

Bervenuti al Papè Satan!

Questo locale, nato nel 1979, è tuttora seguito e curato dai proprietari originari e propone ai propri ospiti, per quanto concerne il Ristorante, un assortimento di piatti provenienti dalla cucina classica napoletana, da quella sarda e quella mediterranea marinara. Quindi, alcune proposte o elaborazioni sono uniche in questa cittadina se non in tutta la Sardegna.

La Pizza servita è la Verace Pizza Napoletana, garantita dal marchio dell'omonima Associazione sorta a tutela del consumatore e di cui il proprietario è unico referente e responsabile per la Sardegna.

Questa pizza quindi, ricalca fedelmente l'impasto, la manipolazione e la cottura del disciplinare che regola tale prodotto secondo l'antica tradizione napoletana. E' quindi un prodotto diverso da tutte le altre pizze che si possono trovare in giro per l'Italia e che può sorprendere chi non conosce veramente la VERACE PIZZA NAPOLETANA. Poi, il pieno godimento del prodotto, come sempre in questi casi, dipenderà dai personali gusti, ma mai si potrà dubitare della sua ORIGINALITA'.

COPERTO / SERVIZIO - COVERED / SERVICE - COUVERT / SERVICE 3,00

Antipasti/Starters/Entrées

Tartare di Tonno Rosso fresco (bonificato REG. CE 853/2004)	19,00
Fresh Red Tuna Tartare	
Tartare de Thon Rouge frais	
Tartare di Gamberi*	16,00
Shrimp Tartare	
Tartare de Crevettes	
Tartare di Tonno fresco e Gamberi	18,00
Fresh Tuna Tartare and Shrimp Tartare	
Tartare de Thon ou de Crevettes ou de Thon et de Crevettes	
Insalata di mare*	16,50
Seafood salade	
Salade de la mer	
Salmone fresco marinato agli agrumi (REG. CE 853/2004)	16,00
Salmon marinated and citrus sauce	
Saumon mariné aux agrumes	
Cocktail di gamberi* in salsa rosa	15,00
Shrimp cocktail	
Cocktail de crevettes à la sauce rose	
Zuppetta di cozze e vongole	18,00
Mussels and clams cooked in a pan with oil, garlic and parsley	
Soupe de palourdes et moules	
Tagliere Sardo	13,00
Salami and typical Sardinian cheese	
Mélange de viandes et de fromage sarde	
Insalata Caprese	10,00
(buffalo mozzarella, tomatoes, oregano and basil)	
(mozzarella de buffle , tomates, basilic, organ)	
Bruschette (3pz.)	5, 50
Toasted bread with fresh tomato and organ	
Pain grilleé à la tomate et à l'origan	

* **N.B. Solo** in taluni periodi, mancando il prodotto fresco, alcune preparazioni o pietanze, possono contenere prodotti surgelati di primissima qualità.

Insalate / Salads / Salades

Esotica	13,00
(insalata, ananas, avocado, papaya o mango, kiwi, pecorino)	
(arugula, pineapple,avocado,mango,kiwi, pecorino cheese)	
(roquette, ananas, avocat,, mangue, kiwi, fromage de brebis)	
Tonnara Bianca	12,00
(insalata, pomodori, rucola, tonno, mozzarella, olive)	
(lettuce, tomatoes, arugula,tuna, buffalo mozzarella, olives)	
(salade, tomates, roquette, thon, mozzarella de buffle, olives)	
Barcaiola	13,50
(rucola, gamberi, formaggio pecorino, mais)	
(arugula, shrimps, pecorino cheese, corn)	
(roquette, crevettes , mais, fromage de brebis)	
Reginella	12,00
(mozzarella di bufala, rucola, pomodorini)	
(buffalo mozzarella, arugula, cherry tomatoes)	
(mozzarella de bufflonne, roquette, petites tomates)	
Insalatone	9,00
(insalata, pomodori, uovo sodo, formaggio, wurstel, maionese)	
(lettuce, tomatoes, hard boiled egg, frankfurter, cheese, mayonnaise	
(salade, tomates, oeuf dur, fromage, frankefort, mayonnais)	
Caprese	10,00
(mozzarella di bufala, pomodori, basilico, origano)	
(buffalo mozzarella, tomatoes, oregano and basil)	
(mozzarella de buffle , tomates, basilic, organ)	
Inalata Chef	7,50
(insalata, rucola, pomodorini, mais, carote, peperoni)	
(lettuce, tomatoes, carrots, peppers and corn)	
(salade, roquette, tomates, mais, carottes, poivrons)	
Insalata mista	6,00
(insalata, radicchio , pomodori, carote)	
(lettuce, chicory, tomatoes and carrots)	
(salade, chicorée, tomates, carottes)	

Primi Piatti/First Courses/Premiers Plats

Specialità marinare Sea Food Specialties Spécialités de la mer

Linguine al ragù di pesce fresco	20,00
Pasta with fresh fish sauce	
Pâte au ragout de poisson frais	
Linguine con gamberoni* , pomodorini e rucola	18,00
Pasta with prawns, tomatoes cherry and rocket	
Pâte aux gambas, tomates cerises et roquette	
“Scialatelli” di pasta fresca in varietà di frutti di mare	20,00
Fresh Pasta with mixed seafood	
Pâte fraiche dans une variété de fruits de mer	
Spaghetti alla pescatora* (scoglio)	21,00
Spaghetti with seafood	
Spaghetti aux fruits de mer	
Risotto alla pescatora* (scoglio)	21,00
Risotto with seafood	
Risotto aux fruits de mer	
Risotto al salmone al profumo d'arancia	18,00
Risotto with salmon orange scent	
Risotto au saumon au parfum d'orange	
Spaghetti alla bottarga di muggine e limone	18,00
Spaghetti with bottarga (dried fish roe) and lemon	
Spaghetti avec œufs séchés de poisson et citron	
Spaghetti alle vongole veraci	18,00
Spaghetti with clams	
Spaghetti aux palourdes	
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine	20,00
Spaghetti with clams and bottarga (dried fish roe)	
Spaghetti aux palourdes et œufs séchés de poisson	

* questo simbolo in tutte le pagine del menu evidenzia
possibili prodotti surgelati di altissima qualità

Primi Piatti/First Courses/Premiers Plats

Specialità Sarde Sardinian Specialties Spécialités Sardes

Malloreddus (gnocchetti freschi alla campidanese)	13,00
Malloreddus (small fresh campidanese)	
Malloreddus (petit gnocchi frais avec viande, tomate et anis)	
Culurgiones (ravioli di pasta fresca) con burro e menta	15,00
Culurgiones (fresh pasta ravioli) with butter and mint	
Culurgiones (raviolis de pâtes fraîches) avec du beurre et de la menthe	

Specialità di terra Other pasta dishes Autres plats de pâtes

Penne all'ortolana (zucchine, melanzane, peperoni, pomodoro, grana e basilico).....	11,00
Pasta with vegetables (zucchini, eggplant, peppers, tomato, parmesan and basil)	
Pâtes aux légumes (courgettes, aubergines, poivrons, parmesan et basilic)	
Spaghetti al ragù (bolognese)	12,00
Spaghetti with meat sauce (Bolognese)	
Spaghetti au ragout bolognaise	
Spaghetti alla carbonara	13,00
Spaghetti Carbonara	
Spaghetti à la Carbonara	
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico	10,00
Spaghetti with fresh tomato and basil	
Spaghetti à la tomate fraîche et basilic	

Veraci Pizze Napoletane

Marinara (pomodoro, aglio, origano)	7,50
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)	8,50
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. , basilico).....	11,50
Bufala Bianca (mozzarella di bufala campana D.O.P. , pomodorini freschi, basilico)	13,00
Margherita Parma (pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo di Parma).....	12,00
Ndujata (mozzarella, nduja calabrese , burrata pugliese)	14,50
Bamby (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	12,00
Peter Pan (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte).....	13,00
Lasagne (pomodoro, mozzarella, ricotta)	11,00
Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolle)	11,00
Campagnola (pomodoro, mozzarella, melanzane fritte)	11,50
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe)	12,00
Napoletana (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)	13,00
Ripieno (pomodoro,mozzarella,salame,ricotta).....	13,00
Calzone (pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto).....	13,00
Prosciutto (pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto)	12,00
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,funghi)	12,00
Quattro stagioni (pomodoro,mozzarella,carciofini,olive,acciughe)	12,00
Toncip (pomodoro, mozzarella,tonno,olive cipolle)	13,00
Capricciosa (pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto,funghi,acciughe,olive).....	13,00
Papè Satan (panna, mozzarella, prosciutto cotto,burro)	12,50
Maria Carolina (mozzarella, salsiccia fresca, friarielli)	13,50
Re Ferdinando (mozzarella, salsiccia fresca, peperoni)	12,50
Rustica (mozzarella, salame, wurstel)	12,00
Ortolana (pomodoro, mozzarella, peperoni,zucchine e melanzane grigliate).....	13,00
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, pecorino, panedda)	13,00
Nuraghe (pomodoro, mozzarella, pecorino, salame)	13,00
Montanara (mozzarella e funghi porcini)	13,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	12,00
Contadina (provola fresca affumicata napoletana, pancetta,cipolle)	13,00
Pulcinella (mozzarella, prosciutto crudo "Parma" , rucola)	13,50
Boscaiola (panna, mozzarella, funghi, prosciutto crudo "Parma")	13,50
Partenope (pomodorini freschi, provola fresca affumicata napoletana)	12,50
Posillipo (pomodoro, pomodorini freschi, mozzarella, rucola)	12,50
Mergellina (pomodoro, pomodorini freschi, mozzarella, cozze fresche)	14,00
Procidana (pomodoro, pomodorini freschi, mozzarella, gamberetti e rucola)	16,50
Rosé (mozzarella, panna, burro, salmone affumicato)	15,00
Bottarga (mozzarella, bottarga di muggine grattugiata)	15,50

Costi in aggiunta a quello iniziale per supplementi o sostituzioni

Doppia mozzarella	2,50
Mozzarella di bufala campana D.O.P. In sostituzione della vaccina.....	3,00
Prosciutto crudo di Parma	3,50
Prosciutto cotto.....	3,00
Salsiccia fresca	3,00
Pomodorini freschi.....	2,50
Gamberi.....	6,50
Cozze.....	5,00
Bottarga.....	7,00
Rucola.....	3,00
Patate fritte	3,00
Altri tipi di aggiunte o sostituzioni (a partire da un minimo di)	2,00

Napoli Gourmet

Le Pizze del Maestro

€ 18,00

Il Trionfo D' Osvaldo

Prosciutto dolce di Cormons, pancetta leggermente affumicata, filetto di suino leggermente affumicato, accenni di mozzarella di bufala campana D.O.P. a scelta nelle due versioni :

Dark con petali di Tartufo fresco nero estivo

Light con petali di Provolone del Monaco D.O.P.

Q' Chiattona

Mortadella Bologna S.G.P., pesto e granella di pistacchio di Bronte D.O.P., accenni di mozzarella di bufala campana D.O.P., burrata di bufala campana con panna

Secondi di pesce

Fish dishes Les plats de poissons

Filetto da Spigola fresca di 500 g. al forno con vernaccia sarda e verdure	21,00
Fresh baked fillet of sea bass 500 g. to the oven with Vernaccia Sardinian and vegetables	
Filet de loup de mer frais g. 500 cuit au four avec la Vernaccia Sarda et ses légumes	
Filetto da Spigola fresca di 500 g. in vellutata di zucchine	21,00
Fillet fresh of sea bass 500 g. with velvety sauce zucchini	
Fiilet de loup de mer frais g. 500 avec sa sauce de courgettes	
Filetto da Spigola fresca di 500 g. alla griglia	21,00
Grilled filet sea bass 500 g.	
Loup de mer frais entière g. 500 grillé	
Tonno* scottato in padella con crudité di zucchine, zenzero e olive	18,00
Tuna pan-seared with crudités zucchini, olives and ginger	
Thon grillé avec crudité de courgettes, olives et gingembre	
Pesce Spada fresco alla griglia	23,00
Grilled local swordfish or Amberjack	
Espadon local frais grillé ou Sériole	
Gamberoni* alla griglia	18,00
Grilled Prawns	
Gambas grillées	
Frittura di calamari* e gamberoni*	22,00
Fried squids and prawns	
Calamars et gambas frits	
Frittura di calamari*	19,00
Fried squids	
Calmars frits	
Zuppetta di cozze e vongole	18,00
Mussels and clams cooked in a pan with olive oil, garlic, tomatoes and parsley	
Moules sautées	
Cozze alla marinara	12,00
mussels cooked in a pan with oil, garlic and parsley	
Moules sautées	
Impepata di cozze	12,00
mussels wit pepper	
Moules au poivre	
Aragosta Sarda alla Catalana (solo su prenotazione)...(100 g.)	20,00
Local Aragosta "alla Catalana" (by reservation only) 100 g.	

Secondi di carne/Meat dishes/Les plates de viande

Entrecote con verdure (200 / 250 g.)	19,00
Entrecote with vegetables	
Entrecôte aux légumes	
“Tagliata” di manzo con rucola e grana (250 g.)	19,00
Sliced beef with rocket and parmesan	
Boeuf tranché avec roquette, petites tomates et ses copeaux de parmesan	
“Tagliata” di manzo con radicchio e salsetta di aceto balsamico (250 g.)	19,00
Sliced beef with chicory and balsamic vinegar sauce	
Boeuf tranché avec chicorée et sauce au vinaigre balsamique	
Scaloppine alla sorrentina	13,00
Escalope to Sorrento with mozzarella and tomato	
Escalope de Sorrento (avec du tomate et de la mozzarella)	
Scaloppine al vino o al limone	11,00
Escalope with wine or lemon	
Escalope de vin ou de citron	
Cotoletta alla milanese	11,00
Milanese cutlet	
Côtelette de Milano	

