

Sa Tankitta

Bar · Ristorante · Pizzeria

La Pizzeria é aperta solo per la Cena
Pizza only for dinner

Percorso di Mare

sea route

Misto Mare

Insalata di mare

Sgombro con rucoletta e pomodorini

Pagro con cipolla caramellata, Salmone marinato

Involtini di Tonno con burrata e melanzane saltate

Frittino di gamberetti

€ 40

Mixed of Sea

Sea Salad

Mackerel with arugula cherry tomatoes

Ped Porgy with caramelized onion, Marinated salmon

*Tuna rolls with Burrata and sautéed aubergines
fried shrimp*

€ 40

Antipasti di Terra

meat starters

Dolce e salato (Prosciutto e Melone) Raw Ham and Melon	€ 11,00
Caprese alla sorrentina (Mozzarella di bufala e Pomodorini) Buffalo mozzarella, Cherry tomatoes and Fresh basil	€ 11,00
Il Tagliere Sardo (Salumi e formaggi misti) Ham, Salami, Cheese, Olives	€ 16,00
Bufala Montanara (Mozzarella di bufala e Bresaola) Buffalo mozzarella and Bresaola	€ 12,50
Burrata e Crudo burrata mozzarella and raw ham	€ 12,50

Antipasti di Mare

fish starters

Cozze alla Marinara Mussels marinated in Garlic and Parsley	€ 15,00
Zuppa di Cozze Mussels in Tomato sauce and Garlic	€ 15,00
Polpo Fritto* Fried Octopus	€ 20,00
Insalata di Mare* Seafood salad*	€ 18,00
Cocktail di Gamberi* Prawn cocktail*	€ 18,00
Bottarga Mullet roe	€ 18,00
Tris Carpacci Thinly sliced raw fish (salmon, tuna and swordfish)	€ 18,00
Tartare di Tonno Tuna Tartare	€ 22,00
Salmonè Marinato Marinated Salmon	€ 18,00
Ostriche min. 3 pz. Oyster - Min. 3 pc.	€ 4,50 cad.
Crudità di Mare (3 Gamberi, 2 Scampi, 2 Ostriche) Raw seafood (3 Prawn, 2 Shrimp, 2 Oyster)	€ 40,00
Orziadas* Sea anemones*	€ 18,00
Misti di Mare* Selection of mixed seafood*	€ 40,00

Coperto Service charge € 2,50

Sa Tanhitta
Villasimus

Primi Piatti di Terra

meat first courses

- Pennete Baby** (Piccola porzione di Pennette con salsa di Pomodoro e parmigiano)
Small portion of pasta with tomato sauce and parmesan € 7,00
- Malloreddus alla Campidanese** (Salsa di Pomodoro, Salsiccia e pecorino)
Typical Sardinian small pasta with Sausage, Tomato sauce and Pecorino cheese € 14,00
- Culurgiones** (parmigiano)
Typical Sardinian stuffed dumplings € 14,00
- Penne bella Italia** (Salsa Pomodoro fresco, basilico e parmigiano)
Penne Pasta with Tomato sauce and Parmisan € 12,00

Primi Piatti di Mare

fish first courses

- Risotto alla Pescatora** - (Ragù di frutti di mare*, Cozze, Vongole e Scampetti*) min. 2 pers.
Seafood Risotto (Seafood ragout, mussels, clams and scampi*) (for a minimum of 2 people)* € 20,00 a porzione per person
- Spaghetti alle Vongole**
Spaghetti with Clams € 20,00
- Spaghetti Vongole e Bottarga**
Spaghetti with Clams and Mullet roe € 20,00
- Spaghettoni agli Scampi Locali** - min. 2 pers.
Spaghetti with Local shrimps - (for a minimum of 2 people)* € 25,00 a porzione per person
- Fregula "Sa Tankitta"** (Frutti di mare*, Cozze, Vongole, Gamberi, Ragù di Seppia e Bottarga) - min. 2 pers.
House typical Sardinian pasta with Seafood, mussels, clams, prawns, cuttlefish ragout and Mullet roe (for a minimum of 2 people)* € 20,00 a porzione per person
- Bavette "Sa Tankitta"** (Cozze, Vongole, Pomodoro, Uova di Iompo, Zafferano, Bottarga)
Bavette pasta with Mussels, Clams, Tomato, Lumpfish roe, Saffron, Mullet roe € 20,00
- Bavette all'Aragosta o all'Astice*** - Su prenotazione (Min. 2 Pers.)
Bavette with spiny lobster or clawed lobster - By reservation only (for a minimum of 2 people)* chiedere al personale ask the staff

