

PIZZE BIANCHE

WHITE PIZZA

FOCACCIA	7 €
Olio Extra Vergine di Oliva, sale, origano <i>Extra virgin olive oil, salt, oregano</i>	
FOCACCIA CON CRUDO	10 €
Olio Extra Vergine di Oliva, sale, origano, prosciutto crudo <i>Flavoured flat bread with raw ham</i>	
FOCACCIA TRICOLORE	15 €
Pachino, bufala, rucola <i>Cherry tomato, buffalo, rocket</i>	
4 FORMAGGI	14 €
Mozzarella, pecorino, grana, gorgonzola <i>Mozzarella, grana, pecorino, blue cheese</i>	
VEGETARIANA	14 €
Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni <i>Mozzarella, aubergines, courgettes, peppers</i>	
BOSCAIOLA	14 €
Mozzarella, funghi, salsiccia fresca <i>Mozzarella, mushroom, fresh sausage</i>	
PRIMAVERA	14 €
Mozzarella, pachino, prosciutto crudo <i>Mozzarella, cherry, tomato, raw ham</i>	
MANUELA	15 €
Mozzarella, mascarpone, peperoni grigliati, speck <i>Mozzarella, mascarpone cheese, grilled peppers, speck</i>	
CROSTINO	13 €
Mozzarella prosciutto cotto <i>Mozzarella and baked ham</i>	

PIZZE SPECIALI

OUR SPECIAL PIZZA

POMODORO	18 €
Pomodoro, frutti di mare <i>Tomato sauce, seafood</i>	
FRIARIELLI E SALSICCIA	14 €
Provola affumicata, friarielli, salsiccia fresca <i>Smoked provola, broccoli, fresh sausage</i>	
CALZONE FUNGHI E SALSICCIA	14 €
Funghi, salsiccia, pomodoro <i>Pizza Calzone with mushroom and fresh sausage</i>	
CALZONE MOZZARELLA E COTTO	13 €
Mozzarella e prosciutto cotto <i>Pizza Calzone with mozzarella and baked ham</i>	



Il Pomodoro
Porto Rotondo

Wi-Fi

USERNAME: Pomodoro-Ospiti
PASSWORD: pomodoro+321

Seguici su



ilpomodoroportorotondo



www.ilpomodoroportorotondo.it

PIZZE ROSSE

PIZZA WITH TOMATO SAUCE

MARINARA	9 €
Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine <i>Tomato sauce, garlic, origan, extra virgin olive oil</i>	
MARGHERITA	10 €
Pomodoro, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	
FUNGHI	13 €
Pomodoro, mozzarella, funghi <i>Tomato sauce, mozzarella and mushroom</i>	
NAPOLI	12 €
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers</i>	
NOSTROMO	13 €
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle <i>Mozzarella, tomato sauce, tuna and onions</i>	
SARDA	14 €
Pomodoro, mozzarella, pecorino, salsiccia sarda <i>Tomato sauce, mozzarella, pecorino cheese, pork sausage</i>	
DIAVOLA	13 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage</i>	
PIZZA PATATINE	14 €
Pomodoro, mozzarella e patate fritte <i>Tomato sauce, mozzarella and fries chips</i>	
VIENNESE	14 €
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte <i>Tomato sauce, mozzarella, wurstel, french fries</i>	
COTTO E FUNGHI	14 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms</i>	
CRUDO E FUNGHI	15 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi <i>Tomato sauce, mozzarella, raw ham, mushrooms</i>	
FUNGHI E SALSICCIA FRESCA	14 €
Pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia fresca <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms and fresh sausage</i>	
CAPRICCIOSA	15 €
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, funghi <i>Tomato sauce, mozzarella, baked ham, artchokes, olives, mushrooms</i>	
BUFALA	14 €
Pomodoro, mozzarella di bufala <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella</i>	
EDOARDO	14 €
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pecorino sardo, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, pecorino, spicy sausage</i>	



