

Il Menù del Ristorante CornoRosso

per iniziare / starters

La Caprese insolita 15

Mozzarella di Bufala Campana DOP (125 gr.) con pomodorini ciliegini e basilico fresco
servita su soffice pasta di pizza fritta

Buffalo Mozzarella cheese (125 gr.) served with cherry tomatoes and fresh basil served on a fried focaccia bread



Il tagliere di salumi misti 15

Selezione di salumi sardi serviti con un flan di Pecorino

Selection of cured Sardinian meats with Pecorino cheese flan



Il sandwich di salmone 17

Sandwich di salmone marinato agli agrumi con biscotto salato, mandorle tostate, robiola e uova di lompo

Citrus marinated salmon sandwich with toasted almonds, robiola cheese and lampfish roe



Il polpo croccante al timo ** 17

Polpo arrostito al timo, carciofi, crema di pistacchio e arance candite

Roasted and thyme perfumed octopus with artichokes, cream of pistachio and candid oranges



La tartare di seppia 18

Tartare di seppia fresca con lime, olio EVO e crostini

Cuttlefish tartar with lime, extravirgin olive oil and croutons



Le code di gamberi in crosta 18

Code di gambero in crosta di carasau e crema di avocado

Carasau bread crusted prawns with cream of avocado



I nostri 4 antipasti di mare 25

Selezione di antipastini di mare "del giorno"

Selection of four starters from our seas

(per eventuali intolleranze rivolgersi al personale di sala / for any intolerances please ask the staff)

Coperto 3

Cover charge

** alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o abbattuti dal fresco

** some products can be frozen at origin or blast chilled

Gli gnocchi di patate alla "Sorrentina" 14

Gnocchi di patate con sugo di pomodoro, mozzarella e basilico, gratinati e serviti in tegamino di coccio

Potato dumplings with tomato sauce, mozzarella cheese and basil, served "au gratin" in a crock pot



Le nostre melanzane alla parmigiana 16

Melanzane alla parmigiana servita in tegamino di coccio con cappello di pasta pizza

Baked aubergines parmigiana served in a crock pot with a pizza bread hat



I casoncelli rosa 18

Casoncello di pasta fresca alla barbabietola con ripieno di baccalà mantecato su crema di broccoli e acciughe

Beetroot home made cod fish stuffed parcels with baby broccoli and anchovies sauce



Lo spaghetti "CornoRosso" 18

Spaghetti con vongole, qualche pomodorino, aglio e prezzemolo

Spaghetti with clams, some cherry tomatoes, garlic and parsley



Le tagliatelle con carciofi e calamari 18

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con carciofi, calamari e pomodorini secchi

Home-made tagliatelle with artichokes, calamari and sundried tomatoes



I nostri gnocchi di mais 16

Gnocchi di farina di mais con vellutata di taleggio, noci e pere al Cannonau

Corn flour dumplings with taleggio cheese, walnuts and red wine cooked pears



La nostra fregola nera ** 20

Fregola nera con gamberi, asparagi freschi e zafferano

Squid ink Sardinian fregola (Sardinian cous cous) with prawns, fresh asparagus and saffron



** alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o abbattuti dal fresco

** N.B some products can be frozen at origin or blast chilled

..... 1 Secondi / second courses

L'entrecôte di manzo in tagliata 20

Tagliata di manzo con caponata di verdure al basilico
Sliced beef steak with basil vegetables "caponata"

Il filetto di manzo alla griglia 23

Filetto di manzo: al Cannonau // al pepe verde // al gorgonzola 26

Beef Fillet: grilled (€ 23) or with red wine Cannonau // green peppered // gorgonzola cheese
 (al Cannonau/red wine) //   (al pepe verde/green peppered) //  (al gorgonzola/gorgonzola cheese)

La guancia di manzo "Chef Bruno" 22

Guancia di manzo stufata agli ortaggi e Cannonau con polenta fresca
Slowly cooked beef cheeks with corn mash and Cannonau wine reduction



Il salmone ai tre pepi 18

Salmone ai tre pepi con timo, maionese all'acqua faba, zenzero e chips di patata viola
Three peppered salmon with thyme, mayo, ginger and purple potato chips



Il filetto di orata arrosto alle erbe 20

Filetto di Orata arrosto alle erbe con crema di zafferano e spinaci freschi
Roasted fillet of seabream with saffron and fresh spinach



Il fritto mare "CornoRosso" 24

Fritto di calamari, code di gamberi, pennini e sarde con verdure croccanti
Fried squid, shrimp tails and other with crispy vegetables



** alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o abbattuti dal fresco

** some products can be frozen at origin or blast chilled

..... e per accompagnare
I Contorni / side dishes

L'insalata di pomodori <i>Fresh tomatoes salad</i>	6
L'insalata mista di stagione <i>Seasonal mixed salad</i>	6
Le patatine fritte <i>French fries</i>	6
Le patate al rosmarino <i>Baked potatoes with rosemary</i>	6
Gli spinaci saltati all'extravergine <i>Sauted spinach with extra virgin oil</i>	6

