

Selected Specially for You
LISTA dei VINI

Bollicine

Sparkling Wines - Prosecco

ADELASIA Mancini	€ 20
ASOLO EXTRABRUT Montelvini	€ 22
ROSÉ DONNA MARISA Mancini	€ 20
LA VALLE PRIMUN La Valle	€ 38
BELLAVISTA Bellavista	€ 60
FERRARI PERLE Ferrari	€ 60
FRANCIACORTA ROSÉ La Valle	€ 48
TORBATO Sella&Mosca	€ 20

Bianchi Sardi

White Wines

GIUNCO 0,75 Mesa	€ 22
GIUNCO 0,50 Mesa	€ 15
SABBIA Demarie	€ 19
VINO DELLA CASA Mancini	€ 13,50
MENICO 0,75 Tanca Raina	€ 20
MENICO 0,50 Tanca Raina	€ 16
CUCAIONE Mancini	€ 20

Bianchi Nazionali

Local White Wines

KITZ Rottensteiner	€ 21
SAUVIGNON Rottensteiner	€ 28
RIESLING Calatroni	€ 28

Dessert

Desserts Wines

MOSCATO DI SORSO Romangia	€ 48
al calice	€ 7
PASSITO Contini	€ 42
al calice	€ 9

Birre Artigianali

Artigianal Beer

PILS Dolmen	€ 9
ALE Dolmen	€ 9
BLANCHE Dolmen	€ 9
BOCK Dolmen	€ 9,50

Try it now

Vini Rosati

Rosé Wines

ROSA GRANDE Mesa	€ 22
PUNTA CATIRINA Colle Nivera	€ 20

Rossi Sardi

Red Wines

BUIO 0,75 Mesa	€ 22
MENO BUIO 0,50 Mesa	€ 18
BUIO BUIO Mesa	€ 35
ROCCA RUBIA 0,75 Santadi	€ 30
ROCCA RUBIA 0,375 Santadi	€ 18
TERRE BRUNE Santadi	€ 60
TURRIGA Argiolas	€ 70
VINO DELLA CASA Mancini	€ 13,50
TANCA FARRA Sella&Mosca	€ 42
TISCALI Puddu	€ 21
NOSTRANU Berritta	€ 23
BRACE Mesa	€ 25
RADICE Romangia	€ 21
PIETRA Romangia	€ 22

Rossi Nazionali

Local Red Wines

CHIANTI Lamole di Lamole	€ 30
VALPOLICELLA Brigaldara	€ 22
PINOT NERO Fioravanti	€ 30
AMARONE La Groletta	€ 68
BRUNELLO San Polo	€ 70
ROSSO MONTALCINO San Polo	€ 35
MONTEPULCIANO Torre dei Beati	€ 25
NERO D'AVOLA Feudo Disisa	€ 22
TIGNANELLO Antinori	€ 90
LAMBRUSCO Paltrinieri	€ 20
LAGREIN Donati	€ 30

Bibite

Beverages

ACQUA Naturale o Gassata	€ 2,50
BIBITE	€ 3
BIRRA IN BOTTIGLIA 33cl	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA Piccola	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA Media	€ 5,50
CAFFÈ	€ 2
AMARI	€ 4
GRAPPA	€ 5

SEE YOU NEXT TIME

THANK YOU

FOR VISITING US



BBQ
BARBEQUE

Via di Lu Nibareddu - Monte Petrosu
Comune di San Teodoro
+39 0784 835210
info@bbqristorante.com

[f /BbqBarbequeRistorantePizzeria](#)
[@/bbq.barbeque](#)

BBQ
BARBEQUE

FOOD MENU

www.bbqristorante.com

I PIATTI
DEL GIORNO
CHIEDI AL NOSTRO STAFF
**TODAY'S
SPECIAL**
ASK OUR STAFF

Antipasti Starters

GNOCCO FRITTO fried pizza dough	€ 10
LE BRUSCHETTE DELLO CHEF Chef's bruschetta	€ 10
L'ORTO FRITTO fried vegetables	€ 10
PARMIGIANA DI MELANZANE baked eggplant parmesan	€ 10

Primi First Courses

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI BISTECCA tagliatelle pasta with steak ragù	€ 13
SPAGHETTO ALLA CARBONARA spaghetti pasta with eggs, bacon and pecorino cheese	€ 13
TONNARELLO CACIO E PEPE tonnarello pasta with cheese and pepper	€ 13

