

IN QUESTO LOCALE IL COPERTO E' STATO ABOLITO.

PANE EXTRA €1,50 PER TAVOLO.

N.b. I prodotti utilizzati sono freschi o abbattuti da noi, eccetto dove segnato con * (surgelato della migliore qualità).

**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE
LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI
O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

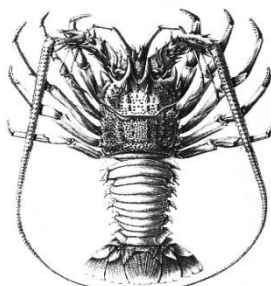
*Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante
le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita
nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011*

**Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e
somministrati in questo esercizio, e nelle bevande,
possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti
considerati allergeni**

**Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni
utilizzati in questo esercizio e presenti nell' Allegato II
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"
Reg. 1169/2011 UE**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto





TRATTORIA THARROS

DAL 1986 CUCINA SARDA E GENOVESE

Menu

Gli Antipasti

Casu Cottu (pecorino arrosto)	€ 7,50
Salumi Misti	" 8,50
Prosciutto Sardo di Fonni	" 8,50
Focaccine al Formaggio	" 8,50
Acciughe all' Ammiraglia	" 9,50
Piccatine di Salmone in Aceto Balsamico di Modena	" 9,50



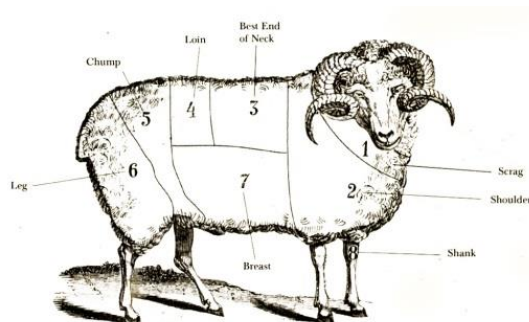
I Primi

Ravioli alla Genovese	€ 7,50
Trofiette al Pesto e Patate	“ 8,50
Fettuccine ai Porcini*	“ 8,50
Pansoti in Salsa di Noci	“ 8,50
Malloreddus alla Campidanese	“ 8,50
Taglierini al Cinghiale	“ 9,00
Pasticcio alla Carlofortina	“ 10,50
Fregola Sarda alle Vongole e Bottarga	“ 11,50
Spaghetti al Burro di Capra e Bottarga	“ 11,50



I Secondi

Salsiccia e Pecorino	€ 8,50
Arrosto al Mirto	“ 9,50
Brasato al Cannonau	“ 12,50
Tagliata di Angus	“ 13,50
Lumache in Umido alla Sarda	“ 13,50
Agnello Sardo con Carciofi	“ 14,50
Stoccafisso Accomodato	“ 10,50
Polpo* con Verdure	“ 12,50
Orata al Vermentino	“ 12,50



I Contorni

Insalata Verde o Mista	€ 3,00
Patate Aglio e Prezzemolo	“ 3,50
Patate Fritte	“ 4,00
Verdure di Stagione	“ 4,00



I Dolci

Panna Cotta all'Amarena	€ 5,00
Affogato al Mirto	“ 5,00
Seadas allo Zucchero Bruno e Miele	“ 5,00
Semifreddo ai Frutti di Bosco	“ 5,00
Pardulas	“ 5,00
Ravioli di Cioccolato	“ 6,00



Lista dei Vini

I Vini Rossi e Rosati

Barbera della Provincia di Pavia Vivace d.o.c.	€ 11,50
Cannonau di Sardegna d.o.c. "Le Bombarde"	" 14,50
Monica di Sardegna d.o.c. "Arenada"	" 15,00
Cannonau di Sardegna d.o.c. "Rosada"	" 15,00
Cannonau di Sardegna d.o.c. "Anzenas"	" 16,00
Carignano del Sulcis d.o.c.	" 16,00

I Vini Bianchi

Falanghina Beneventano i.g.p.	€ 11,00
Riesling Frizzante "La Panamera"	" 11,00
Roero Arneis d.o.c.g.	" 12,50
Vermentino di Sardegna d.o.c. "Aragosta"	" 13,50
Vermentino di Sardegna d.o.c. "Prendas"	" 15,00
Vermentino di Gallura d.o.c.g. "Gemellae"	" 16,00

Altre Bevande

Vino della Casa Bianco/Rosso (lt.)	€ 8,00
Acqua Minerale (lt.)	" 3,00
Bibite (33 cc)	" 3,00
Caffè Espresso	" 1,50



Menu a Prezzo fisso

€ 10,00

Il presente menu DEVE ESSERE RICHIESTO, si intende per persona (quindi non è divisibile) e comprende PRIMO, SECONDO, CONTORNO (O CAFFÈ), ¼ DI VINO O ½ ACQUA. I SINGOLI PIATTI E GLI EXTRA VERRANNO CONTEGGIATI SECONDO IL MENU ALLA CARTA.

Primi Piatti

Secondi Piatti

Contorni