Coperto Service charge € 2,50

Sa Tankitta
Villasimus

Secondi di Terra

meat main courses

Bracirole di Suino Grilled pork chop	€ 9,00
Formaggio Arrosto Grilled cheese	€ 9,00
Salsiccia Arrosto Grilled sausage	€ 9,00
Cotoletta e patatine fritte (Solo per Bambini) Cutlet and french fries (Only for Kids)	€ 11,00
Bistecca di Manzo o Cavallo Beef steak or Grilled large horse steak	€ 20,00
Filetto alla griglia Grilled Fillet	€ 25,00
Grigliata Mista di Carne (Cavallo, Manzo, Maiale, Salsiccia) Mixed grilled meat (Horse, Beef, Pork, Sausage)	€ 30,00

Secondi di Mare

fish main courses

Seppie ripiene alla Griglia* (Ripiene di pan grattato, pomodoro secco, aglio e prezzemolo) (Glutine) Grilled Stuffed Cuttlefishes* (Filled with breadcrumbs, dried tomato, garlic and parsley) (Gluten)	€ 20,00
Seppie ripiene e Gamberi alla Griglia* (Glutine) Grilled Stuffed Cuttlefishes and Prawns* (Gluten)	€ 24,00
Trancio di Tonno o Spada (a seconda del periodo, della stagione o della disponibilità) Tuna or swordfish steak (availability depending on the period and season)	€ 20,00
Orata (a seconda del periodo, della stagione o del peso possono variare di prezzo) Sea bream (price may vary depending on period, season or weight)	€ 20,00
Spigola (a seconda del periodo, della stagione o del peso possono variare di prezzo) Sea bass (price may vary depending on period, season or weight)	€ 20,00
Fritto di Calamari* Fried squids*	€ 20,00
Fritto Misto* (Calamari e Gamberi) Mixed fried seafood* (Squids and Shrimps)	€ 23,00
Gamberoni* Prawns*	€ 36,00
Grigliata Mista di Pesce Mixed grilled fish	€ 30,00
Pescato del Giorno	da € 7,00/hg.

Coperto Service charge € 2,50

Sa Tanhitta
Villasimus

Contorni

side dishes

Insalata Verde
Green salad

€ 4,50

Insalata di Pomodori
Tomato salad

€ 4,50

Insalata Mista
Mixed salad

€ 5,50

Patatine Fritte*
French fries*

€ 4,50

Verdure Grigliate
Grilled vegetables

€ 5,50

In base alla stagione e alla reperibilità sul mercato, i prodotti o gli ingredienti contrassegnati con '*' potrebbero essere surgelati o congelati.

