



IL PESCE D'ORO

RISTORANTE • PIZZERIA

Il Pesce d'Oro di Enzo e Debora,
storia di un grande amore e ospitalità che si rinnova quotidianamente
portando in tavola il meglio del nostro mare.

Location perfetta per le specialità ittiche
preparate dallo chef Enzo e dai suoi collaboratori,
veri e propri percorsi attraverso la Sardegna
in cui la materia prima è la protagonista assoluta.





ELENCO ALLERGENI

LIST OF ALLERGENS

Reg. 1169/2011

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

NOTE

Gentili clienti, vi invitiamo a segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari prima di effettuare l'ordinazione. Saremo lieti di indicarvi i piatti più adatti alle vostre esigenze.

Si comunica, inoltre, che le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni

Dear customers, we ask that you inform our staff of any allergies or food intolerances before placing your order. We will be happy to recommend dishes that best suit your needs.

We also wish to inform you that our in-house products are artisanal: therefore, we cannot guarantee the complete absence of allergen traces in finished products, even when not specifically stated in the recipe. Our staff is available for further information.

(*) In caso di irreperibilità di prodotti freschi, utilizziamo prodotti surgelati di prima scelta.
In case fresh products are unavailable, we use first-choice frozen products.

IL NOSTRO CONSIGLIO PER STUZZICARE L'APPETITO

Our advice for whetting the appetite



STUZZICA APPETITO

WHET APPETITE

CRUDO DI GAMBERO ROSSO DEL NOSTRO MARE ²

Raw red shrimp from our sea

OSTRICA DEL NOSTRO MARE ¹⁴

Oyster from our sea

BOTTARGA "FILIERA DELL'ORO" ⁴

Sea roe "Filiera dell'Oro"

CALICE DI CHAMPAGNE ¹²

Frederic Levin - Gars

Blanc de Blancs

Glass of Champagne

€ 18,00





ANTIPASTI STARTERS

ANTIPASTI MISTI DI MARE (6 TIPI) <small>1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14</small>	€ 22,00
Selection of 6 seafood starters	
CRUDITÉ DI OSTRICHE <small>14</small> Crudités oysters	cad. € 4,50
CRUDITÉ DI GAMBERO <small>2</small> Crudités king prawns	cad. € 6,50
PESCATRICE CON CARCIOFI CROCCANTI, EMULSIONE DI BOTTARGA <small>4-10</small> Monkfish with crispy artichokes and bottarga emulsion	€ 18,00
ZUPPETTA DI COZZE, POMODORO PACHINO E CROSTONE DI PANE <small>1-4</small> Mussels soup, pachino tomato with crusty bread	€ 18,00
POLPETTA DI PESCE E ZUCCHINE IN BAGNA ALGUARESA <small>1-3-4-12</small> Fish and zucchini meatball in bagna alguaresa sauce	€ 17,00
ATTINIE FRITTE <small>1-2</small> Fried sea anemones	€ 15,00
CARPACCIO DI POLPO, CREMA DI AVOCADO E LIME, SALMORIGLIO, POLVERE DI OLIVE NERE <small>6-14</small> Octopus carpaccio, avocado and lime cream, salmoriglio, black olive powder	€ 18,00
OMBRINA IN CROSTA DI CARASAU, SALSA AGLIATA E MAYO AGLIOLI <small>1-3-4-12</small> Umbrina in a carasau crust, garlic sauce and aglioli mayo	€ 17,00
SEPPIA C.B.T., CREMA DI ZUCCA, BIETOLINE RIPASSATE E POMODORO CONFIT <small>14</small> Cuttlefish C.B.T., pumpkin cream, sautéed chard and confit tomato	€ 17,00
SELEZIONE DI FORMAGGI DI SARDEGNA <small>1-7</small> Selection of Sardinian cheese	€ 15,00
FORMAGGIO FUSO CON VERDURE DI STAGIONE <small>7</small> Melted cheese with seasonal vegetables	€ 16,00

