



VIDA

PIZZA & BISTROT

La Pizzeria

€

FOCACCIA AL ROSMARINO [1]	6,00
sale, rosmarino, olio evo salt, rosemary, extra virgin olive oil	
LA MARINARA [1]	6,50
pomodoro, origano, aglio, olio evo tomato, oregano, garlic, extra virgin olive oil	
LA NAPOLI [1, 4, 7]	9,00
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies	
LA MARGHERITA [1, 7]	8,00
pomodoro, mozzarella tomato, mozzarella cheese	
LA MAIALINA [1, 7]	9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomato, mozzarella cheese, cooked ham	
AI QUATTRO FORMAGGI [1, 7]	10,00
mozzarella, gorgonzola, selezione di formaggi stagionati mozzarella, gorgonzola cheese, selection of aged cheeses	
LA NOSTROMO [1, 4, 7]	11,00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle tomato, mozzarella cheese, tuna, onions	
AI FUNGHI [1, 7]	9,00
pomodoro, mozzarella, funghi tomato, mozzarella cheese, mushrooms	
LA QUATTRO STAGIONI [1, 7]	11,00
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive tomato, mozzarella cheese, mushrooms, cooked ham, artichokes, olives	
LA PICCANTE [1, 7]	10,00
pomodoro, mozzarella, provola affumicata, salame piccante tomato, mozzarella cheese, smoked provola cheese, spicy salami	
LA SARDA [1, 7]	10,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olive nere tomato, mozzarella cheese, dried sausage, black olives	
LA VEGETARIANA [1, 7]	11,00
pomodoro, mozzarella, verdure tomato, mozzarella cheese, vegetables	
AL PROSCIUTTO CRUDO [1, 7]	11,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo tomato, mozzarella cheese, raw ham	
IL NOSTRO CALZONE [1, 4, 7]	12,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, capperi, acciughe tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, capers, anchovies	
LA PRIMAVERA [1, 7]	12,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, formaggio stagionato tomato, mozzarella cheese, raw ham, rocket, aged cheese	

Tra parentesi: Vedi INFORMAZIONI. // In brackets: See INFORMATION.

Coperto per persona // Cover charge per person: 2,00

L'ESTATE [1,7]	11,00
pomodoro, mozzarella, funghi, pomodorini, rucola tomato, mozzarella cheese, mushrooms, cherry tomatoes, rocket	
LA SURDA [1,7]	12,00
mozzarella, formaggio stagionato, capperi, guanciale, menta, scorza limone, soluzione all'arancia mozzarella cheese, aged cheese, capers, bacon, mint, lemon zest, orange solution	
LA CANADESE [1,7]	12,00
pomodoro, mozzarella, wurstel, prosciutto cotto, funghi tomato, mozzarella cheese, wurstel, cooked ham, mushrooms	
LA CARLOFORTINA [1,4,7]	12,00
pomodoro, mozzarella, tonno [*], pesto di basilico, soluzione all'arancia tomato, mozzarella cheese, tuna [*], basil pesto, orange solution	
WURSTEL [1,7]	9,00
pomodoro, mozzarella, wurstel tomato, mozzarella, wurstel	
LA CAPRICCIOSA [1,4,7]	12,00
pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe, prosciutto cotto, funghi, carciofi tomato, mozzarella cheese, capers, olives, anchovies, cooked ham, mushrooms, artichokes	
LA BUFALA [1,7]	12,00
pomodoro, mozzarella di bufala tomato, buffalo mozzarella cheese	
LA ROMANA [1,7]	12,00
mozzarella, gorgonzola, guanciale, patate al forno, rosmarino mozzarella cheese, gorgonzola, bacon, baked potatoes, rosemary	
È MORTADELLA [1,7,8]	12,00
mozzarella di bufala, mortadella, pistacchi buffalo mozzarella cheese, mortadella, pistachios	
LA BOTTARGA [1,4,7]	14,00
mozzarella di bufala, bottarga di muggine buffalo mozzarella cheese, mullet roe	
LA VIDÀ [1,7,8]	10,00
mozzarella, gorgonzola, noci mozzarella cheese, gorgonzola cheese, walnuts	
SUPER VIDÀ [1,7]	14,00
mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, burrata mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket, raw ham, burrata cheese	
SALMON [1,4,7]	13,00
mozzarella di bufala, zucchine, salmone buffalo mozzarella cheese, zucchini, salmon	
DELLA NONNA [1,7]	12,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, patate al forno tomato, mozzarella cheese, fresh sausage, baked potatoes	
LA VANITOSA [1,4,7]	14,00
pomodoro, acciughe, pomodorini secchi, stracciatella di burrata, rosmarino tomato, anchovies, dried tomatoes, stracciatella burrata cheese, rosemary	
LA RAFFINATA [1,7,12]	14,00
pomodoro, bresaola, pomodoro datterino giallo, stracciatella di burrata, glassa di aceto balsamico tomato sauce, bresaola, yellow datterino tomato, stracciatella burrata cheese, balsamic vinegar glaze	

Le aggiunte su richiesta da 0,50 a 3,00 € // Additions on request from 0,50 to 3,00 €

Tra parentesi: Vedi INFORMAZIONI. // In brackets: See INFORMATION.

