

**IL MIRTO**  
**Bistro e Pizzeria Gourmet**

***Le insalate dell'orto – Leaves from our garden***

<b><i>Insalata mista</i></b>	<b>€ 10</b>
<i>Mixed salad</i>	
<b><i>Insalata di piselli, pancetta e grana</i></b>	<b>€ 14</b>
<i>Mixed salad with green peas, pancetta and Grana cheese</i>	
<b><i>Insalata caprese</i></b>	<b>€ 18</b>
<i>Caprese salad with bufalo mozzarella and tomato</i>	
<b><i>Insalata di gamberi alla mediterranea</i></b>	<b>€ 22</b>
<i>Prawn salad in Mediterranean style</i>	

***I Prodotti contadini – Cured meats & small farmers***

<b><i>Tagliere di salumi e formaggi di fattoria</i></b>	<b>€ 16</b>
<i>Selection of cheese and cured meat from our farm</i>	
<b><i>Prosciutto di Parma e Bufala campana DOP</i></b>	<b>€ 20</b>
<i>Parma ham and bufalo mozzarella cheese</i>	

***I classici delle nostre origini – Classic dishes from our childhood***

<b><i>Tagliolini al burro e parmigiano 36 mesi</i></b>	<b>€ 16</b>
<i>Handmade tagliolini tossed in butter and Parmigiano matured 36 months</i>	
<b><i>Maccheroni di busa all'amatriciana</i></b>	<b>€ 16</b>
<i>Home made fresh pasta with amatriciana sauce</i>	
<b><i>Lasagna di carasau al ragu' delle tre carni</i></b>	<b>€ 16</b>
<i>Homemade lasagna with meat ragu'</i>	

## ***Il gusto della tradizione – Taste of tradition***

<b><i>Pollo di fattoria arrostito alle erbe</i></b>	<b>€ 22</b>
<i>Organic farm grown chicken roasted with herbs</i>	
<b><i>Trancio di salmone grigliato con sauté di riso nero e verdure</i></b>	<b>€ 24</b>
<i>Grilled wild salmon with sauté black rice and vegetables</i>	
<b><i>Parmigiana di melanzane</i></b>	<b>€ 18</b>
<i>Baked eggplant parmigiana</i>	
<b><i>Vitello in salsa tonnata e capperi</i></b>	<b>€ 20</b>
<i>Cold roast veal in tuna, mayo and caper sauce</i>	

## ***Pizze gourmet***

*Le nostre pizze sono preparate utilizzando farine di alta qualità e una lievitazione naturale di 48 ore: pertanto sono gustose, leggere e digeribili.*

*Our pizzas are prepared with top-quality flour and left to rise naturally for 48 hours, making them tasty, light and easy to digest.*

<b><i>Margherita</i></b>	<b>€ 16</b>
<i>A classic with tomato, mozzarella and fresh basil</i>	
<b><i>Prosciutto</i></b>	<b>€ 18</b>
<i>Tomato, mozzarella and roast ham</i>	
<b><i>Gorgonzola e cime di rapa</i></b>	<b>€ 17</b>
<i>Top quality sweet gorgonzola and bitter broccoli</i>	
<b><i>Salame piccante</i></b>	<b>€ 18</b>
<i>Spicy salami, mozzarella and tomato</i>	
<b><i>Vegetariana con parmigiana di melanzane</i></b>	<b>€ 20</b>
<i>A fantastic pizza version of the aubergine parmigiana</i>	
<b><i>Funghi e tartufo</i></b>	<b>€ 22</b>
<i>One of our favourite – Mushrooms and black truffle</i>	

## ***I dolci - Sweets***

<b><i>Crostatina di frutti di bosco e crema pasticcera</i></b>	<b>€ 10</b>
<i>Mix wild berries tart with custard cream</i>	
<b><i>Tegolino di ricotta e arancio</i></b>	<b>€ 10</b>
<i>Ricotta and orange cake</i>	
<b><i>Tiramisu'</i></b>	<b>€ 10</b>
<i>Our classic tiramisu'</i>	
<b><i>Selezione di formaggi del territorio sardo</i></b>	<b>€ 16</b>
<i>Selection of Sardinian Sheep milk Pecorino, Goat cheese and Blue cheese</i>	