Piatti consigliati dallo chef

COPERTO Seating € 3,00



PRIMI PIATTI FIRST COURSE

SPAGHETTO CHITARRA CON VONGOLE E BOTTARGA "FILIERA DELL'ORO" <small>1-4-12-14</small>	€ 20,00
Spaghetti with clams and bottarga "Filiera dell'Oro"	
CULURGIONES NERO DI MARE CON COZZE E CARCIOFI <small>1-2-3-4-12-14</small>	€ 20,00
Black seafood culurgiones with mussels and artichokes	
FREGOLA Sarda PESCE D'ORO AI FRUTTI DI MARE <small>(min. 2 persone) 1-2-12-14</small>	cad. € 22,00
Sardinian fregula past with seafood and cherry tomatoes	
PACCHERI CON GAMBERO ROSSO, PORCINI E CREMA DI PISTACCHIO <small>1-2-3-8-12</small>	€ 20,00
Paccheri with red prawn, porcini mushrooms and pistachio cream	
LADOS CON SCAMPI, LA SUA BISQUE E ZUCCA GIALLA <small>1-2-12-14</small>	€ 20,00
Lados with scampi, its bisque and yellow pumpkin	
SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA <small>(stagionale) 8-9</small>	€ 37,00
Lobster spaghetti	

Piatti consigliati dallo chef

COPERTO Seating € 3,00



SECONDI PIATTI SECOND COURSE

TONNO* IN CROSTA DI CEREALI E FRUTTI ROSSI, PUREA DI RAPA ROSSA, ZABAIONE ALLA SOIA E COULIS AI MIRTILLI <small>1-3-4-6-7-8-10-12</small>	€ 22,00
Tuna steak with cereal crumb, red fruits, beetroot purée, soy mayo and blueberry coulis	
FILETTO DI SPIGOLA, IL SUO PIL PIL ALL'AGLIO NERO SU CREMA DI PORRI E PATATE <small>4</small>	€ 20,00
Sea Bass Fillet, its Black Garlic pil pil on a Cream of Leeks and Potatoes	
FINTO CACIUCCO DI MARE IN COCCIO E CROSTONE DI PANE <small>1-2-4-12-14</small>	€ 22,00
Fake seafood caciucco in a crock-pot and bread croutons	
GAMBERI* ALLA GRIGLIA <small>2</small>	cad. € 7,00
Grilled king red prawns	
CALAMARO* ALLA GRIGLIA <small>14</small>	€ 18,00
Grilled squid	
CALAMARI* FRITTI CON SALSA TARTARA <small>1-2-3-12-14</small>	€ 20,00
Fried squid with tartar sauce	
FRITTURA MISTA DI PESCE* CON SALSA TARTARA <small>(min. 2 persone) 1-2-3-4-12-14</small>	cad. € 22,00
Selection of fried fish with tartar souce (min. 2 people)	
PESCATO DEL GIORNO <small>4</small>	hg. € 7,00
Catch of the day	
ORATA o SPIGOLA ALLA GRIGLIA <small>(500 gr. circa) 4</small>	€ 25,00
Sea bream fish or sea bass fish grilled	
ARAGOSTA DI ALGHERO (Catalana, Griglia, Salsa agrumi) su prenotazione <small>2-12</small>	hg. € 20,00
Alghero lobster (Catalan, grilled, citrus sauce)	
ENTRECÔTE DI ANGUS CON POMODORO CILIEGINO E RUCOLA <small>(300 gr. circa)</small>	€ 22,00
Angus entrecôte with cherry tomato and rocket salad	

Piatti consigliati dallo chef

COPERTO Seating € 3,00



CONTORNI SIDE DISHES

INSALATA VERDE Green salad	€ 5,00
INSALATA DI POMODORI Tomato salad	€ 5,00
INSALATA MISTA Mixed salad	€ 5,00
PATATINE FRITTE ¹ French fries	€ 6,00

DESSERT

SEADAS CON ZUCCHERO o MIELE ¹⁻⁷ Sardinian dessert served with honey or sugar	€ 7,00
SEADAS AL MIRTO ¹⁻⁷⁻¹² Sardinian dessert with mirto sauce	€ 7,00
TUMBARELLA AL MIELE, RICOTTA, MANDORLE E LIMONE ¹⁻⁷⁻⁸ Sardinian dessert with ricotta, almonds and lemon, served with honey	€ 7,00
TIRAMISÙ DELLA CASA ¹⁻³⁻⁷⁻¹² Home made Tiramisù	€ 7,00
DOLCE DEL GIORNO ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹² Dessert of the day	€ 7,00
CREMA CATALANA ³⁻⁷ Catalan cream	€ 6,00
PANNA COTTA CLASSICA o al PISTACCHIO ⁷⁻⁸ Classic or pistachio Panna Cotta	€ 7,00
FRUTTA DI STAGIONE Seasonal fruit	€ 6,00

Piatti consigliati dallo chef

COPERTO Seating € 3,00



PIZZA

◆◆◆ PESCE D'ORO 1-2-7-12-14

€ 16,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare
Tomato, mozzarella, mix of salted seafood

