

The
POPPY'S 1986
— GOURMET —



FUORI MENU

Chiedere al personale la nuova creazione Fuori Menu!



TAGLIERE SALUMI

"Le sorprese della terra"

Un accurata selezione di Franco Angioni dei più pregiati salumi e formaggi del Presidio Slow Food e DOP, sardi e della penisola. Accompagnato con tranci di focaccia. Per 2/3 persone. 30

GOURMET



ALHAMBRA

"Chi ha gusto intenda"

Impasto artemide, gamberi rossi scottati con una croccante granella di pistacchio di Bronte, stracciatella di bufala DOP, lardo sardo aromatizzato al mirto, olio bio al limone e arancia, basilico fresco. 30



CETARESE

"La delicatezza del mare"

Irresistibili alici di Cetara, pomodorini confit, tonno rosso cotto a vapore, bresaola di tonno rosso, mozzarella di bufala, colatura di alici di Cetara, basilico fresco, olio evo BIO. 18



LEMON

"Il frutto proibito è il più desiderato"

Impasto con olio al limone, gamberi scottati, salmone selvatico affumicato affettato al momento, basilico, fior di latte di Jersey, olio all'arancia, rucola, limone e arancia bio. 19



MONT'E PRAMA

"L'anima della tradizione sarda"

Bottarga di muggine, crema di zucchine, bisque di gambero rosso, mozzarella di bufala DOP, olio evo, basilico fresco. 20



SAN SALVATORE

"Le consistenze fanno la differenza"

Impasto artemide, guanciale croccante, stracciatella di bufala campana DOP, cipolla di tropea caramellata con miele sardo agli agrumi, conciato romano Presidio Slow Food, basilico fresco, olio evo BIO. 19



TARTUFATA

"Il profumo irresistibile del tartufo"

Fior di latte di Jersey, stracciatella di bufala DOP con tartufo nero, pecorino DOP, guanciale croccante, uovo cotto a bassa temperatura, sesamo bianco e nero sul cornicione, pomodorino confit, basilico fresco. 22



CASCATA SAN DANIELE

"Semplicemente da gustare"

Prosciutto 24/36 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, olive taggiasche, fior di latte di Jersey, olio evo bio, basilico. 19



MORTAZZA

"Tutta un'altra storia"

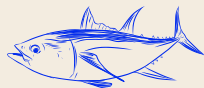
Fior di latte di Jersey, mortadella Presidio Slow Food, pesto di pistacchio di Bronte DOP, mousse di mortadella, songino, zest di limone, basilico, olio evo BIO. 17,5



ECCELLENZA DI MARE

"Il connubio irresistibile dei sapori del mare"

Impasto con olio al limone, salmone selvatico affumicato, bresaola di tonno locale, pesce spada affumicato affettati al momento, rucola, fior di latte di Jersey, basilico, olio evo BIO. 17,5



TABARKA

"Il maiale del mare si veste di rosso e giallo"

Tonno rosso locale cotto a vapore, pomodoro giallo datterino in succo, cipolla di tropea DOP, fior di latte di Jersey, olio evo BIO. 19



MARUZZELLA

"Non si può resistere alle olive"

Pomodorini gialli e rossi del Piennolo, olive taggiasche, capperi di Salina e alici di Cetara Presidio Slow Food, stracciatella di bufala DOP, origano di montagna, aglio fresco, pomodoro secco. 18



BRONTESE

"Il pistacchio conquista sempre"

Fior di latte di Jersey, pesto di pistacchio di Bronte, Parmigiano Reggiano 24/36 mesi, zest di limone, basilico, olio evo BIO. 15



SLOW

"Chi mangia piano gusta in modo disumano"

Pomodoro San Marzano DOP e capperi di Salina Presidio Slow Food, alici di Cetara, fior di latte di Jersey, basilico fresco, aglio, origano, olio evo BIO. 15,5



VEGANA

"La qualità e i sapori per tutti"

Pomodori rossi e gialli del Piennolo, friarielli saltati con peperoncino e olio evo, olive taggiasche, pomodori confit, aglio sardo, capperi di Salina, basilico, olio evo BIO. 13



STRACCIATA DELICATA

"Il gusto delicato e semplice dell'Italia"

Stracciata di bufala campana DOP, prosciutto crudo 24 mesi, pomodori confit, basilico, olio evo BIO. 16



POMO D'ORO DI CABRAS

"L'oro della terra di Cabras"

Pomodori gialli del Vesuvio DOP, bottarga di Cabras, olio evo BIO, fior di latte di Jersey, basilico. 19



