



Tutti i nostri piatti sono
realizzati con ingredienti
rigorosamente Freschi.
Per allergie o intolleranze
alimentari, ti preghiamo di
consultare il nostro staff.

MENÙ DEGUSTAZIONE DI GUSTAVO



Antipasto: Misto mare di Gustavo

Primo: Pasta con l' Astice

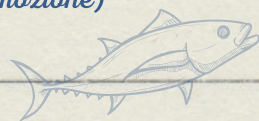
Secondo: Tonno Doremi

35 EURO (l'intero tavolo deve selezionare questo
menù per ottenere questa speciale promozione)

*Il ristorante di pesce sempre
fresco e selezionato dallo Chef
Gustavo!*

ANTIPASTI DI TERRA

*Siamo aperti tutti i giorni,
dalle 12.30 alle 15.00 e
dalle 19.30 alle 23.00.*



Prosciutto di Parma 12 mesi
10 EURO

Olive Ascolane con salsa Tartara
10 EURO

ANTIPASTI DI MARE SUPER CONSIGLIATI DA ME!



Tartare di scampi e Gamberi premium
15 EURO

Tartare di Salmone fresco, Cetriolo, Tequila e Lime
10 EURO

Tartare di Tonno con Cipolla Croccante e gustosa
10 EURO

Ostriche deliziose (3 pz)
10,50 EURO

Antipasti dello Chef Gustavo con pescato del giorno
15 EURO

Non è finita qui, continua la lettura





Se non sai cosa scegliere,
lasciati ispirare dai nostri
professionisti

Chef Gustavo ti augura buon
appetito!

CONTINUA L'ANTIPASTO DI MARE...



Tortino di Polpo e Schiacciata di Patate e Olive
Marinate di pomodoro confit - 10 EURO

Gustose Cozze Gratinatè
10 EURO

Cervice di Tonno fresco
12 EURO

Cozze in umido piccanti 
10,00 EURO

Baccalà Pastellato
10 EURO

Crocchette sfiziose di pesce
10,00 EURO

Frittino ino ino di calamari e verdure
10 EURO



ANTIPASTI VEGETARIANI

Succulenti melanzane in Carrozza
10 EURO

Fiori di zucca farciti
10 EURO

Burrata con Pomodori Arrosto, Rucola e Basilico
10 EURO

PRIMI DI TERRA



Paccheri all'amatriciana
13 EURO

Fettuccine con Ragù di Salsiccia fresca
13 EURO



Non è finita ancora, Vai, vai ancora!





Tutta la pasta che trovi in questo menù è fatta in casa



Con le antiche ricette dello Chef Gustavo

PRIMI DI MARE (I MIEI PREFERITI)...



Passatelli con Gamberi, Pomodoro confit fresco e Basilico
15 EURO

Cristajat con corze e fagioli
15 EURO

Gnocchi di patate Fatti in casa con Scampi cotti e crudi
28 EURO - per 2 persone

Linguine all'astice
25,00 EURO - per 2 persone

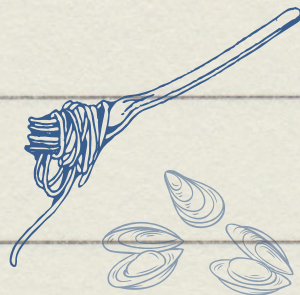
Linguine al Granchione speciale
25 EURO - per 2 persone

Spghettino allo Scoglio "Serio Però"
15,00 EURO

Scialatielli Vongole, Calamari e pomodoro fresco
15 EURO

Gnocchi all'Amatriciana di Polpo
15 EURO

Linguine vongole carciofi e bottarga
15 EURO



PRIMI VEGETARIANI SEMPRE BUONI ✓



Maccheroni con Pomodoro fresco Basilico e Burrata
13 EURO

Paccheri ai carciofi e pomodori arrosto
13 EURO

Gnocchi di Patate Fatti in casa alla Norma (melanzane, pomodoro e ricotta salata) 13 EURO

Ora devi scegliere il secondo, Vai oltre... ➡



Tutto il meglio del
Pescato di Cagliari

Selezionato dallo
Chef Gustavo

SECONDI DI MARE



Pesce spada alla Piastra con Lime Arrosto
15 EURO

Gran fritto del Pescatore
18 EURO

Polpo Fritto con Salsa Tartara
15 EURO

Tonno in crescendo Doremi
15,00 EURO

Il Pescato Fresco del Mercato di Cagliari
60 EURO - 1kg

Il Pescato Fresco del Mercato da Allevamento sardo
45,00 EURO - 1kg

Filetto di Orata Gratinata su Purè di Patate e Marinata di Pomodoro
18 EURO

Tonno Doremi
15 EURO

SECONDI VEGETARIANI

Tortino di Broccoli
13 EURO

Cordonbleu di Melanzane
13 EURO

Fiori di Zucca Pastellati
10 EURO

SECONDI DI TERRA

Galletto alla Diavola su
Misticanza Condita
15 EURO

Entre cote
5 EURO l'etto

Se ancora hai dubbi fatti consigliare da noi il piatto del giorno!



