



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.2

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio 2013

PRIMI PIATTI

AMBULAU Polenta a base di semola d'orzo	AMBULAU Pulenta de sìmula de òrgiu
CASCA' Sorta di cous-cous fatto di semola, acqua e sale, servito insieme a carni stufate o pesce o verdure e fortemente speziato	CASCÀ Una casta de cous-cous fatu de sìmula, abba e sale, servidu paris a petza in cassola o pische o birdura e ispetziadu meda
CASSOLA Brodo di pesce vario, molluschi e crostacei, succo di pomodoro, cipolla, aglio, prezzemolo, peperoncino e fette di pane tostato	CASSOLA Brou de pische, molluscos e crostàtzeos, cunserva de tamata, chibudda, àgiu, perdusèmene, pibereddu e fitas de pane arridadu
CICIONES Grossi gnocchi di pasta di semola, artigianali	CICIONES Genia de malloreddos mannos de pasta de sìmula, fatos a manu
COCCOIDDUS RIPIENI LUMACONI RIPIENI	
FAVATA Minestra densa a base di fave secche, polpa di maiale, cavolo cappuccio, cipolla, pomodori secchi e finocchietto selvatico	FAE Minestra carica cun fae sica, purpa de porcu, càule a cupu, chibudda, tamata sica e anedu
FILINDEU Fili sottilissimi di pasta a base di farina e olio, cotti nel brodo di pecora e con l'aggiunta finale di formaggio fresco	FILINDEU Filos fines fines de pasta cun farina e ògiu, cotos in su brou de berbeghe e cun s'annanta finale de casu friscu
FREGULA AL POMODORO Fregula cotta al sugo di pomodoro con cipolla, prezzemolo e abbondante pecorino grattugiato	FRÈGULA CUN BAGNA Frègula cota in sa bagna cun chibudda, perdusèmene e casu berbeghinu gratadu e bundante
FREGULA CON LE ARSELLE Palline di pasta di semola cotte in sugo a base di arselle e pomodoro	FRÈGULA CUN CÒCIULA Botzitas de pasta de sìmula cotas cun bagna de còciula e tamata
MACARONES DE BUSA Maccheroni di pasta artigianali, di forma allungata cava, confezionati con un ferretto	MACARRONES DE BUSA Macarrones de pasta a s'artesana, longos e istampados, fatos a ferritu
MALLOREDDUS A CASGIU FURRIAU Piccoli gnocchetti di pasta, lessati, conditi con sugo di pomodoro, salsiccia, cipolle e aromatizzati con zafferano	MALLOREDDUS A CASU FURRIADU Ciciones buddidos, cundidos cun bagna, sartitza, chibudda e insaboridos cun tzafaranu
MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE	MALLOREDDUS A SA CAMPIDANESA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.2

