

ELENCO PRODOTTI TIPICI SARDI ED ITALIANI

N.	PRODOTTI DELL'ISOLA
1	CULURGIONES
2	CARCIOFO SPINOSO VILLASOR
3	PANADA DI ASSEMINI
4	PESCHE S. SPERATE
5	ARANCE MURAVERA
6	MAIALETTO SARDO DA LATTE
7	CAPRETTO SARDO DA LATTE
8	CASIZOLU
9	DOLCE SARDO
10	CAGLIO DI CAPRETTO
11	MIELE DI CARDO
12	TORRONE TONARA
13	BURRIDA DI CAGLIARI
14	FREGOLA SARDA
15	CIVRAXIU
16	PARDULAS/CASADINAS
17	PANE CARASAU OVODDA
18	PANE GUTTIAU
19	CASTAGNE DI MONTE LINAS
20	ZAFFERANO SAN GAVINO
21	TARTUFO NORBELLO
22	MIELE CORBEZZOLO GALLURA
23	BOTTARGA MUGGINE DI CABRAS
24	TONNO ROSSO DI CARLOFORTE
25	FAVA SARDA MARMILLA
26	CORATELLA
27	VINO CANNONAU
28	BEVANDA GENZIANA
29	PIZZETTA SFOGLIA
30	PECORINO / CAPRINO RICOPERTO ARGILLA
31	PANE FRATTAU
32	CASU AXEDU /FRUCHE
33	AMARETTI
34	ANICINI
35	ARANZADA
36	BIANCHITTOS
37	SAVOIARDI DI FONNI
38	BRUGNOLI DI RICOTTA
39	CARAPIGNA
40	GUEFFUS
41	ANGULES

42	OSSUS DE MORTU
43	PANE E SABA
44	PIRICHITTUS
45	PABASINAS
46	SOSPURI DI OZIERI
47	BELU O TRIPPA DI TONNO
48	RICOTTA TOSCANELLA
49	LIQUORE DI MIRTO SARDO
50	MODDIZZOSUS
51	PANE CON GERDA
52	COCCOI PRENA
53	PERA CAMUSINA
54	OLIVE A SCABECCIU
55	PECORINO DI OSILO
56	PECORINO DI NULE
57	GREVIERA DI OZIERI
58	SAPA DI FICO D'INDIA
59	ACQUAVITE
60	ASPARAGO SELVATICO
61	COCCOJETTO CON L'UOVO
62	GIODDU MICIURATU, MEZZORADDU, LATTE ISCHIDU.
63	PISTOCU DE NUXI
64	DOLCESARDO ARBOREA
65	ANGURIA
66	SPIANADA, SPIANATA,
67	MUSCIAME DI TONNO, FILETTO DI TONNO
68	GREVIERA DI OZIERI
69	PROSCIUTTO DI PECORA
70	ANEMONI DI MARE
71	RAVIOLINI DOLCI RIPIENI DI MELACOTOGNA,
72	PANE CICCII, PANE DI DESULO
73	SEBADAS, SEADAS
74	SA PRATZIRA
75	LORIGHITTAS
76	MODDIZZOSUS
77	CRUXIONEDDU DE MINDUA, CULUNGIONEDDOS DE MENDULA, RAVIOLETTI DOLCI ALLE MANDORLE
78	CARDI SELVATICI SOTT'OLIO, GUREU ARESTI CUNFITTAU, CARDU GUREU
79	CASU IN FILIXI SEULO
80	TIPPULE DI CALA GONONE
81	PA(N)I ARRUBIU SPECIALITÀ TIPICA DI TUILI
82	S'ALIGU, DI SILANUS
83	FILINDEU
84	IS ANGULES