4 FORMAGGI 1-7

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, ovinforth (pecorino erborinato),
dolce sardo, grana
Tomato, mozzarella, ovinforth, dolce sardo cheese, grana cheese

AMERICANA 1-7

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte*
Tomato, mozzarella, french fries*

BARBAGIA (stagionale) 1-7-12

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, ricotta mustia, cardoncello
Tomato, mozzarella, salami, smoked ricotta, antunna mushroom

◆◆◆ ORO DI SARDEGNA (stagionale) 1-4-7

€ 15,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi*, bottarga
Tomato, mozzarella, artichokes*, dry fish eggs powder

CAMPANA 1-7

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro pachino, basilico
Tomato, buffalo's mozzarella, cherry tomatoes, basil

DIAVOLA 1-7-12

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, olive, peperoni, olio piccante
Tomato, mozzarella, salami, olives, peppers, spicy oil

MARGHERITA 1-7

€ 6,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte
Tomato, mozzarella

MARINARA 1

€ 6,00

Pomodoro, aglio, origano, prezzemolo
Tomato, garlic oil, origan, parsley

◆◆◆ OLLOLAI 1-7-12

€ 12,00

Mozzarella fior di latte, pancetta, ricotta mustia, pomodoro secco,
basilico, olio piccante
Mozzarella, bacon, smoked ricotta, sun dried tomato, basil, spicy oil

MORTAZZA 1-7-8-12

€ 12,00

Mozzarella fior di latte, mortadella, crema di pistacchio,
granella di pistacchio e stracciatella
Mozzarella, mortadella, pistachio cream, pistachio granola and stracciatella

◆◆◆ Piatti consigliati dallo chef

COPERTO Seating € 3,00



PIZZA

NAPOLETANA <small>14-7</small>	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe del Cantabrico Tomato, mozzarella, capers, Cantabrian anchovies	
OH NUVO' (stagionale) <small>17-12</small>	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, dolce sardo, carciofi*, pancetta Mozzarella, dolce sardo cheese, artichokes*, bacon	
ORTOLANA <small>1-7</small>	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine Tomato, mozzarella, aubergines, pepper, courgettes	
PARMA <small>17-12</small>	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, grana Tomato, mozzarella, Parma ham, grana cheese	
PRIMAVERA <small>1-7</small>	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, pomodori pachino Tomato, mozzarella, rocket salad, pachino tomato	
TEA <small>17-12</small>	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, ovinforth (pecorino erborinato), pancetta, radicchio, glassa di balsamico Tomato, mozzarella, ovinforth, bacon, radicchio, balsamic souce	
SARDA <small>17-12</small>	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, cipolle, olive Tomato, mozzarella, salami, onion, olives	
OLIMPIA <small>14-7</small>	€ 14,00
mozzarella fior di latte, cozze, la sua emulsione al pomodoro, bottarga e olio piccante Mozzarella, mussels, its tomato emulsion, roe and spicy oil	
MORO <small>17-12</small>	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, guanciale, patate al forno e crema di cipolla caramellata Mozzarella, pig cheek, baked potatoes and caramelized onion cream	
LA BRAMASSA <small>14-7</small>	€ 15,00
Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico, stracciatella di burrata Mozzarella, squash blossoms, Cantabrian anchovies, stracciatella of burrata	
SAN JUAN <small>14-7</small>	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, acciughe, cipolle, olio piccante Tomato, mozzarella, courgettes, anchovies, onion, chili oil	

Piatti consigliati dallo chef

COPERTO Seating € 3,00



PIZZA

LU BURANTI 1-4-7

€ 16,00

Mozzarella fior di latte, pomodoro confit, carpaccio di pesce spada e rucola
Mozzarella, tomato confit, swordfish carpaccio and arugula

LU VALMELL 1-7-12

€ 14,00

Mozzarella fior di latte, guanciale, porcini, pomodoro secco,
burrata e crema di cipolle caramellata

Mozzarella, pork cheek, porcini mushrooms, sun-dried tomato,
burrata and caramelized onion cream

RADO 1-7-12

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, guanciale, dolce sardo
Tomato, mozzarella, courgette, pork cheek, dolce sardo cheese

SICILIANA 1-7

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane al forno,
pomodorini confit, ricotta mustia
Tomato, mozzarella, aubergine, tomato confit, smoked ricotta

