

# Menu



---

Ristorante

# Il Parco



È uno dei beni monumentali più preziosi di Sassari, trasmette il senso del calmo fluire del tempo, tra i suoi mille colori invita a cogliere il connubio fra uomo e natura.

L'edificio dedicato alla Madonna di Monserrato, patrona del Gremio dei Sarti, si trova all'interno del complesso dell'omonimo Parco alle porte della città. Nata come chiesa campestre, di recente è stata recuperata da un restauro che ha interessato l'affresco della cappella e ha riportato alla luce il caratteristico color rosa dell'edificio.



# Antipasti

<b>CAPRESE DI JAMON</b>	<b>15</b>
Prosciutto crudo Jamon, Bufala, Pomodoro arrostito, Crema al basilico	
<b>BATTUTO DI MANZO</b>	<b>14</b>
Battuto di bue rosso in Salsa Olandese, Fonduta di Parmigiano, Chips di sedano rapa e Salsa Olandese	
<b>TAGLIERE DI TERRA: SALUMI E FORMAGGI</b>	<b>20</b>
Coppa, Crudo, Guanciale, Mustela, Salsiccia, Pecorino stagionato, Pecorino semistagionato, Olive	
<b>TARTARE DI TONNO</b>	<b>18</b>
Tonno, Bufala, Chips di Kataify e polvere di capperi	
<b>FRITTO TRA ITALIA E GIAPPONE</b>	<b>20</b>
Gambero*, Calamaro*, Pesce Bianco*, Carote e Zucchine (Uovo, Glutine)	
<b>GRAN MISTO MARE (min. 2 persone)</b>	<b>18</b>
Selezione di 5 antipasti di mare del nostro chef *prezzo per persona	
<b>TAGLIERE DI MARE (consigliato per 2 persone)</b>	<b>34</b>
2 Tartare (salmone e tonno), 2 Gamberi crudi, 2 Scampi crudi, Sashimi di tonno e ombrina (in base a disponibilità)	

\*alimento congelato



# Primi piatti

## **CARBONARA DI MARE**

con Polvere di cavolo nero

16

## **TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA**

con Burro di pesce spada, Battuto di melanzane, Menta,  
Parmigiano reggiano e Zest di limone

14

## **TAGLIATELLE ALLE COZZE**

con Crema di zucchini, Pomodoro fresco e Lime

15

## **TAGLIOLINI**

Vongole e bottarga

15

## **TAGLIOLINO NERO**

Bisque di crostacei, Tartare di scampi, Zest di limone

16



# Primi piatti



## **CALAMARATA AL RAGÙ D'ASTICE**

con Crema di burrata

**22**

## **MEZZO PACCHERO AL BATTUTO DI VERDURE DI STAGIONE**

con Pomodoro e stracciatella

**14**

## **CARBONARA DEL PARCO**

Caserecce alla carbonara (Tartufo su richiesta 2€)

**14**

## **MEZZO PACCHERO AL RAGÙ BIANCO DI ANGUS**

con Nocciole tostate e Pecorino stagionato

**16**



# Secondi piatti

<b>CUBOTTO DI SPADA</b>	<b>18</b>
Filetto di pesce spada, Caponata di melanzane e crema di basilico	
<b>TATAKI DI TONNO</b>	<b>20</b>
Filetto di tonno panato al sesamo, Insalata greca e cipolle in agrodolce	
<b>IL NOSTRO PESCE DEL GIORNO</b>	<b>18</b>
Filetto di pesce bianco con il suo fondo, Pomodoro, Basilico e patate	
<b>CALAMARO RIPIENO</b>	<b>20</b>
Calamaro*, Maionese al nero di seppia, Crema di patate, Finocchi arrosto e chips di riso	
<b>SALMONE ALLA GRIGLIA</b>	<b>22</b>
Trancio di salmone alla griglia con contorno a scelta	
<b>CALAMARO ARROSTO</b>	<b>23</b>
Con contorno a scelta	