CINGHIALOTTA

"Un salume fuori dal comune"

Friarielli saltati con peperoncino e olio evo BIO, salamella di cinghiale fresca, fior di latte di Jersey, basilico fresco. 15



GRICIA

"Il pepe che esalta i sapori"

Fior di latte di Jersey, pecorino locale, lardo di colonnata, sesamo bianco e nero sul cornicione, pepe, fior di latte di Jersey, olio evo BIO, basilico. 16,5



CAMPANA DOP

"Il gusto del classico che non stanca mai"

Mozzarella di bufala campana DOP, parmigiano reggiano, pomodoro San Marzano DOP, olio evo BIO, basilico. 12,5



SUA ECCELLENZA

"Il classico rivisitato"

Filetti di pomodoro San Marzano in salsa di Corbarino "I sapori di Corbara", mozzarella di bufala DOP, olio evo BIO, basilico. 13

DOPPIA COTTURA

"La nostra filosofia"

Moderno e tradizionale sono due elementi essenziali che convivono e si interscambiano nella nostra cucina, a partire da questi elementi abbiamo creato un impasto che evoca due esperienze: la doppia cottura.

La prima cottura è "soffice dentro" per andare ad esaltare tutti quei profumi delle tradizioni antiche, delle miscele di grani macinati da cui nascono le farine pregiate che utilizziamo. La seconda cottura è "croccante fuori" che abbinata ad una scelta accuratissima di prodotti di stagione a km0 e di altissima qualità del Presidio Slow Food, crea un'esplosione di sapori ma senza alterare il gusto e le caratteristiche di ogni suo ingrediente.

NUOVA!

DOPPIA COTTURA ARTEMIDE / CARNAROLI

La lavorazione di questo impasto viene fatta con farina di tipo, integrale, e farina di riso integrale Artemide / Carnaroli. La doppia cottura permette di mantenere intatte tutte le caratteristiche organolettiche. Una doppia esperienza, croccante fuori e soffice dentro, ad alto contenuto di ferro e selenio, importante per le sue proprietà antiossidanti. Viene servita in spicchi o tranci nella versione pala romana.

NUOVA!

DOPPIA LIEVITAZIONE MULTICEREALI

La lavorazione di questo impasto viene fatta usando un mix di farine e cereali, con fiocchi di avena, segale, semola rimacinata e l'aggiunta di un mix di multicereali. La doppia lievitazione, che avviene utilizzando anche lievito madre, conferisce a questo impasto un'infinità di profumi ed un' alveolatura ancora più strutturata. Il suo interno è soffice e si mantiene sempre umido, mentre esternamente ha una delicatissima crosta. Viene servita nella versione padellino o nuvola in spicchi, e in tranci nella versione pala romana.

LA NOSTRA CANTINA

CHIEDERE AL PERSONALE I
CALICI DISPONIBILI



BIANCHI

7  14°
VERMENTINO DI GALLURA
KARAGNANJ DOCG  34
"Fresco su note floreali e fruttate"

5,5  14,5°
AKENTA VERMENTINO  25
"Fresco e di gradevole sapidità"

8  14,5°
RUINAS IGT  36
"Aromatico, con retrogusto amarognolo"

5,5  13,5°
GEWUERZTRAMINER DOC  26
"Aromatico, persistente(rose, litchi, ananas)"

5  13°
VERMENTINO
GEMELLAE DOCG  20
"Fruttato e floreale, dal gusto sapido"

6  15°
VERMENTINO
CANAYLI VENDEMMIA  31
"Fruttato, fresco e succoso"

ROSSI

6,5  14,5°
CARIGANO
ROCCA RUBIA  26
"Grande struttura e persistenza aromatica"

10,5  14,5°
BARRUA IGT
BLEND DI UVE
AUTOCTONE E FRANCESI  48
"Armonico con sfumature di pepe, mirto"

5,5  14,5°
BOVALE
TERRA PINTADA  25
"Vellutato, molto equilibrato"

6  14°
CANNONAU CORASH
DOC RISERVA  26
"Secco, morbido e persistenze"

6  14,5°
RECÒNTA
CAGNULARI RISERVA  26
"Fresco con note speziate"

10  15,5°
SASSIUS
AGLIANICO DOP  51
"Complesso con tannini morbidi e integrati"

8  13,5°
VISERA CANNONAU DOC  35
"Fresco e di gradevole sapidità"

BIRRE

4,5°
0,5 LT | Frumento WEISSE  7
"Rinfrescante con retrogusto secco, acidulo"

5°
0,33 LT ICHNUSA NON FILTRATA  3,5
"Rinfrescante con retrogusto secco, acidulo"