Filetti BBQ Tenderlion BBQ

SUD AMERICA 220gr south america origin	€ 24
AUSTRALIANO 350gr australian origin	€ 35

BBQ BURGER



BBQ BURGER BLACK ANGUS* 180gr lattuga, bacon, cipolla, pomodoro, maionese, cheddar lettuce, bacon, onion, tomatoes, mayonnaise, cheddar	€ 14
BBQ BURGER XL BLACK ANGUS* 270gr lattuga, bacon, cipolla, pomodoro, maionese, cheddar lettuce, bacon, onion, tomatoes, mayonnaise, cheddar	€ 18
BBQ BURGER DI POLLO 140gr lattuga, pomodoro, cheddar, salsa verde lettuce, tomatoes, cheddar, green sauce	€ 13



Piatti del BBQ BBQ courses

BISTECCA ALLA FIORENTINA t-bone steak	€ 6,50/kg
COSTATA beef rib	€ 5/kg
TAGLIATA RUCOLA E GRANA beef tagliata with rocket salad and grana	€ 20
PORCETTO CON PATATE roast suckling pig with potatoes	€ 20
MILANESE BBQ CON RUCOLA, POMODORO E GRANA fried milanese cutlet with rocket, tomato and grana	€ 20
GRIGLIATA BBQ (SALSICCIA, MANZO, GALLO, PORCETTO) bbq beef grill (sausage, beef, rooster, roast suckling pig)	€ 25

Contorni Side dishes

PATATE FRITTE* french fries	€ 5
PATATE AL FORNO baked potatoes	€ 5
INSALATA DI STAGIONE seasonal salad	€ 5
PATATE ALLA CENERE CON SALSA ALLO YOGURT ash potatoes with yoghurt sauce	€ 6
VERDURE ALLA GRIGLIA (ZUCCHINE, MELANZANE, PATATE) grilled vegetables (zucchini, aubergines, potatoes)	€ 5

Dessert

DESSERT DEL GIORNO dessert of the day	€ 6
---	-----

Se hai delle allergie e/o intolleranza alimentari chiedi informazioni al nostro staff.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi!

Gli ingredienti indicati con * possono essere surgelati all'origine

If you have food allergies and/or intolerances, ask our staff for information.

We are prepared to advise you in the best way!

The ingredients marked with * can be frozen at origin

COPERTO cover and charge € 3

PIZZERIA

CINQUE STAGIONI base fior di latte, manico di ricotta, prosciutto crudo, rucola, grana, pomodorini mozzarella, ricotta, raw ham, rocket salad, grana, cherry tomatoes	€ 8
SPECK SCAMORZA base fior di latte, speck, scamorza mozzarella, speck, scamorza	€ 8
MARGHERITA pomodoro, fior di latte tomato sauce, mozzarella	€ 6
VEGETARIANA base fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, patate mozzarella, zucchini, aubergines, peppers, potatoes	€ 8
BBQ pomodoro, fior di latte, cipolle borretane, pecorino e salsiccia fresca mozzarella, tomato sauce, sweet and sour onions, pecorino cheese, fresh sausage	€ 8
COMPLETA pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, funghi, salsiccia secca mozzarella, tomato sauce, artichokes, cooked ham, mushrooms, dried sausage	€ 9
SAPORITA base fior di latte, scamorza, champignon, salsiccia fresca mozzarella, smoked cheese, champignon, fresh sausage	€ 8
BOSCAIOLA base fior di latte, prosciutto cotto e funghi mozzarella, cooked ham and mushrooms	€ 8
MARINARA doppio pomodoro, aglio, olio evo, origano double tomato sauce, garlic, extra virgin olive oil, origan	€ 5
MAURIZIA base fior di latte, gorgonzola, melanzane fritte, salsiccia fresca, cipolla mozzarella, gorgonzola, fried aubergines, fresh sausage, onions	€ 8

Calzoni

CALZONE COTTO AL FORNO pomodoro, fior di latte, scamorza, prosciutto cotto, funghi tomato sauce, mozzarella, cheese, cooked ham, mushrooms	€ 9
CALZONE FRITTO pomodoro, fior di latte tomato sauce, mozzarella	€ 10