\*alimento congelato



# Secondi piatti

<b>REALE DI MANZO CBT GLASSATA</b>	<b>19</b>
con Crema di carote, Verdurine allo zenzero e fagiolini scottati	
<b>HAMBURGER DI BLACK ANGUS</b>	<b>19</b>
con Patate* fritte Dippers e salsa rosa affumicata	
<b>MAIALINO CBT</b>	<b>20</b>
con Millefoglie di patate e il suo sugo d'arrosto al Mirto	
<b>PLUMA IBERICA</b>	<b>18</b>
con Patate* fritte Dippers	
<b>PICANHA GRILL</b>	<b>22</b>
con Caponata	
<b>ENTRECÔTE GRILL</b>	<b>24</b>
con Patate al forno	
<b>COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA</b>	<b>26</b>
con contorno a scelta	

## Contorni

<b>Patate fritte Dippers*</b>	<b>5</b>
<b>Patate al forno</b>	<b>5</b>
<b>Caponata</b>	<b>5</b>
<b>Misticanza</b>	<b>5</b>

\*alimento congelato

# La pizzeria del Parco\*

Per iniziare

lo chef consiglia di condividere:

## **IL CUOPPO NAPOLETANO**

8

suppli, crocchetta di jamon, crocchetta di patate,  
polpettina di cozze, polpettina di carne

## **MARGHERITA**

8

pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio EVO

## **MARINARA 2.0**

9

pomodoro, aglio, origano, olive taggiasche, pomodori confit

## **TRICOLORE**

10

pomodoro, mozzarella di bufala, pesto fresco, noci,  
pomodori pachino confit speziati

## **4 FORMAGGI**

11

mozzarella fior di latte, fonduta di grana, ovinfort, chips di parmigiano,  
miele di cardo

\*pizze solo a cena





# La pizzeria del Parco\*

## SARDA

pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia sarda,  
patate al forno, cipolla rossa

12

## VEGETARIANA

base crema di zucchine, fior di latte, melanzana, sfere di peperoni, cialda di  
cipolle, polvere di olive, funghi

12

## PLEBISCITO

base crema friarielli, fior di latte, purpuzza, cialda di cipolla rossa

12

## CANTABRICO

pomodoro, stracciatella, capperi, acciughe, datterino giallo, basilico

13

## CROQUE MONSIEUR

base bianca, prosciutto cotto, crocchetta di patate, basilico fritto

13

## CARBONARA

base bianca, fior di latte, uovo, guanciale croccante, pecorino

13

\*pizze solo a cena



# La pizzeria del Parco\*

## MORTAZZA

burrata, mortadella, granella di pistacchio, basilico

14

## JAMON

pomodoro, burrata, jamon iberico

15

## CALABRESE

pomodoro, fior di latte, 'nduja calabrese, pomodoro secco,  
polvere di olive, crema di peperoni

15

## STRAVAGANTE

fiordilatte, polpi, pomodoro fresco, cipolla rossa, polvere di olive, olio all'aglio

16

## PANTERA ROSA

crema di zucchine, salmone marinato, stracciatella, lime,  
pepe rosa e aceto balsamico

16

## GAMBERO ROSSO

gambero rosso, la sua maionese, burrata,  
pomodoro confit, basilico fritto

19

\*pizze solo a cena



# Dessert

## CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI

con Cremoso al cioccolato bianco

6

## MILLEFOGLIE

con Spuma mascarpone al caramello salato e fragole

6

## SEMIFREDDO AL TORRONCINO

con Crumble di mandorle (senza lattosio), crema mascarpone al caffè e mela

6

## SOUFFLE AL CIOCCOLATO

con Gelato alla crema e coulis di frutti esotici

6

## TIRAMISÙ CLASSICO

con Crumble di mandorle (senza lattosio)