6,4°
0,33 LT | Rossa REALE  5,5
INDIA PALE ALE
"Note agrumate, intense e pepate"

6,2°
0,33 LT Doppio Malto MALEDETTA  5,5
BELGIAN ALE
"Fascinosa, intensa, mielata"

ALLA SPINA

6,2°
0,33 LT ASAHI BIONDA  3,5
"Semplicità ed equilibrio"

6,2°
0,5 LT ASAHI BIONDA  6,5
"Semplicità ed equilibrio"

6,4°
0,33 LT REALE  4,5
"Note agrumate, intense e pepate"

6,4°
0,5 LT REALE  7,5
"Note agrumate, intense e pepate"

BEVANDE ANALCOLICHE

COCA COLA/ZERO 33 CL

FANTA 33 CL

ESTATE LIMONE/PESCA 33 CL

SPRITE 33 CL

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 75 CL
2,50

ARTIGIANALI

4,8°
0,75 LT ALBA  14,5
INDIA PALE ALE
"Speziata con sentori di agrumi"

6,5°
0,75 LT | Bionda AGAPE  14,5
BLONDE ALE
"Dolce con sentore di miele di arancio"

7°
0,75 LT Rossa ramata GRISU IGA  14,5
"Dolce e vinoso, con note floreali"

7,5°
0,75 LT Rossa scura PULCHRA  14,5
DUBBEL
"Aromi fruttati con note erbacee"

5,5°
0,5 LT NURAGICA IPA  7
"Note di frutta tropicale e agrumi"

7,5°
0,75 LT | Scura YULE  14,5
DARK BELGIAN ALE
"Birra forte e riscaldante"

6°
0,75 LT | Bionda NIIMBUS IGA  14,5
"Intensa con schiuma persistente"

6°
0,75 LT Ambrata MANICO ROSSO IGA  14,5
"Sapori caramellati e note fruttate"

4,8°
0,75 LT ALBINA  14,5
BLANCHE
"Dissetante e beverina. Scorza d'arancia"

DESSERT



LEMON CAKE

"The zing taste you can't resist"

7,5

Mousse al cioccolato bianco, gel al bergamotto, crema al limone, frolla, spolverata di granella di cocco.



ATTO SECONDO

"L'uovo fuori dal comune"

8,5

Mousse al cioccolato bianco, purea di mango, cioccolato, granella di amaretto, pepe di Timut, sale Maldon.



COMO UNA CUBA

"Inganna l'occhio e soddisfa il palato"

9

Ciocolato fondente, mascarpone e nocciola, cacao. Servito con un chupito di Rum agricolo.



PIZZA ALLA NUTELLA

"Il classico che non stanca"

PER 2 | 7 PER 4 | 12 PER 8 | 22

AMARI

23°

MONTENEGRO



3,5

"Dolce e vellutato, non troppo aggressivo"

35°

AMARO DEL CAPO



3,5

"Dolce e aromatico, soave, ricco di sfumature"

28°

LIMONELLO SILVIO CARTA



3,5

"Intenso, vivace e piacevole"

30°

MIRTO PILLONI



4

"Note vegetali tra dolce e amaro"

17°

BAILEYS



4

"Morbido, cremoso e persistente"

33°

BOMBA CARTA



4

"Note fresche e amare della macchia sarda"

BOLLICINE

10  12,5°  50
BELLA VISTA GRAN CUVÉE
"Vibrante e aromatico, con finale armonico"

5,5  12°  26
AKENTA EXTRA DRY
"Fresco, floreale e fruttato"

7  12,5°  30
FRANCIACORTA
"Sapido, fresco e completo"

6  11°  20
PROSECCO SAN MAURIZIO
"Secco, equilibrato e di giusta acidità"

7  11,5°  33
TAGLIAMARE ARGIOLAS
"Vivace, fruttato e delicato"

RUM

40°
CHAIRMAN'S RESERVE SPICED  5,5
"Speziato epicureo e complesso"

46°
CHAIRMAN'S RESERVE 1931  12
"Dolce, a seguire secco e tannico"

40°
DOS MADERAS  8
"Caldo e rotondo, con note di fichi"

WHISKY

40°
REBEL YEL  6,5
"Morbide note di vaniglia, caramello"

40°
AKASHI MEÏSEI  7,5
"Spezie, vaniglia, rovere ed erbe"

GRAPPE

40°
POLI SARPA  4,5
"Profumi di menta e geranio"

40°
POLI CLEOPATRA AMARONE  6,5
"Ricorda l'uva matura appena spremuta"