSA (POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, GRANA, BRESAOLA) Tomato, mozzarella, rocket, parmesan, bresaola Tomate, mozzarella, rucola, grana, bresaola	1-4-7-14	€ 9,50
LA CINTA (POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE) Tomato, mozzarella, seafood Tomate, mozzarella, meeresfrüchte	1-7	€ 12,00
CROCCHIAS (POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE) Tomato, mozzarella, french fries Tomate, mozzarella, französisch frites	1-7	€ 8,00
REALE (POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, PANCETTA) Tomato, mozzarella, bacon, porcini mushrooms Tomate, mozzarella, speck, steinpilzen	1-7	€ 9,90
CALZONE (POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI) Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms Tomate, mozzarella, schinken, gebackener, pilze	1-7	€ 9,90
TIROLESE (POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, GORGONZOLA, RADICCHIO) Tomato, mozzarella, speck, gorgonzola, chicory Tomate, mozzarella, speck, chicoree	1-7	€ 9,50
HAWAIANA (POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, ANANAS) Tomato, mozzarella, baked ham, ananas Tomate, mozzarella, gebackener schinken, ananas	1-7	€ 9,50
COMPLETA (POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, CARCIOFI, FUNGHI, OLIVE, SALSICCIA, WURSTEL, CAPPERI, ACCIUGHE) Tomato, mozzarella, baked ham, artichokes, mushrooms, olives, sausage, wurstel Tomate, mozzarella, gebackener, artischocken, pilze, oliven, wurst, wurstell, kapern, sardellen	1-7	€ 9,50

Aggiunte da € 0,50 a € 2,00 | Extras for pizza € 0,50 to € 2,00 | Zugabe bei Pizzen werden mit € 0,50 - € 2,00 berechnet

Dessert

Crema Catalana (Catalan Cream – Katalanische Creme – Crème Catalane)	1-7	€	5,00
Tiramisù Della Casa	1-3-7	€	5,00
Panna Cotta	1-7	€	5,00
Tartufo Gelato Bianco o Nero	1-7	€	6,00
Sorbetto al Limone	1-7	€	4,00
Seadas di Formaggio	1-7	€	6,00
Tortino al Cioccolato	1-3-7	€	6,00

Bibite

Coca Cola		€	3,00
Fanta		€	3,00
Sprite		€	3,00
Acqua Naturale 0,75 cl		€	2,80
Acqua Gasata 0,75 cl		€	2,80
Acqua Naturale 0,50 cl		€	1,50
Acqua Gasata 0,50 cl		€	1,50

Birre

Spina 0,40 cl Konig Ludwig Bier		€	5,00
Spina 0,20 cl Konig Lluwig Bier		€	3,00
Weissebier Konig 0,50 cl		€	7,00
Corona 33 cl		€	5,00
Dolmen Pils 33 cl Artigianale		€	6,00
Heineken Import		€	5,00
Caraffa Birra alla Spina 1,5 l.		€	19,00
Ichnusa		€	4,00
Icnusa non filtrata		€	5,00
Carlsberg Pilsner		€	5,00
Tuborg		€	5,00

Caffè e Liquori

Caffè'		€	2,00
Cappuccino		€	2,50
Decaffeinato		€	2,00
Latte Macchiato		€	2,50
Averna		€	3,00
Ramazzotti		€	3,00
Montenegro		€	3,00
Jagermeister		€	3,00
Mirto Rosso		€	3,00
Mirto Bianco		€	3,00
Limoncello		€	3,00
Filu Ferru		€	4,00

I Vini



Vini Rossi

Pietra - Cagnulari Romangia IGT - Viticoltori della Romangia	€	18,90
Nostranu - Cannonau di Sardegna DOC - Cantina Berritta	€	19,90
Buio - Carignano del Sulcis DOC - Cantina Mesa	€	21,50
Mamuthone - Cannonau di Sardegna DOC - Cantina Sedilesu	€	23,90
Luzzana - Isola dei Nuraghi - Cantina Cherchi	€	30,00
Nepente di Oliena - Cannonau di Sardegna DOC - Cantina di Oliena	€	19,90
Antigua - Monica di Sardegna DOC - Cantina Santadi	€	17,00
Orgheri - Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Mandras	€	21,00
Athentu - Cannonau di Sardegna DOC - Corona Ruia	€	23,00
Mereu - Isola dei Nuraghi IGT - Corona Ruia	€	23,00
Akkordos - Cannonau di Sardegna DOC - Corona Ruia	€	22,00
Cagnulari - Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Cherchi	37 cl €	12,90

Vini Bianchi

Sa Conca - Vermentino di Gallura DOCG - Tenute Sa Conca	€	23,00
Karaganj - Vermentino di Gallura DOCG Superiore - Cantina Tondini	€	32,00
S'Eleme Oro - Vermentino di Gallura DOCG - Cantina Sociale del Vermentino Monti	€	19,90
Sabbia - Vermentino di Sardegna DOC - Viticoltori della Romangia	€	18,90
Funtanaliras Oro - Vermentino di Gallura DOCG - Cantina Sociale del Vermentino Monti	36 cl €	12,00
Karmis Cuveé - IGT Tharros - Cantina Contini	€	23,00
Ruinas - Colli del Limbara IGT - Cantina Depperu	€	34,00
Andira - Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Mandras	€	29,00
Rudia - Vermentino di Gallura DOCG Superiore - Cantina Tercis	€	23,00
Toa - Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Mandras	€	21,00
Lyta - Vermentino di Sardegna DOC - Corona Ruia	€	21,00

Vini Rosati

Nieddera - Valle del Tirso IGT - Cantina Contini	€	19,00
--	---	-------

Bollicine

Su'Bri - Spumante Brut - Cantina Su'Entu	€	23,00
Su'Bri Rose - Spumante Brut - Cantina Su'Entu	€	24,00
Prosecco di Valdobbiadene DOC	€	21,50

Vini della casa

Caraffa Rosso - Bianco 1/4 l.	€	5,00
Caraffa Rosso - Bianco 1/2 l.	€	7,50
Caraffa Rosso - Bianco 1 l.	€	14,50

Inquadra il CODICE QR con il tuo telefonino per approfondimenti sul menù e sul vino
Scan the QR CODE with your mobile phone for further information on the menu and wine



Allergeni

Allergens

Come previsto dal Regolamento UE 1169/2011, nelle seguenti pagine sono riportati tutti gli ingredienti dei nostri piatti, inclusi gli allergeni, evidenziati in grassetto. Vi invitiamo in ogni caso ad avvisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà non solo a scegliere, ma anche eventualmente a modificare a piacere le nostre ricette in base alle vostre esigenze.

As provided for by UE 1169/2011, the following pages lists all the ingredients contained in each dish. The allergens are highlighted in bold. We invite you to inform our staff about any of your allergies either way. We will be more than happy to help you choose or change our recepies based on your allergies.

As provided for by UE 1169/2011, the following pages lists all the ingredients contained in each dish. The allergens are highlighted in bold. We invite you to inform our staff about any of your allergies either way. We will be more than happy to help you choose or change our recepies based on your allergies.



Glutine
Gluten



Crostacei
Shellfish



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soy



Latticini
Dairy Products



Frutta a Guscio
Nuts



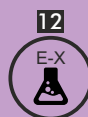
Sedano
Celery



Senape
Mustard



Semi di Sesamo
Sesame Seeds



Anidride Solforosa e solfiti
Sulfur Dioxide and sulfites



Lupini
Lupins



Molluschi
Molluscs

SAN TEODORO CENTRO
Info e prenotazioni: 348.2217225



consigliato da:

