

## Antipasti (*Starters*)

Battuta al coltello di manzo profumata all'essenza di Mirto **17€**  
***Beef tartare with Mirto essence***

Tagliere Yumber. **15€**  
(salsiccia di maiale, salsiccia di cinghiale, salsiccia al mirto prosciutto di cinghiale, ricotta mustia e selezione di pecorini freschi e stagionati sardi accompagnati da miele)  
***Selection of sardinian cold cuts and cheeses with honey.***

Selezione di formaggi tipici sardi serviti con miele **10€**  
***Selection of typical Sardinian cheeses with honey.***

Pecorino arrosto servito con miele **10€**  
***Roasted pecorino cheese with honey.***

Arrosticini di pecora (8pz) **10€**  
***Sheep skewer.***

Fritto mix **10€**  
(4 mozzarelline fritte, 4 anelli di cipolla, 4 polpette di manzo fritte)  
***(4 fried mozzarella balls, 4 onion rings, 4 fried beef meatballs)***

## HAMBURGERIA (*Burgers*)

SAZZAGONI. 10€

Hamb manzo, formaggio, pancetta croccante, cipolla cotta, uovo e salsa rosa

***Beef burger, cheese, crispy bacon, onion, egg and cocktail sauce.***

BACONBURGER. 8€

Hamb di manzo, formaggio, pancetta croccante e salsa rosa

***Beef burger, cheese, crispy bacon, and cocktail sauce.***

IL GAGGIO 15€

Hamb di Angus australiano, pecorino, speck e crema di patate ed erba cipollina

***Australian Angus burger, pecorino cheese, crispy speck and mashed potatoes with chives.***

ESAGERAU 15€

Doppio hamb di manzo, formaggio, guanciale croccante, peperone, uovo, anelli di cipolla e salsa rosa

***Double beef burger, cheese, crispy pork cheek, grilled peppers, egg, onion rings and cocktail sauce***

YUMBEER. 25€

Quattro hamb di manzo, formaggio, pancetta croccante, peperoni, cipolla cotta, rucola, 2 uova e salsa rosa

***4 beef burgers, cheese, crispy bacon, grilled peppers, onion, rocket salad, 2 eggs and cocktail sauce.***

SDOLCINATO. 12€

Hamb di angus australiano, formaggio, prosciutto di cinghiale, insalata iceberg e salsa BBQ al miele

***Australian Angus burger, cheese, Wild boar ham, green salad and honey BBQ sauce.***

NONNU TOTTORI 12€

Hamb di pecora, pecorino, guancialetto croccante, insalata iceberg, pomodoro e salsa rosa

***Sheep burger, pecorino cheese, crispy pork cheek, green salad, tomatoes and cocktail sauce.***

S'IMBRIAGONI 15€

Hamb di cavallo, cipolla cotta alla birra rossa, pancetta croccante, mozzarelline fritte, melanzane alla griglia e salsa al jack daniels

***Horse burger, red beer onions, crispy bacon, fried mozzarella balls, grilled aubergines and Jack Daniels sauce.***

IL NURAGICO 17€

Hamb di cinghiale, fonduta di gorgonzola, funghi porcini, rucola e speck

***Wild boar burger, Gorgonzola cheese fondue, porcini mushrooms, rocket salad and crispy speck.***

CESARBURGER 13€

petto di pollo impanato e fritto, insalata iceberg,  
pomodoro, scaglie di grana padano e salsa cesar

***Fried chicken breast, green salad, tomatoes, Grana  
cheese and cesar sauce***

## STEAK HOUSE

FILETTO DI MANZO IN SALSA AL CANNONAU  
ACCOMPAGNATO DA PURE DI PATATE ALL'ERBA  
CIPOLLINA

22€

***Beef fillet in Cannonau wine sauce with mashed potatoes  
and chives***

FILETTO DI CAVALLO IN SALSA AI FUNGHI PORCINI SERVITO  
CON MELANZANA COTTA AL FORNO

25€

***Horse fillet in porcini mushrooms sauce with baked  
aubergines.***

BISTECCHINE DI PECORA

14€

***Sheep steaks***

COSTATA DI MANZO (peso minimo 400gr)

4€ all'etto

***Beef steak (minimum weight 400gr)***

***4€ 100gr***

( su richiesta è possibile tagliare al momento Maxi Costate  
a partire da 1.2kg)

***(On request you can have maxi steak from 1.2 kg)***

COSTATA DI CAVALLO(peso minimo 400gr) 5€ all'etto  
**Horse steak (minimum wight 400gr) 5€ 100gr**  
( su richiesta è possibile tagliare al momento Maxi Costate  
a partire da 1.2kg)  
**(On request you can have maxi steak from 1.2 kg)**

TAGLIO FIORENTINA DI MANZO (peso minino 1.2kg)  
5€all'etto  
**Beef Fiorentina steak (minimum weight 1.2 kg)**  
**5€ 100gr**

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 18€  
**Sliced beef with rocket salad and grana cheese**

GRIGLIATA MISTA MANZO 45€  
(costata di manzo, bistecchine di pecora, polpette di  
vitello, hamburger di angus, arrostiticini di pecora, wurstel e  
patatine fritte)  
**(Mixed grill with: beef steak, sheep steaks, beef  
meatballs, Angus burger, Sheep skewer, frankfurters and  
French fries)**

GRIGLIATA MISTA CAVALLO 50€  
(costata di cavallo, bistecchine di pecora, polpette di  
vitello, hamburger di angus, arrostiticini di pecora, wustel e  
patatine fritte)  
**(Mixed grill with: horse steak, sheep steaks, beef  
meatballs, Angus burger, Sheep skewer, frankfurters and  
French fries)**

Tutti i piatti vengono accompagnati da un contorno di insalata mista e patate fritte

***All the dishes come with mixed salad and French fries.***

### **PRIMI PIATTI (*Pastas*)**

CICCIONEDDAS AL RAGU' BIANCO DI CINGHIALE E  
ZAFFERANO 15€

***Typical Sardinian pasta with wild boar ragout and saffron***

CULURGIONES DI PATATE CON POMODORO E BASILICO  
12€

***Typical Sardinian potatoes Ravioli with tomato and basil  
sauce***

PRIMO DELLO CHEF 14€

(proporremo un piatto diverso in base alla stagione)

***First course of the chef: a different dish according to the  
seasonal products***

### **CONTORNI (*Side dishes*)**

PATATE FRITTE 5€ ***French fries***

VERDURE GRIGLIATE 6€ ***Grilled vegetables***

INSALATA MISTA 4.50€ ***Mixed Salad***

CESAR SALAD 8.50€ ***Cesar Salad.***

## BIRRE ALLA SPINA E IN BOTTIGLIA (*Draft and bottled beers*)

	0,20	0,40	1L	1,5L
ICHNUSA	2.50€	4.50€	11€	16€
ICHNUSA NON FILTR	3.50€	6€	14€	20€
MORETTI ROSSA	3.50€	6€	14€	20€
MORETTI BIANCA	3.50€	6€	14€	20€

FRANZISKAINER bottiglia	0,5L	7€
ARTIGIANALE SARDA bottiglia	0,33L	5€

## VINO DELLA CASA ROSSO E BIANCO 0,25L 0,5L 1L (*white and red house wine*)

3€ 5€ 8€

## VINI IN BOTTIGLIA (*Bottled wines*)

CAPO FERRATO cannonau cantina castiadas	18€
REI cannonau cantina castiadas	20€
CAPO FERRATO RISERVA cannonanu cantina castiadas	23€
PAROLTO isola dei nuraghi cantina castiadas	27€
GENIS monica cantina di castiadas	20€
ROSATO cannonau cantina castiadas	19€
NOTTERI vermentino cantina castiadas	21€
CAPO FERRATO 375 ml cannonau cantina castiadas	11€

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE	2€
BIBITE IN VETRO	3€

## AMARI REGIONALI (Sardinian spirits)

Mirto	3,50€
Arangiu	3,50€
Limoncino	3,50€
Mandarinu	4€
Filu e ferru	4€
Mirtoamaro	4€
Zenzerino bianco/nero	5€
Liquori artigianali	5€

## AMARI NAZIONALI E INTERNAZIONALI (National and international spirits) 4€

### GRAPPE

NEPENTE BIANCA	5€
18 LUNE BARRIQUE	5€
18 LUNE INVECCHIATA IN BOTTE PORTO	7,50€
18 LUNE INVECCHIATA IN BOTTE RUM	7,50€
18 LUNE INVECCHIATA IN BOTTE WHISKY	7,50€
GRAPPE ALLE ERBE	8€

### RUM

ZACAPA 23	8€
DON PAPA	7€
MILLONARIO	7€
KRAKEN	6€



## WHISKY

GLENGRANT	5€
BALLANTINES	5€
GLEN SCOTIA	6,50€
JACK DANIEL'S	5€
LAGAVULIN	7€