

ristorante

SA TANCA

Antipasti

SERVIZIO AL TAVOLO
€ 1,50 CAD. UNO



- Antipasto PRIVE': Insalata di calamaretti, tartare di spigola, carpaccio di salmone, moscardini fritti, sauté di COZZE (min. 2 persone) (4-2-14) € 20,00 cad.
- Insalata di calamaretti* con quadretti di arance e menta, condita con olio extra vergine (4) € 18,00
- Polpo* sulla griglia con purea di patate (4-7) € 18,00
- Insalata di polpo verace* con fagiolini (4) € 18,00
- Tris di tartare (salmone, spigola, tonno) (4) € 18,00
- Battuta di tonno condita con crema di aceto balsamico (4) € 15,00
- Carpaccio di spigola (4) € 15,00
- Carpaccio di salmone (4) € 15,00
- Sauté di cozze d'arborea e crostini di pane (4-1)..... € 13,00
- Impepata di cozze d'arborea (4-1)..... € 13,00
- Mazzancolle alla catalana* con cipollina rossa (2)..... € 18,00
- Moscardini fritti o ai ferri* (4) € 13,00
- Cernia marinata* al tartufo (4) € 15,00
- Carpacci misti (4) € 18,00

mare

CRUDI

- Gobbetti bianchi (2)..... € 4,00 cad.
- Gambero rosso di Mazzara (2) € 6,00 cad.
- Scampi di Sicilia (2) € 7,00 cad.

Ostriche

- Ostriche francesi (14) € 5,00 cad.
- Ostriche Guillardou (14)..... € 6,50 cad.
- Ostriche Tiamarrà (14)..... € 6,00 cad.
- Ostriche Juline (14)..... € 5,00 cad.



I NOSTRI Primi

- Spaghetti vongole (1-14)..... € 15,00
- Spaghetti vongole e bottarga (1-14-4)..... € 16,00
- Tagliolino con calamaro e tartare di gambero locale (1-2-14-3) . € 18,00
- Tagliolino spigola, pachino e olive taggiasche (1-4)..... € 18,00
- Linguine all'astice (mezzo astice) (1-2)..... € 25,00
- Risotto alla crema di scampi* (7-2) € 15,00
- Risotto selvatico con gamberi e fiori di zucca (7-2) € 18,00
- Paccheri gamberi rossi di Sicilia* (1-2) € 25,00
- Primi con il pescato del giorno (1-4)..... € 25,00
- Orecchiette gamberi, fiori di zucca e tartufo (1-7-2)..... € 16,00



Con noi...

CELEBRA LE OCCASIONI PIÙ SPECIALI!
Ricevimenti • Eventi • Cene e pranzi aziendali
Feste di laurea • Serate sportive
UEFA Champions League...



Secondi

- Spigola al forno con patate e pachino (4) € 15,00
- Orata al forno con patate e pachino (4) € 15,00
- Orata con timo, lime e scaglie di mandorle (4-8) € 15,00
- Spigola o orata ai ferri (4) € 15,00
- Spigola di mare al sale (min. 2 persone) (4) € 25,00 cad.
- Rombo al forno con patate (min. 2 persone) (4) € 25,00 cad.
- Rombo alla griglia (min. 2 persone) (4)..... € 25,00 cad.
- Rombo alla vernaccia (min. 2 persone) (4)..... € 25,00 cad.
- Tagliata di tonno con sesamo e glassa di aceto balsamico (4-11) € 20,00
- Gamberoni alla griglia* (2) € 18,00
- Gamberoni alla Luciana* (2) € 18,00
- Gamberoni al cognac* (2) € 18,00
- Scampi alla griglia (2) € 18,00
- Scampi al sale (2) € 15,00 cad.
- Grigliata mista (2) € 25,00
- Astice alla catalana (2-9) € 45,00
- Astice ai ferri (2) € 45,00
- Frittura imperiale (14-1) € 18,00
- Paranza merluzzi e triglie (1-4) € 15,00
- Calamari grigliati (14)..... € 18,00
- PESCATO DEL GIORNO (4)..... € 6,00 all'etto
al guazzetto
al forno con patate
alla vernaccia

Antipasti

- Tortino di parmigiana (7) € 8,00
- Patanegra € 15,00
- Prosciutto San Daniele € 10,00
- Selezione di formaggi con marmellate (7) € 13,00
- Selezione di salumi (dolci e piccanti) € 10,00
- Prosciutto e melone (stagionale) € 12,00
- Prosciutto e bufala (7) € 12,00
- Mozzarella di bufala (7) € 3,00 cad.
- Bruschette pomodoro e pachino (1) € 1,50
- Polpette di salsiccia con pachino e olive € 8,00
- Verdure grigliate € 5,00
- Tagliere misto (min. 2 porzioni) (7) € 15,00 cad.
- Tartare di manzo (3) € 13,00



