



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.1

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio 2013

ANTIPASTI, PIATTI UNICI

ARSELLINE IN SCHISCIONERA Arselle rosolate in olio, aglio, prezzemolo e pangratato	COCIULEDDA IN SCHISCIONERA Còciula irrujada in ògiu, àgiu, perdusèmene e pane gratadu
BOTTARGA Uova di muggine (o tonno), salate, pressate e stagionate	BUTÀRIGA Òs de lissa (o de tunina), salidos, abbatigados e istasionados
CARCIOFINI SOTT' OLIO Piccoli carciofi sbollentati in acqua e aceto, grani di pepe e alloro e quindi conservati immersi in olio d'oliva	CARTZOFEDDA SUTA ÒGIU Cartzofa pitica buddida in abba e aghedu, granos de pibere e làuru e cunservados suta ògiu
CARDI ALLA SARDA Cardi selvatici lessati e coperti con una salsa a base di olio, uova sode sminuzzate e prezzemolo	CARDU A SA SARDA Cardu areste buddidu e cobertu cun una sartza de ògiu, ou cotu a tostu e isminutzadu e perdusèmene
COZZE AL TEGAME Cozze, aglio e prezzemolo	COTZAS A CASSOLA Cotzas, àgiu e perdusèmene
COZZE GRATINATE Cozze gratinate con un trito di pane grattugiato, aglio, prezzemolo e passate in forno	COTZAS COTAS GRATINADAS Cotzas gratinadas cun de pane gratadu, àgiu e perdusèmene minutzados e postas in forru
CUCCIULEDDI (CUZZULEDDI) vedi THILICCAS	CUCIULEDDI (CUTZULEDDI) bide TILICAS
GIOGGA GROSSA vedi LUMACHE AL SUGO GIOGGA MINUDDA Piccole lumache lessate in acqua salata e aromatizzate con aglio e peperoncino	GIOGA MADURA bide GIOGA MADURA CUN BAGNA GIOGA MINUDA Gioghita iscotada in abba salida e insaborida cun àgiu e pibereddu
INSALATA DI MARE Insalata a base di molluschi e crostacei, condita con olio, aceto, aglio e prezzemolo	INSALADA DE MARE Insalada de molluscos e crostàtzeos, cundida cun ògiu, aghedu e perdusèmene
LUMACHE AL SUGO Lumache di medie dimensioni, precedentemente lessate quindi cotte in una salsa di pomodori con aglio, prezzemolo, basilico e peperoncino	COCOI CUN BAGNA Cocoi mannitu, iscotadu e posca cotu in sa bagna cun àgiu, perdusèmene, afàbrica e pibereddu
MONZETTE ALLA VERNACCIA Particolari chiocciole brune, di medie dimensioni, precedentemente lessate, quindi rosolate in olio con peperoncino, vernaccia e prezzemolo	MONGITA CUN GARNÀCIA Tzintzigorru iscuru, manniteddu, buddidu in antis, a pustis irrujadu in s'ògiu cun pibereddu, garnàcia e perdusèmene
MOSCARDINI IN UMIDO Piccoli polpi, salsa di pomodoro, aglio e peperoncino	MUSCARDINU IN ÙMIDU Purpu piticu, bagna, àgiu e pibereddu



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.1

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio 2013

ANTIPASTI, PIATTI UNICI

ORZIADE FRITTE Piccoli molluschi marini, passati in una pastella e fritti	ORZTIADAS FRISSAS Molluscos de mare piticos, colados in un'inturtu de ou e farina e frissos
POLPI ALLA DIAVOLA Polpo lessato e rosolato con aglio, pomodori, vernaccia e peperoncino	PURPOS A SA DIÀULA Purpu buddidu e irrujadu cun àgiu, tamata, garnàcia e pibereddu
POLPO IN INSALATA Polpo lessato e condito con olio, aglio, prezzemolo, succo di limone e aceto	PURPU A INSALADA Purpu buddidu e cundidu cun ògiu, àgiu, perdusèmene, sutzu de limone e aghedu
TAPPADAS vedi MONZETTE	TAPADAS bide MONGITAS
ZUPPA DI PESCE vedi CASSOLA ZUPPETTA DI MOLLUSCHI E CROSTACEI Zuppa densa con molluschi, crostacei, salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo e peperoncino	SUPA DE PISCHE bide CASSOLA SUPA DE MOLLUSCOS E CROSTÀTZEOS Supa carica cun molluscos, crostàtzeos, cunserva de tamata, àgiu, perdusèmene e pibereddu