Il Pomodoro

Porto Rotondo

Menu

ANTIPASTI*

APPETIZERS

Insalata di mare <i>Sea salad</i>	16 €
Cozze alla marinara <i>Mussels marinara</i>	16 €
Prosciutto crudo e melone <i>Raw ham and melon</i>	15 €
Caprese di Bufala <i>Caprese salad</i>	13 €
Insalata di polpi con patate allo zafferano <i>Warm octopus salad with saffron potatoes</i>	18 €
Moscardini alla diavola con olive e crostini <i>Spicy octopus with olives and croutons</i>	17 €
Code di gamberi alla catalana <i>Prawn tails catalan style</i>	20 €
Code di gamberi in salsa cocktail <i>Prawn tails in cocktail sauce with mixed salad</i>	16 €
Parmigiana di melanzane gratinate al forno <i>Baked au gratin eggplant parmigiana</i>	14 €
Sardine fritte <i>Fried sardines</i>	13 €
Tris di antipasti di mare <i>Trio of seafood appetizers</i>	24 €

PRIMI PIATTI*

FIRST COURSES

Spaghetti pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i>	11 €
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	18 €
Spaghetti alla bottarga <i>Spaghetti with bottarga</i>	17 €
Spaghetti Cacio e Pepe <i>Spaghetti with pecorino and pepper</i>	13 €
Spaghetti vongole e bottarga <i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	20 €
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	15 €
Linguine alla Carlofortina <i>Linguine Carlofortina with pesto, tuna and tomato sauce</i>	16 €
Penne alle cozze, pomodoro e basilico <i>Penne with mussels, tomato and basil</i>	16 €
Penne al ragù di spada e capperi <i>Penne with swordfish and cappers</i>	16 €
Penne salmone <i>Penne with salmon</i>	15 €
Risotto allo scoglio <i>Seafood risotto</i>	18 €
Linguine con polpo <i>Flat spaghetti with octopus</i>	19 €
Linguine all'astice <i>Linguine with lobster</i>	27 €
Fregola sarda ai frutti di mare <i>Sardinian fregola with seafood</i>	20 €

LE PASTE FRESCHE*

HOME MADE PASTA

Malloreddus alla Campidanese <i>Malloreddus with fresh pork sausage and tomato sauce</i>	16 €
Tagliatelle allo scoglio <i>Tagliatelle with seafood</i>	19 €
Ravioli di ricotta al pomodoro e basilico <i>Ricotta ravioli with tomato</i>	17 €
Ravioli di ricotta al burro salvia <i>Ricotta ravioli with sauce butter</i>	17 €
Gnocchi con calamari, zucchine e zafferano <i>Dumplings with squid, courgettes and saffron</i>	17 €
Gnocchi burro e salvia <i>Dumplings with sauce butter and salvia</i>	15 €
Gnocchi di patate al gorgonzola <i>Dumplings with blue-cheese</i>	16 €
Tagliatelle con scampi, pesto e pomodoro fresco <i>Tagliatelle with scampi, pesto and fresh tomato</i>	18 €
Lasagne alla bolognese <i>Lasagna bolognese</i>	18 €

CARNE E PESCE*

MEAT AND FISH

Fritto di calamari con verdure in tempura <i>Fried squid with tempura vegetables</i>	21 €
Frittura misto mare <i>Mixed fried seafood</i>	21 €
Filetti di branzino o orata alla griglia <i>Sea bass fillets or sea bream fillets grilled</i>	19 €
Trancio di pesce spada alla siciliana <i>Swordfish with cherry tomatoes, olives and rocket</i>	20 €
Pomodoro Hamburger <i>Carne di Fassona formaggio, pomodoro, bacon croccante e cipolla caramellata con patatine fritte</i>	21 €
Pentolino di cozze e vongole <i>Saucepan of mussels and clams</i>	22 €
Tonno scaloppato alla griglia con misticanza all'aceto balsamico <i>Grilled escalope tuna with balsamic vinegar mixed salad</i>	22 €
Polpo alla griglia con vellutata di patate <i>Grilled octopus with cream of potatoes</i>	23 €
Gamberoni spadellati in salsa di limone <i>Sautéed prawns in spicy stew</i>	21 €
Trancio di salmone alla griglia <i>Grilled salmon steak</i>	20 €
Grigliata reale di pesce <i>Real grilled fish</i>	28 €
Scaloppa alla milanese <i>Milanese escalope</i>	19 €
Entrecote di manzo alla griglia <i>Grilled beef entrecote</i>	21 €
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled beef fillet</i>	28 €
Supreme di pollo <i>Supreme chicken</i>	16 €
Grigliata mista di carne <i>Mixed grilled meats</i>	20 €

I CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	7 €
Spinaci ripassati in padella <i>Spinach sautéed with garlic and oil</i>	8 €
Fagiolini l vapore <i>Green beans</i>	7 €
Padellata di verdure <i>Pan of vegetables</i>	7 €
Patate al forno al rosmarino <i>Roasted potatoes with rosemary</i>	7 €
Patate fritte <i>Fried potatoes</i>	7 €
Insalatona del Pomodoro <i>Insalata mista, pomodoro, olive nere, mozzarella, uova, mais</i>	12 €
Insalata Nizzarda <i>Patate, fagiolini, tonno, uova olive nere</i>	12 €

DESSERT

DESSERT

Seadas al miele <i>Typical sardinian fried dessert with cheese and honey</i>	9 €
Seadas allo zucchero e limone <i>Typical sardinian fried dessert with cheese, sugar and lemon</i>	8 €
Dolci della casa <i>Home made dessert</i>	9 €
Torte <i>Cakes</i>	9 €
Gelati <i>Ice cream</i>	6 €
Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	8 €
Frutta fresca di stagione <i>Season fruit</i>	8 €

Coperto (I.V.A. inclusa) 3,00 €

Cover Charge € 3,00

* In occasioni del tutto eccezionali dovute alla mancata reperibilità del prodotto fresco potrà essere usato prodotto congelato abbattuto, che mantiene qualità e sapore pari al fresco.
A frozen product may be used only if the fresh one is not available.

** Elenco allergeni disponibili in cassa.
List of allergens are available at receipt.

BEVANDE

DRINKS

Vino della casa in caraffa 11% Vol. - 0,5 lt <i>House Wine - 0,5 lt</i>	11 €
Vino della casa in caraffa 11% Vol. - 1 lt <i>House Wine - 1 lt</i>	20 €
Calice di vino o prosecco <i>Wine glass or prosecco</i>	6 €
Spritz Aperol <i>Spritz Campari</i>	8 €
Spritz Campari <i>Spritz Campari</i>	9 €
Birra alla spina - media <i>Draught beer - 0,40 lt</i>	7 €
Birra alla spina - piccola <i>Draught beer - 0,20 lt</i>	4 €
Birra analcolica 33 cl <i>Analcolic beer</i>	6 €
Birra Rossa 33 cl <i>Red Beer 33 cl</i>	6 €
Birra Corona 33 cl <i>Corona Beer 33 cl</i>	6 €
Birra artigianale 33 cl <i>Craft Beer 33 cl</i>	8 €
Birra Ichnusa non filtrata 33 cl <i>Ichnusa beer unfiltered 33 cl</i>	5 €
Birra senza glutine 33 cl <i>Gluten-free beer 33 cl</i>	6 €
Coca Cola - Coca Zero <i>Coca Cola - Diet Coke</i>	4 €
Fanta, Sprite e bibite <i>Fanta, Sprite and soft drinks</i>	4 €
The alla pesca e the al limone 33 cl <i>Peach and lemon tea 33 cl</i>	5 €
Acqua minerale naturale o gassata 0,75 cl <i>Natural or carbonated mineral water 75 cl</i>	3,50 €
Liquori nazionali <i>National liqueur</i>	5/7 €
Liquori esteri <i>International liqueur</i>	8 €
Whisky, Torbati <i>Whisky</i>	10 €
Caffé	2 €
Cappuccino	3 €
Orzo	3 €
Infusi	3 €