85	FOCACCIA CON CICCIOI
86	CAOMBASA, COLOMBELLE
87	SEMICOTTO DI CAPRA OGLIASTRA
88	OLIO DI LENTISCHIO, OLLU DE STINCINI
89	CILIEGIE DI BURCEI
90	COZZE DI ARBOREA
91	FRAGOLE DI ARBOREA
92	IL LIQUORE VILLACIDRO MURGIA GIALLO
93	RICOTTA MUSTIA DI MACOMER
94	CIAMBELLINE DOPPIE ALLA MARMELLATA
95	SALUME SARDO SU ORTAU
96	SALSICCIA GENNARGENTU
97	SALAMINO DI CINGHIALE GENNARGENTU
98	RAVANELLO LUNGO, ARREIGA E SESTU, ARREIGA
99	POMODORO SECCO, TAMATA SICCADDA, TOMATA SICCA
100	GALLETINAS
101	FACUSSA DI CARLOFORTE
102	POMODORO SARDO CAMONE
103	POMODORO SARDO REGINELLA RAMPICANTE
104	MUSTAZZEDDU (FOCACCIA SARDA RIPIENA)
105	PECORINO SARDO
106	FIORE SARDO
107	GIGLIO SARDO
108	FREGOLA SARDA
109	MALORREDDUS
110	RAVIOLI SARDI
111	MACCARONES A FERRITTU (DE BUSA)
112	LORIGHOTTAS
113	FILINDEU (i fili di Dio, o capelli di Dio),
114	PEPERONCINO SARDO
115	MELOGRANE SARDE
116	PARDULES
117	ARANCETE
118	SOSPURI DI OZIERI
119	PAPASSINI
120	TIRICCHE
121	RISO SARDO
122	LATTE SARDO
123	CORICCHEDOS
124	BISCOTTI DI FONNI
125	BOTTARGA DI MUGGINE
126	BOTTARGA DI TONNO
127	BURRIDA

128	CUORE
129	MERCA DI MUGGINE
130	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI DEL GOLFO DI ORISTANO
131	MUSCIAME DI TONNO SARDO.
132	TONNO AFFUMICATO.
133	BACCHE DI MIRTO SARDO
134	BACCHE DI MIRTO (4 ARTICOLI)
135	CARCIOFO SARDO (3 ARTICOLI)
136	LEGUMI SECCHI (5 ARTICOLI)
137	MANDORLE (1 ARTICOLO)
138	MELAGRANA DI SARDEGNA (1 ARTICOLO)
139	MELE COTOGNE (1 ARTICOLO)
140	OLIVE SARDE (2 ARTICOLI)
141	PEPERONCINO FRESCO (3 ARTICOLI)
142	OFFERTE SPECIALI
143	ARANCE DI MURAVERA
144	CAPPERI DI SELARGIUS
145	CARDO SARDO
146	POMPIA
147	CIPOLLA ROSSA DI ZEPPARA
148	FINOCCHIETTO SARDO MATA FAUA
149	FAGIOLO BIANCO DI TERRASEO
150	CICERCHIA SARDA
151	FAGIOLO TIANESE
152	FAGIOLINO QUARANTINO (FASSOBEDDU CORANTINU, FASSOU BIANCU)
153	MANDORLE SAREDE
154	MANDORLE SARDE
155	ARANZADA
156	TIRICCHE
157	AMARETTI SARDI
158	CANDELAUS
159	PASTISSUS O PASTINE REALI DI MANDORLE
160	COPULETTAS
161	PISTOCCHEDDUS
162	TIRICCAS O CASCHETTAS
163	GUEFFUS
164	BUCCONETTES
165	TURONZOS O ARRUBIOLOS
166	RAVIOLI FRITTI
167	TRUTTA DE MENDULA
168	GATEAU

169	BISCOTTI DI FONNI
170	PARAFRITTUS
171	ZIPPULAS
172	ACCIULEDDI
173	PINOS
174	ORIGLIETTAS
175	SA SAPA
176	PANI 'E SABA
177	TORTA DI SAPA
178	MUSTATZOLOS
179	BIANCHINI
180	TORRONE SARDO
181	TRIGU COTTU (GRANO COTTO)
182	CILIEGIE SOTTO SPIRITO
183	SALUMI E INSACCATI DI SARDEGNA
184	GUANCIALE (GUANCIA DEL MAIALE SPEZIATA E STAGIONATA) ...
185	MUSTEBA (Lombo del suino speziato e stagionato) ...
186	PROSCIUTTO DI PECORA O PRESUTTU 'E BREBEI ...
187	PROSCIUTTO DI SUINO O PRESUTTU (COSCIA DI SUINO SALATA ED ESSICCATA) ...
188	SALSICCIA SARDA O SALTIZZA, O SARTIZZA
189	TESTA IN CASSETTA
190	PROSCIUTTO DI VILLAGRANDE
191	FESA DI CINGHIALE SELVATICO
192	CREMA DI FORMAGGI
193	TARTUFO DI LACONI