6

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio



# Menu



---

Carta dei Vini

# Vini Spumanti

	calice	bottiglia
<b>OSCARÌ</b> Torbato Sardegna · Tenute Sella & Mosca Torbato   Sardegna   12,5% vol	6	35
<b>AKENTA EXTRA DRY</b> Vermentino di Sardegna DOC · Santa Maria La Palma Vermentino   Sardegna   12,5% vol	4	24
<b>AKENTA EXTRA DRY ROSÈ</b> Vino Spumante Rosato · Santa Maria La Palma Cagnulari   Sardegna   12,5% vol	4	24
<b>GALIE EXTRA DRY</b> Prosecco DOC Treviso · Astoria Wines Clera   Veneto   11,0% vol	5	30



# Vini Spumanti

	calice	bottiglia
<b>BELLAVISTA ALMA NON DOSATO</b> Franciacorta DOCG - Bellavista Chardonnay / Pinot nero   Lombardia   12,5 % vol		50
<b>MAXIMUM BLANC DE BLANCS</b> Trento D.O.C. - Cantine Ferrari Chardonnay   Trentino   12,5% vol	7	40
<b>FERRARI PERLÉ</b> Trento D.O.C. - Cantine Ferrari Chardonnay   Trentino   12,5% vol		55
<b>FERRARI PERLÉ ROSÉ</b> Trento Doc Rosato - Cantine Ferrari Chardonnay/Pinot Nero   Trentino   12,5% vol		60
<b>CUVÉE SAINT-PÉTERSBOURG BRUT</b> Champagne Brut - Veuve Clicquot Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay   Francia   12% vol		90



# Vini Bianchi di Sardegna



	calice	bottiglia
<b>AKENTA CUVÈE 71</b> Vermentino di Sardegna DOC · Santa Maria La Palma Vermentino   Sardegna   14% vol	4	24
<b>MONTE ORO</b> Vermentino di Gallura superiore DOCG · Tenute Sella & Mosca Vermentino di Gallura superiore DOCG   Sardegna   14,5% vol	5	30
<b>PARALLELO 41</b> Torbato e Sauvignon · Tenute Sella & Mosca Torbato e Sauvignon   Sardegna   13,5% vol	5	30
<b>KARMIS</b> Isola dei Nuraghi Bianco IGT · Contini Vernaccia, Vermentino   Sardegna   13,5% vol	4	24



# Vini Bianchi di Sardegna



	calice	bottiglia
<b>LUPUS IN FABULA</b> Vermentino di Gallura Superiore DOCG · Tenute Ólbios Vermentino   Sardegna   14,5% vol	6	35
<b>KARAGNANJ</b> Vermentino di Gallura Superiore DOCG · Tenute Tondini Vermentino   Sardegna   14% vo		30
<b>RUNAS</b> Colli del Limbara Bianco IGT · Azienda Agricola Depperu Vermentino   Sardegna   14,5% vol		37
<b>CAPICHERA VENDEMMIA TARDIVA</b> Isola dei Nuraghi Bianco IGT · Capichera Vermentino   Sardegna   14,5% vol		70





# Vini Bianchi



	calice	bottiglia
<b>GEWURZTRAMINER DOC</b> Alto Adige/Sudtirolo Bianco DOC · Franz Haas Gewurztraminer   Alto Adige   14,5% vol		26
<b>SAUVIGNON BLANC</b> Alto Adige/Sudtirolo Bianco DOC · Franz Haas Sauvignon Blanc   Alto Adige   13% vol		31
<b>RIBOLLA GIALLA</b> Colli Orientali del Friuli Bianco DOC · Livio Felluga Ribolla Gialla   Friuli Venezia Giulia   12,5% vol		28
<b>MULLER THURGAU SOFI</b> Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT · Franz Haas Muller Thurgau   Alto Adige   12,5% vol		24
<b>CHABLIS MILLESIMÈ DE RESERVE</b> Chablis AOC · Cantina Regnard Chardonnay   Francia   12,5% vol		48