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

Coperto Service charge € 2,50

Sa Tanhitta
Villasimus

Pizze

pizzas

Bufala (Sugo, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Buffalo mozzarella, Cherry tomatoes and Basil</i>	€ 11,00
Calzone (Sugo, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Ham and Mushrooms</i>	€ 11,00
Canadese (Sugo, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Wurstel e Funghi) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Frankfurter and Mushrooms</i>	€ 10,00
Capricciosa (Sugo, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Capperi e Acciughe) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichoke, Capers and Anchovies</i>	€ 11,00
Carlofortina (Sugo, Mozzarella, Tonno, Pomodoro fresco, Pesto) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Tuna, Fresh Tomatoes and Pesto</i>	€ 11,00
Carrettiera (Sugo, Mozzarella, Pomodoro Fresco, Basilico e Grana) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Fresh Tomatoes, Basil and Parmesan</i>	€ 10,00
Contadina (Pomodoro o Bianca, Mozzarella, Salsiccia fresca e Patate) <i>Tomato sauce (or without it), Mozzarella, Sausage and Potatoes</i>	€ 10,00
Crudo, Rucola e Grana (Sugo, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola e Grana) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Raw ham, Rocket salad and Parmesan</i>	€ 12,00
Diavola (Sugo, Mozzarella e Salsiccia piccante) <i>Tomato sauce, Mozzarella and Spicy Sausage</i>	€ 10,00
Fantasia di Bosco (Sugo, Mozzarella e Funghi Misti di Bosco) <i>Tomato sauce, Mozzarella and Mixed Mushrooms</i>	€ 10,00
Frutti di Mare (Sugo, Mozzarella, Polpo*, Cozze e Gamberi*) (Non Aggiunte o modifiche) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Octopus*, Mussels and Prawns* (No additions or changes)</i>	€ 18,00
Margherita (Pomodoro e Mozzarella) <i>Tomato sauce and Mozzarella</i>	€ 7,50
Marinara (Sugo, Origano e Aglio) <i>Tomato sauce, Oregano and Garlic</i>	€ 5,00
Napoli (Sugo, Mozzarella, Capperi e Acciughe) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Capers and Anchovies</i>	€ 8,00
Panna e Salmone (Sugo, Mozzarella, Panna e Salmone) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Cream and Salmon</i>	€ 12,00
Parmigiana (Sugo, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Melanzane e Parmigiano) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Aubergines and Parmesan</i>	€ 10,00
Patatine (Sugo, Mozzarella, Patatine Fritte*) <i>Tomato sauce, Mozzarella, French fries*</i>	€ 9,00
Pesto e Salsiccia (Ligure) (Sugo, Mozzarella, Pesto, Salsiccia Fresca) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Pesto, Fresh sausage</i>	€ 11,00
Porcini (Sugo, Mozzarella e Funghi Porcini) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Porcini mushrooms</i>	€ 11,00
Prosciutto e Funghi (Sugo, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Ham and Mushrooms</i>	€ 10,00
Funghi di Carne (Sugo, Mozzarella, Funghi, Aglio e Prezzemolo) <i>Tomato sauce, Mozzarella, Mushrooms, Garlic and Parsley</i>	€ 13,00

Coperto Service charge € 2,50

Pizze

pizzas

Quattro Formaggi (Sugo, Mozzarella, Pecorino, Dolce Galbani e Gorgonzola) Tomato sauce, Mozzarella, Pecorino cheese, Dolce Galbani and Gorgonzola cheese	€ 10,00
Quattro Stagioni (Sugo, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi e Olive) Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes and Olives	€ 10,00
Sa Tankitta (Sugo, Mozzarella, Gamberi*, Zucchine e Rucola) (Non Aggiunte o modifiche) Tomato sauce, Mozzarella, Prawns*, Courgette and Rocket Salad (No additions or changes)	€ 16,00
Radicchio e Gorgonzola (Sugo, Mozzarella, Radicchio e Gorgonzola) Tomato sauce, Mozzarella, Chicory and Gorgonzola Cheese	€ 10,00
Salsiccia (Sugo, Mozzarella e Salsiccia secca) Tomato sauce, Mozzarella and Dried Sausage	€ 10,00
San Daniele (Sugo, Mozzarella, Prosciutto Crudo) Tomato sauce, Mozzarella and Raw ham	€ 10,00
Sarda (Sugo, Mozzarella, Salsiccia Secca e Pecorino) Tomato sauce, Mozzarella, Dried Sausage and Pecorino Cheese	€ 10,00
Tonno e Cipolle (Sugo, Mozzarella, Tonno e Cipolle) Tomato sauce, Mozzarella, Tuna and Onions	€ 10,00
Vegetariana (Sugo, Mozzarella, Melanzane, Zucchine e Peperoni) Tomato sauce, Mozzarella, Aubergine, Courgette and Peppers	€ 10,00
Wurstel e Cipolle (Sugo, Mozzarella, Wurstel e Cipolle) Tomato sauce, Mozzarella, Frankfurter and Onions	€ 10,00
Wurstel e Patatine (Sugo, Mozzarella, Wurstel, Patatine fritte*) Tomato sauce, Mozzarella, Frankfurter, French fries*	€ 10,00