Contorni e sfizi/Contours and Whims/Contours et Caprices

Tegamino del diavoletto	10,00
Pan of cheese and pepperoni baked	
Fromage local et salami épicé au four cuit dans sa terrine	
Pecorino sardo al forno	8,50
Sheep's cheese baked	
Fromage de lait de brebis au four	
Misto di ortaggi grigliati	8,50
Grilled mixed vegetables	
Légumes grillés mixtes (aubergines, courgettes et poivrons)	
Pecorino sardo semistagionato	8,00
Semi-hard sheep's cheese	
Peperoni in padella	7,50
Peppers fried in a pan	
Poivrons frits dans une casserole	
Patate fritte	6,00
French fries	
Frites	
Zucchine grigliate / Grilled zucchini / Courgettes grillées	6,00
Melanzane grigliate / Grilled eggplants / Aubergines grillées	6,00

Dolci della casa / Desserts

Ricottello Amalfitano	7,00
Ricotta cream with Amalfi lemon	
Mousse de ricotta au citron de Amalfi	
Torta Caprese	7,00
Caprese cake	
Gateau Caprese	
Delizia al limone	7,00
Lemon dessert	
Dessert au citron	
Babà napoletano al rum con crema e amarena	7,00
Neapolitan Rum Babà with custard and cherries	
Babà napoletano au rhum avec la crème jaune et cerise noire	
Panna Cotta ai frutti di bosco o al cioccolato	6,00
Panna Cotta whit wild berries or chocolat	
Panna Cotta aux fruits sauvages ou au chocolate	
Seadas gallurese al miele d'arancio	7,00
Seadas gallurese with orange honey	
Seadas gallurese au miel d'orange	
Crema catalana	6,00
Catalan Cream	
Crème catalane	
Tiramisù	7,00

Frutta / Fruit / Fruit

“Tagliatata” di frutta fresca mista	7,50
Sliced fresh fruit mixed	
Morceaux de fruits frais mélangés	
“Fantasia” di frutta fresca con gelato alla vaniglia	9,00
Sliced fresh fruit mixed with vanilla ice cream	
Morceaux de fruits frais mélangés et crème glacée à la vanille	

Gelati/ Ice Creams / Crème glacée

Tartufo nero o bianco o al caffè o al pistacchio	6,50
Frutto gelato (limone o cocco)	7,00

Vini Rossi e Rosè

Cannonau "Mamuthone" biologico D. O. C. bt. 3/4.....	29,50
Cannonau Carros Nepente di Oliena biologico D. O. C. bt. 3/4.....	26,00
Cannonau di Dorgali D. O. C. bt. 3/4.....	19,50
Lacryma Christi Vesuvio D. O. C. bt. 3/4	22,00
Gragnano " 8 uve " D. O. C. frizzante bt. 3/4 (consigliato per la pizza).....	22,00
Cannonau Carros Nepente di Oliena biologico D. O. C. bt. 0,375.....	14,50
Cannonau Costera Argiolas D. O. C. bt. 0,375.....	11,00
Rosè Chiaro di Stelle Pala D. O. C. bt. 3/4	23,00
Calice 0,125 Cannonau di Jerzu D. O. C.	4,50
Calice 0,125 Rosè Chiaro di Stelle D.O.C.....	4,50

Vini Bianchi

Terre Bianche di Alghero S. & M. D.O.C. bt. 3/4.....	24,00
Gioias Isola dei Nuraghi I.G.T. Biologico Cannonau vinificato bianco D. O. C. bt. 3/4.....	23,00
Greco di Tufo D.O.C.G. selezione Cutizzi bt.3/4	25,00
Fiano di Avellino D.O.C.G. selezione Pietracalda bt.3/4 Feudi di S. Gregorio.....	25,00
Falanghina del Sannio D.O.C. selezione Serrocielo bt.3/4.....	24,00
Vermentino Gallura D. O. C.G. Funtanaliras Oro bt. 3/4.....	22,50
Vermentino Gallura D. O. C. G. Giogantinu bt. 3/4.....	18,00
Angedras frizzante di Piero Mancini bt. 3/4.....	16,50
Vermentino Gallura D. O. C.G. Funtanaliras Oro bt. 0,375.....	12,00
Fiano di Avellino D. O. C. G. bt. 0,375.....	13,50
Calice 0,125 Vermentino Gallura D. O. C.G.	4,50

Spumanti

Brut di Torbato Sella & Mosca D. O. C. bt. 3/4.....	25,00
Calice 0,125 Brut di Torbator Sella & Mosca D. O. C..	6,00