



Viale Sant'Efisio- Lungomare di

Maddalena Spiaggia

Tel. 070-710230

pizzeriamaddalena@faresardegna.org

Menù v. 20260622

COPERTO € 2.00

I piatti contrassegnati con (*) possono contenere ingredienti congelati o surgelati all'origine.

Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
È disponibile il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<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 macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis L.</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

Gli allergeni sono indicati tra le parentesi (n.)

Allergens are indicated in brackets (n.)

rivolgersi al personale per qualsiasi informazione circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



Antipasti



Traditional Starters

Dalla terra

- (7) Prosciutto e mozzarella di bufala, *Ham and mozzarella* € 14
(1,3,7,6,10) Fritto di verdure* in pastella *fried vegetables in batter* € 11
(7,11,12,6) Salumi e formaggi *mixed salami and cheeses* € 16
(7) Pecorino arrosto, *grilled pecorino* € 13

Dal mare *Seafood starters*

- (2,4,9,14,12) Insalata di mare, *seafood salad* € 14,00
(14) Insalata di polpo, *octopus salad* € 14,00
(4) Tonno* alla catalana, *Tuna with tomatoes and onions* € 13,00
(4,14) Zuppa di cozze, *mussels soup* € 15
(2,4,9,14,12) Misto degustazione di mare* per. 2 persone- 3 portate,
seafood starters 2 people, courses € 25



Primi piatti



Dalla terra

Malloreddus, *sardinian gnocchi tomato and sausage* (1,9,7) € 13

Culurgionis al pecorino *typical ravioli with sheep's cheese* (1,3,7) € 14

Fregula porcini gamberi* *Typical pasta with porcini mushrooms and prawns*

(2,9,7) € 16

Tagliolini porcini e bottarga

tagliatelle with porcini mushrooms and typical fish eggs (1,4,7,9) € 17

Bottarga: salted and dried grey mullet roe

Dal Mare

Tagliolini allo scoglio* *tagliolini with seafood* (1,2,6) € 16,50

Tagliatelle gamberi* *zucchine, tagliatelle prawns and zucchini* (1,2,9) € 14

Spaghetti alle arselle *spaghetti with clams* (1,14) € 14

Fregula alla pescatora* *seafood typical pasta* (1,2,4,9,14) € 16,50



Le carni



Bistecca di manzo 400/500 gr. ,
Beef steak, € 21

Tagliata di manzo (rucola, grana)
Irish beef with rocket and cheese (7) € 24

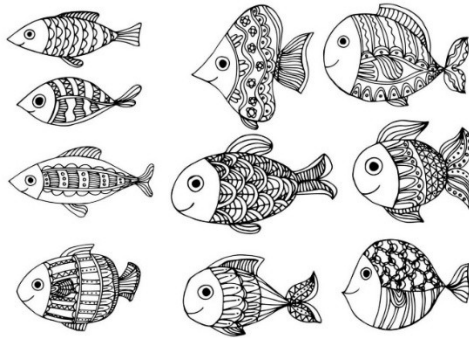
Entrecote al gorgonzola e radicchio (7) € 22

Polpette di manzo al sugo *beef meatballs in sauce (1,3,7,9) € 15*

Maialetto al forno con patate *roast suckling pig with potatoes € 17*
solo la domenica o su ordinazione – only Sunday



Il pesce



Insalata di mare* seafood salad (2,4,9,14) € 12

Zuppa di cozze mussel soup (2,14,9) € 15

Frittura di calamari* fried calamari (1,4) € 18

Frittura mista, mixture of fried fish (1,4,2,14) € 21

Trancio di tonno* con verdure tuna steak with vegetables (4) € 17

Grigliata mista (1,2,4,14) Orata gamberi calamaro secondo disponibilità

mixed fish grill € 18/persona min. 2

Pesce fresco secondo disponibilità, Fresh fish of the day



I Contorni



Insalata di Verdure miste, *Mix salade* (9) € 6.00

Verdure fresche grigliate, *fresh grilled vegetables* € 6

Fritto di patate *french fries* € 7

Patate al forno (solo domenica) *baked potatoes* € 5

Insalata di pomodori *tomato salad* € 6

Friarelli napoletani saltati *typical pan-fried vegetables* € 8

Insalata caprese *caprese salad* (7) € 9,00





Le Pizze Classiche

allergene Glutine (1) Mozzarella Formaggi(7)