Pizze Bianche

white pizzas

Focaccia (Sale, Olio e Origano) Salt, Oil and Oregano	€ 4,00
Notteri (Mozzarella, Vongole, Bottarga e Pomodorini) Mozzarella, Clams, Mullet Roe and Cherry tomatoes	€ 18,00

Ridotta Small Pizza - € 0,50 **Gigante** Large Pizza + € 1,00

Aggiunte Extra Ingredient (esclusi mozzarella, prosciutto crudo, patatine e bufala) (except mozzarella, raw ham, french fries, buffalo mozzarella)	+ € 1,00	Aggiunta di Patatine Fritte* Extra French Fries*	+ € 2,00
Aggiunta di Mozzarella Extra Mozzarella	+ € 2,00	Aggiunta di Mozzarella di Bufala + € 2,50 Extra Buffalo Mozzarella	
Aggiunta di Prosciutto Crudo Extra Raw Ham	+ € 2,00		

In base alla stagione e alla reperibilità sul mercato, i prodotti o gli ingredienti contrassegnati con '*' potrebbero essere surgelati o congelati.
Depending on the season and availability on the market, the products or ingredients marked with this symbol '*' may be frozen.

Coperto Service charge € 2,50

Bevande

beverages

Acqua
Water

½ lt. € 1,50 ¾ lt. € 2,50

Bibita in Lattina 0,33 Lt. (Cola, Aranciata, Gassosa)
Soft Drink (Coke, Orange, Sprite)

€ 3,00

Birra alla Spina Ichnusa 0,20 Lt.
Sardinian draft Beer

€ 3,00

Birra alla Spina Ichnusa 0,40 Lt.
Sardinian draft Beer

€ 5,00

Ichnusa 0,33 Lt.
Sardinian Beer

€ 3,00

Ichnusa 0,66 Lt.
Sardinian Beer

€ 4,50

Heineken 0,33 Lt.
Beer

€ 3,50

Heineken 0,66 Lt.
Beer

€ 5,00

Moscato Superiore
Dessert superior wine

a calice
by the glass € 5,00

Moscato
Dessert wine

a calice
by the glass € 4,00

Amaro
Liquors

€ 3,50

Distillati di diverse tipologie a scelta
Choice of spirits

da
from € 4,00

Grappa Bianca
Grappa

€ 4,00

Grappa Barrique
Mature Grappa

€ 5,00

Grappa Speciale
Special Grappa

€ 6,00

Caffé
Coffee

€ 1,30

Caffé Decaffeinato
Decaf

€ 1,50

Caffé Orzo
Barley Coffee

€ 1,50

Caffé Ginseng
Ginseng Coffee

€ 1,50

Coperto Service charge € 2,50

Sa Tanhitta
Villasimus

Vini

wines

al Calice

by the glass

Bianco o **Rosso** White or Red

a calice
by the glass € 4,00

della Casa

of the house

Bianco o **Rosso** White or Red

¼ lt. € 3,00 ½ lt. € 5,00 1 lt. € 9,00

Nazionali

nationals

Bianchi

Gerwurztraminer Alto Adige DOC

€ 25,00

Chardonnay Alto Adige DOC - Kettmeir

€ 25,00

Rossi

Vigneto di Campolungo Chianti Classico DOCG Gran Selezione - Lamole di Lamole

€ 35,00

Bollicine

sparkling

Càralis Spumante BRUT da uve Chardonnay - Cantine di Dolianova

€ 25,00

Prosecco Cantine Varie - Chiedere la Disponibilità

€ 20,00

Kelù Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Zanatta

€ 25,00

Prosecco Brut o Extra Dry Valdobbiadene DOCG Superiore - Cantina Santa Margherita