.....e per finire
I nostri Dessert / Dessert Selection

Il nostro Tiramisù insolito

7

Tiramisù con uovo pastorizzato e crumble di mandorle tostate

Our Chef's homemade Tiramisù with almonds crumble



La Bavarese dello Chef

7

Bavarese al caramello con pralinato di arachidi salati e saba

Bavarian pudding with caramel, peanuts pralines and figs wine sauce



La torta di grano saraceno

7

Torta di grano saraceno con composta di frutti di bosco

Buckwheat tart with fruit of the forest compote



La Sacher scomposta

8

Sacher scomposta con mousse al cioccolato fondente e marmellata di albicocche

Sacher tart with dark chocolate mousse and apricot marmelade



Il cestino croccante alle fragole

8

Cestino di sfoglia croccante con crema pasticcera e fragole fresche

Crunchy biscuit with pastry cream and fresh strawberries



La nostra Pastiera napoletana

8

Pastiera napoletana fatta in casa con ricotta, grano, arance e cedro canditi

Our home made tart « Pastiera » with ricotta cheese, wheat grains and candied fruits



Le nostre pizze classiche / Our pizzas

La Margherita

8

pomodoro e mozzarella

tomato sauce and mozzarella cheese

La Marinara di Marco il Pizzaiolo

8

pomodoro, aglio, origano e gocce di Bufala

tomato sauce, garlic, origan and Buffalo cheese drops

La Napoli

9

pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi

tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and capers

La Diavola

10

pomodoro, mozzarella e salame piccante

tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami

La Sarda

12

pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olive nere e ricotta Mustia

tomato sauce, mozzarella cheese, dry sausage, olives, and dried Sardinian ricotta cheese flakes

La Quattro stagioni

11

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive nere e carciofi

tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, mushroom, black olives and artichokes

La Capricciosa

12

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, capperi e acciughe

tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham, mushroom, black olives, capers and anchovies

La Quattro formaggi

11

pomodoro, mozzarella, formaggi misti

tomato sauce, mozzarella cheese and mixed cheeses

La Tonno e cipolla

12

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa

tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish and red onion

Il Calzone classico	11
<i>ripieno con mozzarella, prosciutto cotto e funghi (guarnizione con sugo pomodoro) filled with mozzarella cheese, baked ham and mushroom (tomato sauce topping)</i>	
La Vegetariana	11
<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, peppers and zucchini</i>	
La Rustica	12
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio e gorgonzola tomato sauce, mozzarella cheese, radicchio and gorgonzola cheese</i>	
L'Americana	12
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel and french fries</i>	
La Bufalina	12
<i>pomodoro e mozzarella di Bufala Campana DOP tomato sauce, mozzarella cheese and "Buffalo mozzarella cheese DOP"</i>	
La Pizza Scoglio	16
<i>pomodoro e mozzarella con insalatina di mare tomato sauce, mozzarella and seafood salad</i>	
La Gorgonzola	11
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola e noci tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese and walnuts</i>	
La Preziosa	13
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana mozzarella cheese, raw ham, cherry tomatoes, rocket salad and grana cheese flakes</i>	
La Porcinosa	11
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e scaglie di grana tomato, mozzarella cheese, Porcini mushrooms and grana cheese flakes</i>	

Le nostre pizze bianche / Pizzas no tomato sauce

Il Calzone Campano	13
<i>ricotta, mozzarella e salame piccante</i> <i>filled with ricotta, mozzarella cheese and spicy salami</i>	
La Primavera	13
<i>mozzarella di Bufala, pomodorini con rucola e scaglie di grana (a crudo)</i> <i>Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes with rocket leaves and grana cheese flakes</i>	
Abbiadori	13
<i>mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana</i> <i>mozzarella cheese, bresaola, rocket leaves and grana cheese flakes</i>	
Monti di Mola	13
<i>mozzarella, radicchio e speck</i> <i>mozzarella cheese, radicchio and speck</i>	
Salsiccia e Friarielli	13
<i>mozzarella, salsiccia fresca e friarielli</i> <i>mozzarella cheese, fresh sausage and "friarielli"</i>	
Ripieno "CornoRosso piccante"	14
<i>mozzarella, ricotta, guanciale croccante e peperoncino</i> <i>mozzarella cheese, ricotta, crispy bacon and chilli pepper</i>	
Pizza Salmonata	13
<i>panna, salmone ed erba cipollina</i> <i>cream, salmon and chive</i>	

Le Golosissime / Greedy Pizzas

Cannolo di Marco il Pizzaiolo **14**

Cannolo ripieno di ricotta, mozzarella, prosciutto cotto, pomodorini e scaglie di grana
“Cannolo” filled with ricotta, mozzarella cheese, baked ham, cherry tomato and grana flakes

Focaccia “CornoRosso” **13**

focaccia semplice con mozzarella di Bufala Dop e prosciutto crudo
flat pizza bread with Buffalo mozzarella cheese and raw ham

Focaccia Caprese **13**

focaccia semplice con mozzarella di Bufala Dop, pomodorini e basilico (a crudo)
flat pizza bread with Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and fresh basil

La Focacciella **14**

focaccia semplice con mortadella, Bufala e granella di pistacchio
flat pizza bread with mortadella, Buffalo mozzarella cheese and chopped pistachios

Le dolcezze in Pizzeria / Pizza'n sweetnesses

Focaccia “golosa” **8**

focaccia spianata con Nutella
flat bread “focaccia” with Nutella

Panzerotto “Cuore Nero” **7**

piccolo calzone farcito con Nutella
baked bread parcel filled with Nutella