IL POMODORO

COME A CASA

Usiamo ingredienti e radici della tradizione:
Qui non si cucina, si ama; non si serve, si riabbraccia.
Ogni piatto è un pezzo di Sardegna che sa di famiglia e ti chiama a tavola
- caldo, fiero, come a casa.
Al Pomodoro le ricette si tramandano "*de mamma a fizu*", con gesti semplici e sapienti che ogni famiglia conosce.
Preparato come nelle campagne e nelle cucine sarde,
il pomodoro racconta la Sardegna vera:
genuina, ricca di gusto e legata alle sue radici che ritroverete nel nostro menu attraverso il viaggio culinario dei nostri piatti.
BENVENUTI A CASA!

I SAPORI DI SARDEGNA € 50

(Incluso caraffa di vino 0,5l e acqua 1,5l)

Ogni piatto racconta la Sardegna: dai pascoli agli uliveti, dal mare alla montagna,
in un viaggio di sapori antichi e genuinità.

ANTIPASTI

Affettati e formaggi dell'Isola: prosciutto crudo e salsiccia secca Sarda, Mustela, Pecorino Sardo di Pattada, formaggio Peretta e ricotta Mustia, serviti con Pane Carasau (1,7,12)

Melanzane, zucchine e peperoni arrostiti, serviti con una crema di Pecorino e foglie di mirto (1,7,12)

Pane rustico tostato, strofinato con pomodoro corallino e bottarga grattugiata,
carciofini all'olio e finocchietto selvatico (1,4,5,7,12)

PRIMI

Gnocchetti Sardi (Malloreddus) con ragù tipico di Agnello (1,7,9,12)

Ravioli di ricotta Sarda fresca vaccina e spinaci, pomodoro datterino fresco e basilico (1,3,7,9)

SECONDO

Porcetto al forno, aromatizzato con foglie di mirto, erbe della macchia Mediterranea,
servito con patate arrosto sotto sale e melanzana alla Sassarese (1,7)

DOLCI

Seadas ripiena di formaggio acidulo profumato al limone e glassata nel miele di millefiori (1,6,7,8)

Corbula di dolcetti Sardi (1,3,5,7,8)

DIGESTIVI DI SARDEGNA

Mirto rosso o Filu 'e Ferru
(grappa tradizionale)

IL POMODORO
COME A CASA

GLI ANTIPASTI DELLO CHEF

Selezione di antipasti
(minimo 2 persone)
50

MARE

Insalata di Polpo*
patate e pomodorini datterini gialli e rossi di Pula
(2,4,9,12,14)
18

Guazzetto in “rosso”
cozze e crostoni di pane casereccio*
(1,4,9,12,14)
16

I moscardini* “alla Luciana”
salsa al pomodoro e crostoni di pane
(1,4,9,12,14)
16

TERRA

Affettati e formaggi dell’Isola
prosciutto crudo e salsiccia secca Sarda, Mustela, Pecorino Sardo di Pattada, formaggio Peretta e ricotta Mustia, serviti con Pane Carasau
(1,7,12)
16

Caprese di Bufala *V*
pomodoro dell’orto e foglie di basilico
(7)
14

Crudo & Burrata
avocado, pomodori camone e olio Bio
(7,12)
15

INSALATE

Composta Vegana *VG* *(6,8,11,12)*
soncino, ceci, avocado, zenzero e melone
18

Pummarola *V* *(1,7,12)*
S.Marzano tagliato a rondelle, pane tostato, feta, origano, basilico, olio extravergine e aceto balsamico
15

IL POMODORO
COME A CASA

I PRIMI DELLO CHEF

La pasta è il cuore della nostra cucina: ogni formato, un'emozione; ogni sugo, una storia

MARE

Spaghetti alle vongole*
aggiunta di Bottarga 5
(1,12,14)
16

Paccheri allo “Scoglio”
frutti di mare e salsa al pomodoro
(1,2,4,9,12,14)
16

Maccarrones lados
orecchiette Sarde con gamberi e pesto di basilico
(1,2,4,5,7,8,9,12,14)
16

TERRA

Caserecce al ragù di manzo
(1,7,9,12)
14

Spaghetti alla Carbonara
con guanciale Sardo DOC
(1,3,7,12)
14

Malloreddus
gnocchetti Sardi con ragù tipico di Agnello
(1,7,9,12)
15

VEGETARIANO

Ravioli *V* *(1,3,7,9,12)*
ripieni ricotta fresca vaccina Sarda e spinaci,
pomodori freschi datterini
16

Del Principe *VG* *(1,9,12)*
penne rigate al pomodoro datterino e basilico
12

IL POMODORO
COME A CASA

I SECONDI DELLO CHEF

MARE

Fritto misto
calamari e pesciolini* mangiatutto con verdure pastellate*
(1,2,3,4,6,7,8,10,12,14)

20

Grigliata mista
calamaro, gambero*, tonno* e tentacolo di polpo**
(2,4,7,12,14)

25

Filetto alla Mediterranea
branzino, pomodorini, capperi e olive
(4,9,12)

20

TERRA

Porcetto al forno
aromatizzato con foglie di mirto, erbe della macchia Mediterranea, servito con patate arrosto sotto sale e melanzana alla Sassarese
(1,7)