€ 22,00

Cuvee Prestige Franciacorta DOCG - Ca' del Bosco

€ 50,00

Champagne Champagne AOC - Varie Maison - Chiedere la Disponibilità

da € 75,00

Coperto Service charge € 2,50

Sa Tanhitta
Villasimus

Bianchi

whites

Milleluci Nuragus di Cagliari DOC - Cantine Pala	€ 20,00
Costamolino Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Argiolas	€ 18,00
Lupus in Fabula Vermentino di Gallura DOCG - Superiore - Tenute Olbios	€ 28,00
Giunco Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Mesa	0,5 lt. € 15,00 € 22,00
Is Argiolas Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Argiolas	€ 22,00
Terre Bianche Torbato di Alghero DOC - Tenute Sella & Mosca	€ 24,00
Iselis Bianco Nasco di Cagliari DOC - Cantina Argiolas	€ 22,00
Karmis Tharros IGT - Cantine Contini	€ 24,00
Stellato Vermentino di Sardegna DOC - Cantine Pala	€ 28,00
Opale Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Mesa	€ 30,00
Entemari Isola dei Nuraghi IGT - Cantine Pala	€ 30,00
Funtanalaras Vermentino di Gallura DOCG - Cantina del Vermentino Monti	€ 24,00
Ruinias Colli del Limbara IGT - Cantina Depperu	€ 38,00
Merì Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Argiolas	€ 25,00
Montesicci Nasco di Cagliari DOC - Cantina Dolianova	€ 25,00
Su Aro Marmilla IGT - Cantina Su Entu	€ 25,00
Lyta Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Corona Ruia	€ 22,00
Bottiglia da 375ml Cantine Varie - Chiedere la Disponibilità	da € 12,00

Rossi reds

Perdera Monica di Sardegna DOC - Cantina Argiolas		€ 20,00
Buio Carignano del Sulcis DOC - Cantina Mesa	0,5 lt. € 15,00	€ 22,00
Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT - Vinicola Chessa		€ 25,00
Su'Nico Bovale - Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Su'Entu		€ 35,00
Iselis Rosso Monica di Sardegna DOC - Superiore - Cantine Argiolas		€ 22,00
Nepente Cannonau di Sardegna DOC - Cantina Sociale di Oliena		€ 22,00
Cannonau Riserva Cannonau di Sardegna DOC Riserva - Cantine Pala		€ 30,00
Korem Bovale - Isola dei Nuraghi IGT - Cantine Argiolas		€ 40,00
Buio Buio Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Mesa		€ 32,00
Terre Brune Carignano del Sulcis DOC Superiore - Cantine di Santadi		€ 70,00
Cardanera Carignano del Sulcis DOC - Cantine Argiolas		€ 25,00
Terresicci Isola dei Nuraghi IGT - Cantine di Dolianova		€ 45,00
Bottiglia da 375ml Cantine Varie - Chiedere la Disponibilità		da € 12,00

Rosati rosé

Chiaro di Stelle Isole dei nuraghi IGT - Cantine Pala		€ 24,00
Yule Isole dei nuraghi IGT - Cantina Corona Ruia		€ 20,00
Rosati Cantine Varie - Chiedere la Disponibilità		da € 20,00

Coperto Service charge € 2,50

Sa Tanhitta
Villasimus

Gentile ospite, in relazione al regolamento UE 1169/2011 sui cibi allergeni alimentari come uova, latte, glutine, frutta secca, soia, crostacei ecc**ecc** se soffre di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Alla cassa è a tua disposizione il quaderno degli allergeni.

Dear customer, our staff is more than happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issues. Our staff is very well trained and will do its very best to satisfy your needs.

The food allergy book is available by request.

In base alla stagione e alla reperibilità sul mercato, i prodotti o gli ingredienti contrassegnati con '*' potrebbero essere surgelati o congelati.

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



Sa Tankitta

Villasimius - Via Umberto I, 240 - tel. 070.791338