



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.5

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio 2013

DOLCI

AMARETTI dolcetti a base di mandorle dolci e amare, zucchero, albumi d'uovo e scorza di limone	AMARETOS Durches de mèndula durche e marigosa, tzùcaru, arbu de ou e còrgiu de limone
ARANZADA Dolcetti a base di scorza d'arancia, mandorle e miele	ARANZADA Durches cun còrgiu de aràngiu, mèndula e mele
BIANCHINI Dolcetti a base di albume d'uovo, zucchero, scorze di limone e mandorle	BIANCHINOS Durches cun arbu de ou, tzùcaru, còrgiu de limone e mèndula
BISCOTTI SARDI Biscotti piatti, lunghi e molto leggeri, a base di uova, farina e zucchero	DURCHES LONGOS Biscotos lados, longos e lèbios lèbios, fatos cun ou, farina e tzùcaru
CANDELAUS Dolci a base di mandorle e zucchero, dalle forme piu' diverse e fantasiose	CANDELAUS Durches cun mèndula e tzùcaru, de formas diferentes
CARAPIGNA Granita di limone, acqua e zucchero di consistenza nervosa	CARAPIGNA Granita de limone, abba e tzùcaru, ghelada
CASADINAS vedi PARDULAS	CASADINAS bide PÀRDULAS
CATTAS vedi ZIPPULAS	CATAS bide TZÌPULAS
COPULETTAS Dolcetti di pasta, ripieni di mandorle, zucchero e limone, cotti al forno e glassati	COPULETAS Durches de pasta, prenos de mèndula, tzùcaru e limone, cotos in su furru e incapados
GATTO' Losanghe di zucchero caramellato, mandorle e buccia di limone	GATO' Rumbu de tzùcaru cotu, mèndula e còrgiu de limone
GUEFFUS Dolcetti a base di zucchero, mandorle e limone	GUELFUS Durches de tzùcaru, mèndula e limone
MUSTAZZOLUS Rombi morbidi, leggermente glassati, fatti con farina, lievito di birra, zucchero, cannella e limone	MUSTATZOLUS Rumbos moddes, pagu incapados, fatos cun farina, lièvitu de birra, tzùcaru, cannella e limone
OPPINUS Palline di pasta frolla, fritte e cosparsate di miele	OPINUS Botzitas de pasta violada, cherent frissas e tutadas de mele
ORIGLIETTAS Frittelle di pasta cosparsate di zucchero a velo	ORILLIETAS Catitas de pasta tutadas de tzùcaru a velu
PAN'E SAPA Pane a base di farina, lievito di birra, cannella, chiodi di garofano, noci, pinoli, uva passa e sapa	PANE DE SABA Pane cun farina, lièvitu de birra, cannella, craos de gravellu, nughe, sèmene de opinu, pabassa e saba



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.5

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio 2013

DOLCI

PAPASSINUS Biscotti romboidali, cotti al forno e glassati. A base di farina, zucchero, strutto, uova, mandorle, uva passa, noci, cannella e limone PARDULAS Dolci pasquali a forma di cestini di pasta, con un ripieno a base di ricotta (o formaggio), zucchero, uova e uva passa	PABASSINUS Biscotos a forma de rumbu cotos in su furru e incapados. Cun farina, tzùcaru, ògiu porchinu, ou, mèndula, pabassa, nughe, cannella e limone PÀRDULAS Durches de Pasca Manna a forma de corbuledda de pasta, cun su prenu de regotu (o casu), tzùcaru, ou e pabassa
PIRICCHITTUS Dolci glassati fatti con uova, farina, olio, zucchero e con un forte aroma di limone	PIRICHITUS Durches cun capa fatos cun ou, farina, ògiu, tzùcaru e a sapore de limone
POMPIA Dolce antico e raro, consta di un cedro, tagliato a metà, svuotato della polpa e cotto a lungo nel miele, quindi farcito di mandorle e miele	POMPIA Durche antigu e raru, chi est fatu cun una pompia, segada a metade, a pustis de l'àere isboidada boghende-nche sa purpa, cota meda in su mele e posca prenada cun mèndula e mele
RAVIOLI DOLCI FRITTI Ravioli di pasta fritti, ripieni di ricotta dolce (o mandorle grattugiate e cosparsi di zucchero a velo)	COLURGIONES DURCHES FRISSOS Colurgiones frissos, prenos de regotu durche (o mèndula gratada) e tutados de tzùcaru a velu
SAPA Mosto di vino reso denso da una prolungata cottura SEBADAS Frittella di pasta, ripiena di formaggio fresco e cosparsa di miele	SABA Mustu de binu incarcadu coghende-lu meda SEADAS Pasta frissa, prena de casu friscu e tutada de mele
SUSPIRUS Dolcetti di mandorle, zucchero, albumi d'uovo, scorza di limone e ricoperti di glassa	SUSPIRUS Durches de mèndula, tzùcaru, arbu de ou, còrgiu de limone cun sa capa subra
TILICCAS Barchette di pasta, ripiene di miele, mandorle e scorza d'arancia oppure di sapa, scorza d'arancia, mandorle e cannella	TILICAS Barchitas de pasta, prenas de mele, mèndula e còrgiu de aràngiu o si nono saba, còrgiu de aràngiu e mèndula
TORRONE SARDO Dolce croccante a base di miele, albumi e mandorle TORTA DI RICOTTA Torta con farina, zucchero, uova, scorza di limone o arancia e ricotta fresca TORTA DI SAPA Torta a base di farina, zucchero, lievito,	TURRONE SARDO Durche tzacarrosu cun mele, arvu e mèndula TURTA DE REGOTU Turta cun farina, tzùcaru, ou, còrgiu de limone o aràngiu e regotu friscu TURTA DE SABA Turta cun farina, tzùcaru, lièvitu, butirru,



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.5

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio 2013

DOLCI

burro, noci, uvetta e sapa	nughe
ZIPPULAS Frittelle, carnevalesche a base di farina, lievito di birra, uova, acquavite e buccia d'arancia	TZIPULAS Catas de carrasegare cun farina, lièvitu de birra, ou, abbardente e còrgiu de aràngiu