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio 2013

PRIMI PIATTI

Piccoli gnocchetti di pasta, lessati, conditi con sugo di pomodoro, salsiccia, cipolle e aromatizzati con zafferano MAZZA FRISSA Semola fritta nella panna fresca, usata solitamente come condimento della pasta	Ciciones buddidos, cundidos cun bagna, sartitza, chibudda e insaboridos cun tzafaranu MATZA FRISSA Simula frissa in su pìgiu de su late, impitada pro su prus pro cundire sa pasta
MINESTRA DI CECI E FINOCCHIETTI Minestra con ceci e finocchietti selvatici, cipolla, pomodoro e pasta minuta	MINESTRA DE CÌXIRI E ANEDU Minestra cun cixiri e anedu, chibudda, tamata e pasta minuda
PAELLA DI ALGHERO Piatto a base di riso, pollo, salsiccia, cozze e gamberoni, pomodori, peperoni, piselli, cipolla e zafferano	PAELLA DE S'ALIGHERA Pratu cun arrosu, puddu, sartitza, cotza e camberones, tamata, piberone, pisurche, chibudda e tzafaranu
PANE FRATTAU Pane carasau, bagnato in acqua bollente o brodo e condito con sugo di pomodoro, pecorino e un uovo in camicia	PANE GRATADU Pane carasadu, infustu in s'abba buddida o in su brou e cundidu cun bagna, casu berbeghinu e ou in camisa
PILAO DI CALASETTA Fregula, aragosta e salsa di pomodoro	PILAO DE CADESEDDA Frègula, aligusta e bagna de tamata
PILLAS Dischetti di semola, cotti nel latte, conditi con burro, sugo di carne e pecorino grattugiato PILLUS Tipo di pasta all'uovo, lunga e sottile	PILLAS Dischigheddos de sìmula, cotos in su late, cundidos cun butirru, bagna cun petza e casu berbeghinu gratadu PILLUS Genia de pasta de ou, longa e fine
RAVIOLI DI MELANZANE Ravioli di pasta con un ripieno a base di ricotta, melanzane, noci, prezzemolo e uova RAVIOLI DI PESCE Ravioli di pasta, con un ripieno a base di pesce	COLURGIONES DE PERDINGIANU Colurgiones de perdingianu prenos de regotu, perdingianu, nughe, perdusèmene e ou COLURGIONES DE PISCHE Colurgiones prenos de pische
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE Riso con molluschi, crostacei, pomodoro, prezzemolo, olio e peperoncino	ARROSU CUN FRUTOS DE MARE Arrosu cun molluscos, crostàtzeos, tamata, perdusèmene, ògiu e pibereddu
SPAGHETTI AI GRANCHI Spaghetti conditi con sugo di pomodoro, aglio, cipolle e granchi SPAGHETTI AI RICCI DI MARE Spaghetti, uova di ricci di mare, olio extra vergine d'oliva SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA Spaghetti conditi con sugo a base d'aglio, passata di pomodori e nero di	ISPAGHETOS CUN CÀVURU Ispaghitos cundidos cun bagna, àgiu, chibudda e cāvuru ISPAGHETOS CUN ARRITZONE Ispaghitos, ou de arritzone, ògiu ghermanu ISPAGHETOS CUN MILLANU Ispaghitos cundidos cun bagna cun àgiu, cunserva de tamata e millanu



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.2

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio 2013

PRIMI PIATTI

<p>seppia SPAGHETTI ALLA BOTTARGA Spaghetti, olio e bottarga SPAGHETTI CONO ARAGOSTA Spaghetti, aragosta, olio e polpa di pomodoro</p>	<p>ISPAGHETOS CUN BUTÀRIGA Ispaghitos, ògiu e butàriga ISPAGHITOS CUN ALIGUSTA Ispaghitos, aligusta, ògiu e tamata a tancos</p>
<p>TAGLIATELLE AL SUGO DI CINGHIALE Tipo di pasta lunga, generalmente all'uovo, condita con sugo di carne di cinghiale TAGLIATELLE AL SUGO DI LEPRE Pasta all'uovo, lunga e piatta, condita con sugo a base di trito di carne di lepre, aglio, cipolla, alloro, rosmarino, vino rosso e pecorino grattugiato TAGLIOLINI ALLE TRIGLIE Tipo di pasta lunga, filetti di triglie, aglio, prezzemolo, e pomodoro</p>	<p>LISÀNGIAS CUN BAGNA DE SIRBONE Genia de pasta longa, pro su prus fata cun s'ou e cundida cun bagna de sirbone LISÀNGIAS CUN BAGNA DE LÈPORE Pasta a s'ou, longa e lada, cundida cun bagna fata cun petza de lèpore isminutzada, àgiu, chibudda, làuru, tzìpiri, binu ruju e casu berbeghinu gratadu TALLARINOS CUN TRÌLLIA Genia de pasta longa, filetos de trillia, àgiu, perdusèmene e tamata</p>
<p>ZUPPA DI FINOCCHIETTI SELVATICI Zuppa di pane raffermo bagnato con brodo di finocchietto selvatico, formaggio fresco e passato al forno ZUPPA GALLURESE Zuppa a base di pane raffermo bagnato con brodo di carne, formaggio fresco, formaggio grattugiato, noce moscata, pepe, prezzemolo e passata in forno</p>	<p>SUPA DE ANEDU Supa cun pane intostadu infustu in su brou de anedu, casu friscu e postu in forru SUPA GADDURESA Supa cun pane intostadu infustu in su brou de petza, casu friscu, casu gratadu, nughe muscada, pibere, perdusèmene e cota in su furru</p>