Bianca € 7,00

Bufala (7) sugo, mozzarella di bufala, basilico € 8,50

Caprese bianca , mozzarella, pom. fresco, basilico (3,4) € 8.50

Calzone sugo, mozzarella, funghi, wurstel, prosciutto cotto (6) € 12

Campagnola sugo, mozzarella, funghi di carne, salsiccia secca, pecorino (12) € 12

Capricciosa sugo, mozzarella, funghi, wurstel,prosciutto

cotto,carciofini,peperoni,olive,uovo (.63) € 13

Canadese sugo, mozzarella funghi, wurstel, prosciutto cotto (6) € 11

Carciofi freschi solo in stagione! Mozzarella e bottarga (4) € 13

Ciccia sugo, mozzarella, salsiccia fresca, crema di patate (12) € 9

Contadina sugo mozzarella melanzane, peperoni, radicchio € 8,50

Frutti di mare (2,4,14) sugo mozzarella frutti di mare € 15,00 *

Grana e radicchio con sugo e mozzarella€ 9

Margherita sugo e mozzarella € 7,50

Napoli sugo mozzarella capperi, acciughe (4) € 8

Ortolana sugo mozzarella verdure€ 9

Patate e wurstel sugo mozzarella(6) € 9,00*

Parmigiana sugo mozzarella melanzane alla parmigiana € 9

Prosciutto crudo con sugo e mozzarella € 11

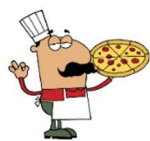
Quattro stagioni sugo mozzarella funghi, prosc. cotto, peperoni, olive € 10

Quattro formaggi e gorgonzola con sugo € 11

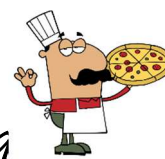
Panna e salmone (7,4) sugo mozzarella € 10.00

Salsiccia piccante (12) con sugo e mozzarella € 8.00

Tonno e cipolla con sugo e mozzarella (4) € 9



LE PIZZE SPECIALI di Terra



-base sugo- allergene Glutine (1) Latticini(7)

Sa Figa - Bianca Prosciutto crudo dolce, gorgonzola, fichi € 13

Superbufala sugo, cornicione di pecorino, bufala pomodorini basilico € 14

Sinner - Bianca Mozzarella pomodorini, crema di rucola, speck croccante, ciliegini di bufala, manico ripieno di ricotta. (12) € 16,50

Tziu Peppi - Bianca Cornicione di Ricotta, Porcini, mozzarella, provola, pancetta croccante (12) € 17

Scugnizzo - Bianca salsiccia fresca, mozzarella, Provola, Friarelli (12) € 14

Su procu sweet - Bianca - cornicione di ricotta e lampone, maiale sfilacciato, cipolla caramellata, provola (9) € 17

Culurgiones sugo, cornicione di ricotta, culurgionis, mozzarella, pecorino € 15

Adele - Bianca cornic. di ricotta, Mortadella, burrata, granella pistacchi (12,9) € 16

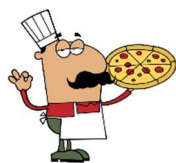
Marta sugo, mozz. di bufala, pancetta, crema di radicchio, noci (8,12) € 15

Tredici bufala, cinghiale, formaggio di capra, pom. secco (12) € 16

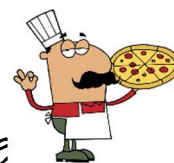
Mammamia!- Bianca Cornic. pecorino, provola affum., salsiccia cinghiale (12) € 16,50

Polpetta sugo cornicione di pecorino, polpette di carne, radicchio (7,9) € 14

Tziarua - Bianca cornicione bufala, pancetta, crema di patate e rosmarino, pecorino, funghi di carne, olio d'aglio. (7,9,12) € 16,50



LE PIZZE SPECIALI di Mare



-base sugo- allergene Glutine (1) Latticini(7)

Babbumiu

mozz. di bufala, bottarga, fiori di zucca, arselle (4,14) € 17

Capperissima

Sugo, capperi, burrata, acciughe, cipolla (4) € 14

Sorri tua summer

bianca, gamberoni, pomodorini, zucchine grigliate, bottarga a fette (2,4) € 17

Bottargona

bianca, mozzarella, pecorino fresco, friarielli, bottarga a fette (4) € 16

Bottarga: salted and dried grey mullet roe



Non si fanno pizze ridotte o giganti

La richiesta di minori ingredienti non comporta riduzioni di prezzo.