Primi

- Tagliolino ai funghi porcini (1-3) € 15,00
- Tonnarello cacio e pepe (1-3) € 10,00
- Raviolo ricotta e spinaci, burro e salvia (1-3-7) € 13,00
- Gnocchetto sardo con salsiccia e finocchiella (1) € 10,00
- Risotto radicchio o porcini (7) € 15,00
- Tagliolino pachino e basilico (1-7) € 9,00
- Risotto cacio e pepe con tartare di gambero rosso (7-2) € 18,00

Secondi

- Grigliata mista di carne (min. 2 persone) € 25,00 cad.
- Maialino al forno con patate € 15,00
- Abbacchio al forno con patate € 15,00
- Abbacchio al forno scottadito con patate € 15,00
- Filetto al pepe verde (7) € 8,00 l'etto
- Filetto alla griglia € 8,00 l'etto
- Straccetti di manzo, rucola e pachino € 18,00
- Cuberoll € 7,00 l'etto
- Costata € 7,00 l'etto
- Fiorentina € 7,00 l'etto
- Tagliata € 7,50 l'etto

Dolci

- Sorbetto al limone (7) € 5,00
- Panna cotta (7) € 5,00
- Creme caramel (7) € 5,00
- Seadas al miele (7) € 6,00
- Millefoglie sbriciolata € 5,00
- Tortino al cioccolato con panna (1-7) € 6,00
- Tiramisù (3-7) € 5,00
- Torta cheesecake (3-7) € 6,00
- Torta di mele (3-7) € 6,00
- Frutta di stagione € 5,00
- Tagliata di frutta € 5,00
- Frutti di bosco con gelato alla crema € 8,00
- Fruttini di gelato € 1,50 cad. uno

terra

ristorante

SA TANCA

ORGANIZZA IL TUO EVENTO
CON I NOSTRI MENU
PROMO O PERSONALIZZATI
RICHIEDI UN PREVENTIVO!

Contorni

- Insalata mista € 4,00
- Pinzimonio € 5,00
- Cicoria € 4,00
- Spinaci € 5,00
- Broccoletti € 5,00
- Patate fritte € 4,00
- Patate al forno € 4,00
- Verdura di stagione € 5,00
- Radicchio alla griglia € 5,00
- Verdure grigliate € 5,00

Bevande

- Acqua € 3,00
- Calice di vino bianco / rosso € 5,00
- Vino della casa bianco / rosso € 8,00
- Birra alla spina piccola € 3,50
- Birra alla spina media € 5,00
- Coca-Cola / Coca-Cola Zero € 3,00
- Coca-Cola 1 lt. € 5,00
- Caffè € 1,50
- Amari / Grappa / Liquori € 4,00
- Whisky € 6,00
- Cognac € 6,00
- Passito di Gallura € 5,00

Pizze

- Crostino (1-7) € 9,00
- Boscaiola (1) € 10,00
- Fiori di zucca (1-7) € 10,00
- Radicchio e gorgonzola (1-7) € 10,00
- 4 formaggi (1-7) € 10,00
- Bresaola e rucola (1) € 12,00
- Salmone e rucola (1-4) € 15,00
- Bufala e pachino (1-7) € 12,00
- Marinara (1) € 8,00
- Margherita (1-7) € 8,00
- Napoli (1-7-4) € 8,00
- Diavola (17) € 10,00
- Funghi (1-7) € 9,00
- 4 Stagioni (1-7)..... € 10,00
- Capricciosa (1-7-4) € 10,00
- Calzone (1-7-4)..... € 10,00



FORNO A LEGNA



Speciali

- Super fiori (fiori di zucca, pachino, guanciale e scaglie di pecorino) (1-7) . . € 13,00
- Bufalona (rossa, bufala, basilico e scaglie di parmigiano) (1-7)..... € 12,00
- Pestosa (rossa, bufala a crudo e pesto) (1-7) € 12,00
- Bianca con stracciatella e patanegra (1-7) € 13,00
- Special strufolo ripieno (1-7-4) € 12,00

Fritti

- Supplì (7) € 2,00
- Patate fritte € 5,00
- Olive ascolane (5 pz) (7) € 3,00
- Fiori di zucca (1-7) € 2,50 cad. uno
- Fritto misto (1-7) € 8,00
- Arrosticini Abr. € 1,50



Menu Pesce € 40

Antipasti
Soute di cozze
Alici marinate
Fritturina di calamaretti
Insalata di mare
Cernia tartufata