22

Cotoletta di vitello Milanese
rucola, pomodorini e patatine fritte
(1,3,7)

20

Tagliata di manzo
alla griglia con patate al forno
16

HAMBURGER

Hamburger di manzo
pane fatto in casa, carne di manzo, cipolla, pomodoro, insalata, formaggio edamer, patatine dippers
(1,3,7,10,11,12)

16

Hamburger di verdure di stagione *VG*
verdure di stagione, cipolla caramellata, cavolo cappuccio viola, maionese di anacardi, patatine dippers
(1,10,11,12)

16

CONTORNI

Patate fritte | al forno *V(8)*
8
Verdure grigliate | al vapore *VG*
8
Insalata fresca in foglia, carote, pomodori, cetrioli *VG*
8

IL POMODORO
COME A CASA

LA PIZZA

Farina Classica (Tipo 00 o 0)

Leggera e alveolata, glutine elastico e facile da stendere, garantiamo una cottura croccante con bordi ben lievitati

Farina Integrale

Sapore autentico e adatto a chi cerca un'alternativa più salutare.
Carattere rustico, colore dorato-scuro e aroma terroso e leggermente dolce

SIGNATURE

Favolosa
mozzarella, carciofi, stracciatella, bottarga
(1,4,7,12)
15

Bee Pizza
mozzarella, noci, pere, Mustia, guanciale, miele al rosmarino
(1,7,8,12)
14

Vegana *VG*
pomodoro, mozzarella vegana, verdure grigliate
(1,12)
12

Gallurese
crudaiola di pomodorini freschi, Dolce Sardo, purpuzza fresca, cipolla caramellata
(1,7,12)
14

Fiorita
mozzarella, fiori di zucca, zucchine, burrata, acciughe
(1,4,7,12)
15

Dama Bianca
mozzarella, taleggio, tartufo estivo
(1,7,12)
18

Sfiziosa
mozzarella, fior di stracciatella, mortadella, pistacchio *(1,7,8,12)*
14

CLASSICHE

Margherita *V*
pomodoro, mozzarella e basilico
(1,7,12)
9

Tonno e Cipolla
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
(1,4,7,12)
12

Diavola
pomodoro, mozzarella, salame piccante
(1,7,12)
12

Capricciosa
pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto
(1,7,12)
13

Quattro formaggi *V*
mozzarella, edamer, gorgonzola, pecorino
(1,7)
13

Calzone
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
(1,7,12)
16

Supplemento ingrediente o doppia pasta ***2***

Mozzarella di Bufala ***4***

IL POMODORO
COME A CASA

I DESSERT

Tiramisù *V*
(1,3,7,8)
9

Torta di mele tiepida *V*
con gelato alla vaniglia
(1,3,5,6,7,8,10,11,12,13)
9

Panna cotta *V*
al cioccolato | alla fragola | al caramello
(7,12)
8

Seadas *V*
ripiena di formaggio acidulo profumato al limone,
miele di millefiori
(1,6,7,8)
9

Dolce Pizza *V*
fragole e nutella (formato famiglia)
(1,5,7,8,11,13)
12

Allergeni

(1) Glutine
(2) Crostacei
(3) Uova
(4) Pesce
(5) Arachidi
(6) Soia
(7) Latticini
(8) Frutta a guscio
(9) Sedano
(10) Senape
(11) Sesamo
(12) Anidride Solforosa
(13) Lupino
(14) Molluschi

V Piatto vegetariano
VG Piatto vegano
I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
I piatti contrassegnati da asterisco (**) vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.
Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità delle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

Coperto € 5 pp (IVA inclusa)
I prezzi si intendono in Euro

IL POMODORO
COME A CASA

WINE LIST

VINO IN CARAFFA

Bianco | Rosso	*0,50 l*	16

VINO AL BICCHIERE

Vermentino		7
Cannonau		7
Torbato Brut		7
Dessert		8

VINO BIANCO

Albalena	*Vermentino, Tenuta l'Ariosa*	35
Costamolino	*Vermentino, Argiolas*	40
Sa Raja	*Vermentino di Gallura, Saraja*	45

VINO ROSSO

Antigua	*Monica, Santadi*	35
Inkibi	*Cannonau, Saraja*	40
Vostè	*Nepente di Oliena, Iolei*	45

VINO ROSATO

Rosada	*Cannonau, Cantina Sociale Dolianova*	35

BOLLICINE

Torbato	*Sella & Mosca*	35
Torbato Rosè	*Sella & Mosca*	40

VINO DOLCE

Amè	*Tenuta l'Ariosa*	40

IL POMODORO
COME A CASA

COCKTAIL BAR

Aperol Spritz	13
Draft Cocktail	13
Amari Sardi	4
Amari e Liquori	5.5
Vodka, Whisky, Rum	10

ACQUA & BIBITE

Acqua naturale	*0,75 l*	5
Acqua frizzante	*0,75 l*	5
Soft drinks		5
Succo di frutta		5
Espresso		3

BIRRE

Birra alla Spina	*0,40 l*	8
Birra alla Spina	*0,20 l*	4
Ichnusa	*0,33 l*	6.5
Heineken Zero	*0,33 l*	6.5
Birra estera	*0,33 l*	6.5
Gluten Free	*0,33 l*	6.5

IL POMODORO
COME A CASA