La cantina

Vini Bianchi Sardegna

Audarya Nuragus di Cagliari DOC 12,5° serdiana 2024 € 19

Giunco Vermentino DOC 13,5°, cantina Mesa 2024 € 22

Funtanaliras Oro vermentino DOCG 12,5°, cantina di Monti 2024 € 22

Costamolino Vermentino DOC 13,5° cantina Argiolas 2024 € 16

Karmis cuvée IGT 13,5° cantina Contini 2024 € 21

Is Argiolas Vermentino DOC 14°, Cantina Argiolas 2024 € 23

Torbato Terre Bianche cuvée Sella&Mosca 2024 12,5° €20.50

Vini Bianchi nazionali

Terrazze della luna Chardonnay DOC 12,5° Trentino € 15

Gewurztraminer Santa Margherita 2025 € 22

Chardonnay doc S.Margherita 2025 12,5° € 18.50

Ca Ernesto Bianco Veneto IGT 10,5° frizzante 2024 € 12



Vini Rossi

- Antigua Monica di Cagliari DOC 13,5° Santadi € 15
Grotta Rossa Carignano del Sulcis DOC 13,5° santadi € 18
Perdera Monica di Sardegna DOC 14°, cantina Argiolas € 15
Costera Cannonau di Sardegna DOC 14,5°, Argiolas, € 16
Buio Carignano del Sulcis DOC 14°, cantina Mesa € 23
Terre rare Carignano del Sulcis DOC 13° Sella&Mosca € 18
Cagnulari doc S.M. La palma Alghero 14,5° € 28

VINO DELLA CASA

Bianco o Rosso di S. M. La Palma Alghero – 1 l. € 9 - ½ l. € 5

Bollicine

- Ca' Ernesto millesimato bianco o rosé € 13
Ferrari maximum blanc de blanc 2023 12,5° € 59
Francois Montand blanc de blanc extra 11,5°, € 24.50
Henri de Verlaine Champagne brut, France, 12°, € 53

Acqua e bibite

Acqua 1 lt € 2,50
Acqua ½ lt € 1,50
Coca Cola 0.33 € 3
Coca Cola 0 0.33 € 3

The pesca o limone € 3
Fanta 0.33 € 3
Sprite € 3
Acqua tonica € 3,50

Caffetteria – altro dal bar

Caffè € 1,50
Caffè dec. € 1,50
Caffè ginseng € 1,50
Cappuccino € 2,00

Sorbetto limone € 2,50
Spritz € 7
Campari soda € 3,50
Sanbitter € 3,50





Le birre

Ichnusa 0,33 € 2.50 - 0,66 € 3,50

Heineken: 0,33 € 2,50 - 0,66 € 3,50

Ichnusa non filtrata 0,50 cl € 4 -

Ichnusa al limone € 3.00

Birra analcolica € 3.00

Birra Peroni senza glutine € 3.00

Corona cl. 33 € 3,50

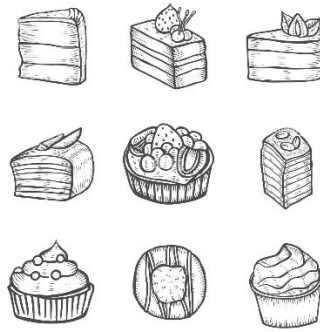
Ceres cl. 33 € 4

Franziskaner cl. 0.50 € 4,00

SPINA: Ichnusa 0.20 € 3,00 - 0.40 € 5,00

SPINA: Moretti rossa 0.20 € 3,00 - 0.40 € 5,00





I dessert

Sorbetto al Limone € 2.50

Tiramisù della casa (3, 4, 9) € 6

Crema catalana (3, 4, 9) € 5

Cannolo Siciliano (3,4,9) € 5

Soufflé cuore di cacao (3, 4) € 5

Profiterol bianco o nero (3,4) € 5

Raviolini fritti al Mirto (3) € 6

Sebadas con miele (3,4) € 6

Cremoso al Pistacchio € 8

Chees cake (3,4) € 6