Ricordati che se fai la foto e Tagghi sui social
@officinadelgusto_ristorante è tutto più buono!



VINI BIANCHI PERFETTI PER IL PESCE

*Tutto il meglio del Vino
sardo*

Karmis - Intenso, Profumo di miele. Ideale come aperitivo e con i crudi di mare
19 EURO

Funtanaliras Oro - Gusto asciutto e morbido si sposa bene alla cucina di mare
18 EURO

Iselis - Morbido ed avvolgente, per antipasti di pesce, culurgiones, carni bianche
19 EURO

Costamolino - Fresco, secco, sapore intenso, ideale con la fregola, pasta, spigola
14 EURO

Is Argiolas - Gusto vivace, delicato, ideale con risotti, linguine, carni bianche.
19 EURO

Lupus in Fabula - Elegante, Raffinato, floreale. Accompagna tutti i piatti di pesce
26 EURO

Villa di Chiesa - Saporito, nota di vaniglia e agrumi. Esalta la carne bianca e rossa
32 EURO

Smeralda - Fresco, saporito, floreale. Perfetto con ricette a base di crostacei
26 EURO

Audarya - Vermentino Fruttato, note di miele. Ideale con i frutti di mare
15 EURO

Stellato Pala - Sapore Floreale, vivace, equilibrato. Per Piatti marinati e crostacei
26 EURO

Sciala - Vermentino di Gallura, note di frutta esotica. Vino da primi piatti
23 EURO

Ruinas - Retrogusto vellutato, fresco, da accompagnare a tutta la cucina di mare
26 EURO

Theria - Vermentino Floreale e secco. Per antipasti, carni, formaggi freschi
15 EURO

Audarya Nuragus - Nota di salsedine marina, pera e mela. Ottimo con il pesce
18 EURO

Canauflì Vendemmia Tardiva - Sapore fruttato e fresco, sapido. Cucina di mare
25 EURO

Villa di Chiesa - Uva Chardonnay. Note di Burro e banana. Ideale per arrostiti
32 EURO

Su' Ara - Intenso, rivela profumi di miele e fiori gialli. Buona versatilità.
20 EURO

Masso di Loi - Fruttato, fresco, delicato.
15 EURO

Vino della casa Bianco/ Nero - 9€ per 0,75ml - 5€ per 1/2L

OFFICINA 
del gusto

VINI ROSSO PERFETTI PER CARNE E PESCE

*Tutto il meglio del Vino
sardo*

Cardanera- Profumo intenso con note di frutti rossi. Ideale con pasta e carne rossa.
17 EURO

Grotta Rossa - Profumo fruttato con finale di liquirizia. Primi piatti e secondi saporiti
13 EURO

Cannonau - Forte, avvolgente, per antipasti di formaggi, culurgiones, carni rosse
17 EURO

Perdera - Monica, profumo intenso. Si abbina con pasta fresca, agnello in umido
14 EURO

Costera- Gusto intenso, strutturato, ideale con maialetto e agnello arrosto, pecorino
14 EURO

Buio - Elegante, Raffinato, Saporito. Accompagna tutti i piatti di carne
19 EURO

Korem - Saporito, equilibrato. Esalta i sughi di carne, carne rossa, salsiccia
32 EURO

Lianti Capichera- Raffinato, saporito, note speziate. Perfetto con ragù di carne
29 EURO

Maluentu - Sapore di Amarenza. Apprezza le carni rosse, il pesce i formaggi
17 EURO

Mamothone- Cannonau forte, saporito. Per carni rosse e formaggi stagionati.
19 EURO

Rocca Rubia - Carigliano, note fruttate di more, mirtilli, vaniglia, mirto.
19 EURO

Terre Brune - Retrogusto di prugne, spezie. Da accompagnare con carni alla griglia
43 EURO

Turriga- Gusto Equilibrato, persistente. Ideale con carni rosse speziate, pecorino
Da 66 EURO

Montessu - Dal profumo fruttato con finale di liquirizia. Ottimo con primi e carne
25 EURO

Terra Pintada Bouale- Saporito, con vigneti di 15/25 anni, vendemmia manuale.
22 EURO

Terra Pintada Cannonau - Raffinato, con vigneti di 15/25 anni, vendemmia manuale.
22 EURO

Audarya Cannonau 375cl - Intenso, rivela profumi mediterranei. Carne rossa e primi.
10 EURO

Arao Cile - Prodotto con uve Carménère con aromi di frutta. Ottimo con pasta ai funghi e tartufo.
39 EURO