Primi
Risotto alla crema di scampi
Paccheri ai frutti di mare

Secondi
Frittura calamari e gamberi
Grigliata di scampi e mazzancolle

Contorni
Insalata

Caffè
Sorbetto al limone
Bevande escluse
Minimo per 2 persone

i nostri Menu

Menu Bambini € 15

Pasta al pomodoro o burro e parmigiano
Oppure pizza baby
Crocchette di pollo con patatine stick

Menu Carne € 35

Antipasti
Prosciutto crudo
Pecorino sardo
Ricotta di pecora
Mozzarelle
Salami tipici di Sardegna
Melanzane - Zucchine - Peperoni

Primi
Gnocchetti sardi con finocchiella
Risotto al radicchio

Secondi
Maialino arrosto
Abbacchio cotto in modo tradizionale con patate

Contorni
Insalata mista

Caffè
Sorbetto al limone
Bevande escluse
Minimo per 2 persone

Vini

1/2 Bianchi

Sa Prenda 0,375L € 4
Piero Mancini Vermentino di Gallura 0,375L € 12
Costa Molino Vermentino Sardegna 0,375L € 12

Vino bianco Sa Tanca € 8
Vermentino di Gallura € 15
Vinosia Falanghina € 20
Vinosia Greco Tufò € 25
Bosco Pecorino € 20
Casale Giglio Chardonnay € 20
Carraro Castello Sala € 60
Sanct Valentin Gewurztraminer € 45
Sanct Valentin Sauvignon € 40
Cavit Gewurztraminer € 25
Cavit Muller Thurgau € 20
Cavit Chardonnay € 20
Lavis Gewurztraminer € 30
Ceretto Blange € 35
Gavi Gavi Scolca € 50
Vintage Tunnino Jermann € 60
Pinot Grigio Jermann € 30
Vinnæ Ribolla Gialla Jermann € 35
Tenuta Casale Ribolla Gialla € 25
Roncò Mele Sauvignon € 60
Pouilly Fume Doucette € 40
Capichera Capsula Rossa € 50
Costa Molino Vermentino di Sardegna € 25
P. Mancini Vermentino di Sardegna € 20
I Graniti Vermentino di Gallura € 22
Hysony Vermentino di Gallura € 35

1/2 Rossi

Sa Tanca 0,375L € 4
Costera Cannonau Sardegna 0,375L € 10
Shiraz Casale Giglio 0,375L € 12
Tellus Syrah 0,375 L € 12

Vino rosso della casa Sardegna € 8
Shiraz Casale Giglio € 20
Master Matuta € 70
Cantalupi Primitivo Salento € 25
Angelo Aglianico Volture € 25
Tignanello Antinori € 90
Castel Giocondo Brunelleschi Montalcino € 65
Geografico Chianti Gallo Nero € 20
Bertani Valpolicella Ripasso € 25
Rutin Cimbrot Dolcetto Alba € 20
Vidussi Refosco € 20
San Michele Appiano Pinot Nero € 30
Barone Valforte Montepulciano € 20
Versante Vallone Negramaro € 20
Caricherà Assaje € 40
Mura Cannonau Sardegna € 20
Piero Mancini Superiore € 20
Costera Cannonau Sardegna € 25
Brancai forti Nero Avola € 20

ristorante
SA TANCA

*Vi ringraziamo per essere venuti a trovarci,
se vi siete trovati bene, una recensione su Google
ci potrebbe aiutare.*



Il Ristorante SA TANCA offre un ambiente accogliente e familiare
dove poter gustare un piacevole pasto con un'ampia scelta dei menu:
pesce, carne o pizza

Celebra le occasioni più speciali

Ampi spazi interni ed esterni

Ricevimenti

Matrimoni, addii al Nubilato e Celibato,
Cresime, Comunioni, Battesimi, Compleanni...

Eventi

Cene o pranzi aziendali, Feste di Laurea
Serate sportive calendari UEFA Champions League

...

ORGANIZZA IL TUO EVENTO

con i nostri Menu promo o personalizzati

ed inoltre...

PROGRAMMAZIONE SERATE MUSICA LIVE

SA TANCA MINI CLUB

AREA GIOCHI DEDICATA AI PIÙ PICCOLI
PER DIVERTIRSI IN TOTALE SICUREZZA

*L'intera struttura beneficia di una completa e certificata sanificazione
per mantenere alti gli standard di sicurezza sanitaria per ospiti e personale.
Nel nostro locale applichiamo tutti i protocolli previsti
per tutelare la salute di tutti.*

L'ATMOSFERA



**Le nostre
SPECIALITÀ**