Coperto per persona // Cover charge per person: 2,00

I Taglieri

€

TAGLIERE DI SALUMI [1] 19,00

Selezione di affettati del territorio sardo e nazionale
Selection of Sardinian and national cold cuts

TAGLIERE DI FORMAGGI [1,7,8,12] 14,00

Selezione di formaggi, confetture, frutta fresca, frutta secca, miele selvatico, aceto balsamico
Selection of cheeses, jams, fresh fruit, dried fruit, wild honey, balsamic vinegar

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI [1,7,8,12] per due persone / for two persons 28,00

Selection of cold cuts and cheeses

I Primi piatti

€

LA LASAGNA ALLA BOLOGNESE [1,3,7,9,*] 12,00

salsa pomodoro, carota, sedano, cipolla, carne suina, lasagne all'uovo, formaggio stagionato, besciamella, mozzarella
tomato sauce, carrot, celery, onion, pork, egg lasagna, aged cheese, béchamel sauce, mozzarella cheese

SPAGHETTI ALLA CARBONARA [1,3,7,*] 12,00

spaghetti di semola di grano duro, guanciale, formaggio stagionato, uovo, pepe, olio evo
durum wheat semolina spaghetti, bacon, aged cheese, egg, pepper, olive oil

TAGLIATELLA AL RAGÙ [1,7,9,*] 11,00

tagliatella di semola di grano duro, ragù Bolognese carne bovina, formaggio stagionato, olio evo
durum wheat semolina tagliatella, Bolognese meat sauce, aged cheese, olive oil

PENNETTE ALL'ARRABBIATA [1,*] 10,00

pennette di semola di grano duro, salsa di pomodoro, peperoncino, olio evo
durum wheat semolina pennette, tomato sauce, chili, olive oil

I Secondi piatti

€

TAGLIATA DI POLLO [9] 16,00

petto di pollo grigliato con contorno di caponata di verdure e soluzione agli agrumi
grilled chicken breast with vegetable caponata and citrus solution

Tra parentesi: Vedi INFORMAZIONI. // In brackets: See INFORMATION.

Coperto per persona // Cover charge per person: 2,00

Le Insalate

€

IL TONNO PINNE GIALLE [4, 12]	14,00
tonno agli agrumi, insalata fresca, pomodorini, aceto balsamico, olio evo citrus tuna, fresh salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar, olive oil	
LA CAPRESE [7, 12]	12,00
mozzarella di bufala, insalata fresca, pomodorini, aceto balsamico, olio evo buffalo mozzarella cheese, fresh salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar, olive oil	
LA BUFALATA [7, 12]	14,00
mozzarella di bufala, prosciutto crudo, insalata fresca, pomodorini, aceto balsamico, olio evo buffalo mozzarella cheese, raw ham, fresh salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar, olive oil	
INSALATA MISTA	8,00
insalata fresca, pomodorini, olio evo fresh salad, cherry tomatoes, olive oil	
LA CAPONATA VIDÀ	11,00
insalata fresca, zucchine, melanzana, peperone fresh salad, zucchini, eggplant, pepper	
RUSPANTE	14,00
verdure fresche, pomodorini, rucola, mais, petto di pollo grigliato fresh vegetables, cherry tomatoes, arugula, corn, grilled chicken breast	
BURRATA [7]	12,00
insalata fresca, pomodorini, burrata fresh salad, cherry tomatoes, burrata cheese	
PUGLIESE [7]	14,00
insalata fresca, pomodorini, prosciutto crudo, burrata fresh salad, cherry tomatoes, raw ham, burrata cheese	

I Desserts

€

TIRAMISÙ DELLA CASA [1, 3, 7]	6,00
Homemade Tiramisù	
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO [1, 3, 7]	6,00
Panna cotta with mixed berries	
PANNA COTTA AL CRÈME CARAMEL [1, 3, 7]	6,00
Panna cotta with crème caramel	
DESSERT PISTACCHIO [1, 3, 7, 8]	6,00
Pistachio dessert	
DESSERT LAMPONE [1, 3, 7, 8]	6,00
Raspberry dessert	
DESSERT PARDULA [1, 3, 7, 8]	6,00
Pardula dessert	
DESSERT ARANZADA [1, 3, 7, 8]	6,00
Aranzada dessert	
SORBETTO AL LIMONE [7]	3,00
Lemon Sorbet	

Tra parentesi: Vedi INFORMAZIONI. // In brackets: See INFORMATION.