# Vini Rossi di Sardegna



	calice	bottiglia
<b>VOSTÈ</b> Cannonau di Sardegna DOC - Nepente di Oliena Iolei winery Cannonau   Sardegna   14% vol		30
<b>IOLEI</b> Cannonau di Sardegna DOC · Iolei winery Cannonau   Sardegna   14,5% vol	5	28
<b>ROCCA RUBIA</b> Carignano del Sulcis DOC Riserva · Cantina Santadi Carignano   Sardegna   14% vol		30
<b>TERRE RARE</b> Carignano del sulcis DOC · Tenute Sella & Mosca Carignano del sulcis DOC   Sardegna   13% vol	5	30
<b>SU' NICO BOVALE</b> Bovale Marmilla Rosso IGT · Su'Entu Agricola Bovale   Sardegna   15% vol		30



# Vini Rossi di Sardegna

	calice	bottiglia
<b>BONI MORES</b> Isola dei nuraghi I.G.T. · Azienda Agricola Montessu Carignano   Sardegna   13,5% vol	4	24
<b>BONI MORES RISERVA</b> Isola dei nuraghi I.G.T. · Azienda Agricola Montessu Carignano   Sardegna   14% vol		30
<b>ISELIS</b> Monica di Sardegna DOC Superiore · Argiolas Monica   Sardegna   14% vol	5	30
<b>KOREM</b> Isola dei Nuraghi Rosso IGT · Argiolas Bovale Sardo, Carignano, Cannonau   Sardegna   14,5% vol		38
<b>MARCHESE DI VILLAMARINA</b> Alghero Cabernet DOC Riserva · Sella e Mosca Cabernet Sauvignon   Sardegna   14,5% vol		54
<b>TURRICA</b> Isola dei Nuraghi Rosso IGT · Argiolas Cannonau, Carignano, Malvasia Nera, Bovale   Sardegna   14,5% vol		80



# Vini Rossi



	calice	bottiglia
<b>RIPASSA</b> Valpolicella Ripasso DOC Superiore Zenato Azienda Vitivinicola Corvina, Rondinella, Corvinone   Veneto   13,5% vol		30
<b>NIPOZZANO</b> Chianti Rufina DOCG Riserva · Cantine Frescobaldi Sangiovese, altre varietà   Toscana   13% vol		30
<b>IL BRUCIATO - TENUTA GUADO AL TASSO</b> Bolgheri Rosso DOC · Marchesi Antinori Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, altre varietà   Toscana   14% vol		42



# Menu



---

Drinks

# Drink Signature

## Per cominciare...

### NEGRONI PROFUMATO

Bitter Campari, Vermouth del Professore,  
Liquore al Bergamotto, Lemon Zest

8

### L'ORA GIUSTA

Bitter Campari, Martini Rubino,  
Mirto Rosso, Organic Tonic

8

### PETTIROSSO

Aperol, Bitter Campari, Soda al Pompelmo Rosa,  
Lemon Zest

8

### DOLCEAMARO

Cynar, Martini Rubino, Succo di Limone, Miele, Chinotto

8



# Drink Signature

In ogni momento...

## RED LADY

Vodka, Bitter Campari, Succo d'Arancia Rossa,  
Zucchero e Lampono

8

## LO STRANIERO

JW Black Label, Succo di Limone, Sciroppo alla Cannella,  
Gingerbeer, Lemon Zest

8

## EL CARIBE:

Rhum Mix, Succo di Lime, Sciroppo al Passion Fruit,  
Foglie di Menta

8

## ALMA VERDE:

Tequila Reposado, Succo di Lime, Sciroppo d'Agave,  
Cetriolo e Basilico

8

## PARCO-FIZZ

Cin, Succo di Lime, Sciroppo di Lemongrass, Salvia,  
Organic Tonic, Lemon Zest

8



# Drink Signature

## Analcolici..

### SUNSET

Succo d'Arancia, Succo di Limone, Sciroppo al Passion Fruit,  
Organic Ginger Ale

8

### TROPICALE

Succo d'Ananas, Succo di Lime,  
Sciroppo di Caramello e Zenzero

8

### CITRUS

Succo di Cramberry, Succo di Lime, Sciroppo alla Cannella,  
Soda al Pompelmo Rosa

8







 Ristorante Il Parco  
Bar Il Parco

 @ristorante\_ilparco  
@bar\_ilparco





il PARCO<sup>+</sup>