SFIZIOSA 1-7-12

€ 12,00

Mozzarella fior di latte, porcini, ovinforth (pecorino erborinato),
salsiccia secca, olio piccante
Mozzarella, porcini mushrooms, ovinforth, salami, chili oil

AGGIUNTE

Aggiunta di carciofi freschi

€ 3,00

Supplement of fresh artichokes

Aggiunta di verdure e pomodorini confit

€ 2,50

Supplement of vegetables or tomatoes confit

Aggiunta di salumi di bufala 7-12

€ 3,00

Supplement of cured meats or buffalo's mozzarella

Aggiunta di salsa tartara 3-7-12

€ 2,00

Supplement of tartara sauce

Aggiunta di bottarga

€ 3,50

Supplement of dry fish eggs

Aggiunta di patate al forno

€ 3,00

Supplement of baked potatoes

Aggiunta di burratina 7

€ 3,50

Supplement of burratina's mozzarella



BIRRA

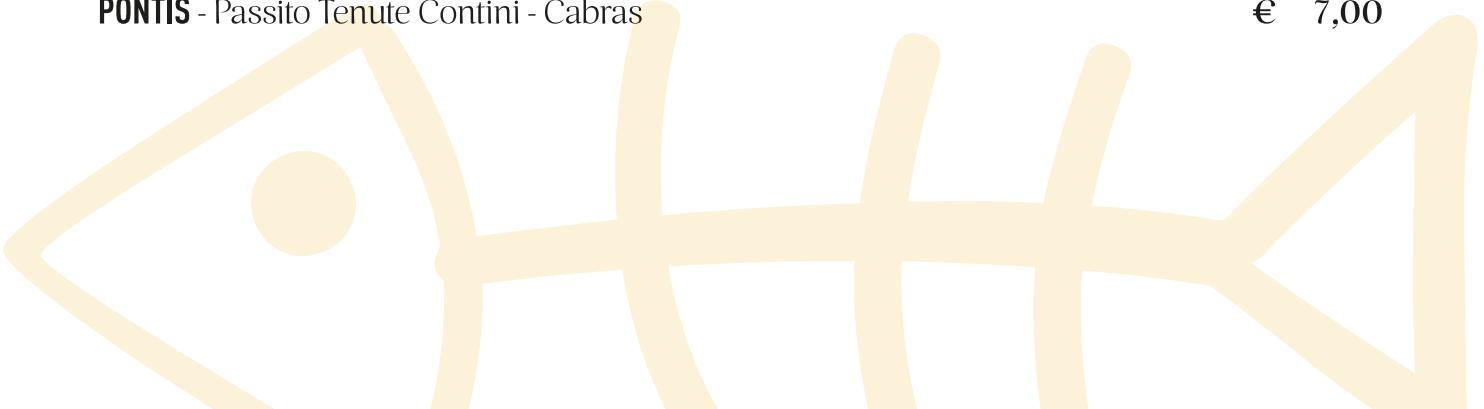
ICHNUSA alla Spina	boccale 20 cl	€ 3,00
	boccale 40 cl	€ 4,50
	caraffa 50 cl	€ 5,00
	caraffa 1 L	€ 10,00
	caraffa 1,5 L	€ 13,00
ICHNUSA Non Filtrata	bottiglia 50 cl	€ 6,00
ANALCOLICA		€ 5,00
BIRRA GLUTEN FREE		€ 5,00

DRINK

APEROL SPRITZ	€ 8,00
CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
AMERICANO	€ 8,00
NEGRONI	€ 9,00
GIN TONIC	€ 11,00

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE DESSERT WINE BY THE GLASS

MALVASIA DI BOSA BOTRITIZZATA - Angelo Angoi - Salto di Coloras	€ 7,00
ANGHELU RUIU - Tenute Sella & Mosca - Alghero	€ 8,00
PONTIS - Passito Tenute Contini - Cabras	€ 7,00





BIBITE

ACQUA MINERALE NATURALE o GASSATA	75 cl	€ 3,00
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE / TÈ	lattina 33 cl	€ 3,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 3,00
TÈ	€ 3,00

LIQUORI

MIRTO BIANCO o ROSSO	€ 3,50
LIQUORE DI POMPIA	€ 4,50
LIMONCINO	€ 3,50
FILU 'E FERRU	€ 3,50
LIQUIRIZIA	€ 3,50
CREME	€ 3,50
AMARI NAZIONALI	€ 4,00
GRAPPA BIANCA o BARRICATA	€ 4,00
RUM DIPLOMATICO	€ 8,00
RUM DON PAPA	€ 8,00
WHISKY	€ 5,00