Coperto per persona // Cover charge per person: 2,00

I Vini

			
	€	€	€
 GROTTA ROSSA [12] Carignano del Sulcis DOC - Cantina di Santadi	6,00	-	20,00
 ROCCA RUBIA [12] Carignano del Sulcis DOC Riserva - Cantina di Santadi	7,00	-	28,00
 TERRE BRUNE [12] Carignano del Sulcis DOC Superiore - Cantina di Santadi	-	-	45,00
 SARTIGLIA [12] Cannonau di Sardegna DOC - Contini - Cabras	-	12,00	22,00
 BOVALE [12] Bovale Marmilla Rosso IGT - Su'Entu - Sanluri	-	-	24,00
 BUIO [12] Carignano del Sulcis DOC - Mesa - Sant'Anna Arresi	7,00	-	24,00
 ICORE [12] Cannonau di Sardegna DOC - Cantina Dorgali	5,00	-	24,00
 FILIERI ROSÈ [12] Cannonau di Sardegna Rosato Doc - Cantina Dorgali	6,00	-	22,00
 PARIGLIA [12] Vermentino di Sardegna DOC - Contini - Cabras	-	12,00	22,00
 KARMIS [12] Isola dei Nuraghi IGT - Contini - Cabras	6,00	-	22,00
 IS ARGIOLAS [12] Vermentino di Sardegna DOC - Argiolas - Serdiana	6,00	-	24,00
 ISELIS [12] Nasco di Cagliari DOC - Argiolas - Serdiana	6,00	-	24,00
 FUNTANALIRAS [12] Vermentino di Gallura DOCG - Cantina del Vermentino di Monti	-	-	24,00
 FILINE [12] Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Dorgali	5,00	-	20,00

Le Bollicine

		
	€	€
PROSECCO BLU DOC [12] Millesimato Extra Dry DOC - Val d'Oca - Veneto	5,00	25,00
SPUMANTE BIANCO E LUNA [12] Vino Spumante Brut - Cantina Dorgali	5,00	25,00
SPUMANTE ROSÈ ROSA E LUNA [12] Vino Spumante Brut - Cantina Dorgali	5,00	25,00
BELLAVISTA GRAND CUVÉE ALMA BRUT [12] Franciacorta DOCG - Bellavista - Lombardia	-	50,00
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT [12] Champagne AOC - Veuve Clicquot - Francia	-	70,00

Tra parentesi: Vedi INFORMAZIONI. // In brackets: See INFORMATION.
Coperto per persona // Cover charge per person: 2,00

Le Birre alla spina €

MORETTI ROSSA [1] 0,20 / 0,40 L	3,50 / 6,00
MORETTI BIONDA [1] 0,20 / 0,40 L	3,00 / 5,00
MORETTI BLANCHE [1] 0,20 / 0,40 L	3,50 / 6,00

Le Birre in bottiglia €

HEINEKEN 00 [1] 0,33 L	4,00
MORETTI IPA PALE ALE [1] 0,33 L	4,00
ICHNUSA ANIMA SARDA [1] 0,33 L	3,50
ICHNUSA NON FILTRATA [1] 0,33 L	3,50
BIRRA PUDDU [1] 0,33 L	6,00
GOLDEN ALE / IPA / PORTER / BITTER / SAISON	

La Caffetteria €

CAFFÈ	1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50
CAFFÈ MACCHIATO [7]	1,50
CAFFÈ AMERICANO	2,50
CAFFÈ CORRETTO	3,00
CAPPUCCINO [7]	2,50
CAFFÈ E LATTE [7]	2,20
LATTE MACCHIATO [7]	2,50
MAROCCHINO [7]	1,80
GINSENG [7]	2,00
TÈ E TISANE	3,00
CAFFÈ SHAKERATO	3,50
CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO	4,00

Dopo pranzo / cena

AMARI	da 3,00 a 5,00
LIQUORI	da 3,00 a 5,00
DISTILLATI	da 3,00 a 9,00

I Soft Drinks €

BITTERS	4,00
Aperol Soda, Campari Soda, San Bitter, Crodino, Cocktail San Pellegrino	
BIBITE SODATE	3,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Tonica, Limonata, Ginger Ale, Sprite, Cedrata Tassoni, Chinotto	
TÈ FREDDO	3,00
RED BULL	4,00
GINGER BEER	3,00
SUCCHI DI FRUTTA	3,00
ACQUA SMERALDINA 0,50 L	1,50
ACQUA IN VETRO 0,75 L	2,00

Informazioni Information

Lista allergeni // Allergens list

1  GLUTINE GLUTEN	2  CROSTACEI CRUSTACEANS	3  UOVA EGGS	4  PESCE FISH
5  ARACHIDI PEANUTS	6  SOIA SOYBEANS	7  LATTE MILK	8  FRUTTA A GUSCIO NUTS
9  SEDANO CELERY	10  SENAPE MUSTARD	11  SESAMO SESAME	12 SO₂ SOLFITI SULPHUR
13  LUPINI LUPIN	14  MOLLUSCHI MOLLUSCS		

*

Congelato o surgelato
Frozen or quick-frozen

VIDÀ

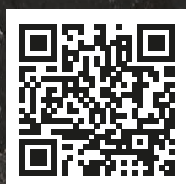
PIZZA & BISTROT

PER PRENOTAZIONE

+39 340 285 9318



FREE WIFI



FOLLOW US



Piazza S. Sepolcro, 8 - CAGLIARI



CANTINA
DORGALI