



BBQ

BARBEQUE

M E N ù

ANTIPASTI

Starters

Tris di bruschette dello chef

Chef's bruschetta trio

**Pomodoro
e basilico**

*Tomato
and basil
(1)*

**Scarola saltata,
olive taggiasche
e scaglie di grana**
*Sauteed escarole, taggiasca
olives and parmesan flakes
(1,7)*

**Salsiccia di Bra
e salsa provenzale**
*Bra sausage
and provencal sauce
(1,7,12)*

€ 13

Taglierino Sardo

**Salsiccia secca, coppa, pancetta, peretta e pecorino semistagionato,
prodotti del territorio serviti con miele**
*Sardinian Tagliere: dry sausage, coppa, pancetta, peretta
and semi-mature pecorino cheese, local products served with honey
(7,12)*

€ 14

Tacos di pulled pork e le tre salse

**Tortillas di stracotto di maiale servito con salsa provenzale,
maionese al peperone e salsa al pomodoro piccante**
*Tacos with pulled pork, served with provenzale sauce, pepper mayonnaise and spicy tomato sauce
(1,7)*

€ 18

Carpaccio di Sashi Finlandia

Servito con la nostra salsa chimichurri
Carpaccio of Sashi Finland served with homemade chimichurri sauce

€ 16

Tartare di Black Angus

Servito con la nostra salsa chimichurri
Black Angus Tartare served with homemade chimichurri sauce

€ 16

Pecorino in crosta di pane carasau, gamberone e salsa piccante*

*Pecorino cheese crusted with carasau bread, prawns and spicy sauce
(1,4,7)*

€ 16

Insalata di parmigiana

Aubergine and parmesan cheese salad
(7,15)

€ 10

Panzerotti fritti

Fried panzerotti with mozzarella, tomato and oregano
(1,7)

€ 12

PRIMI

First courses

Tonnarelli alla carbonara

Tonnarelli pasta carbonara
(1,3,7,12)

€ 16

Paccheri all'amatriciana

Paccheri pasta amatriciana
(1,7)

€ 16

Culurgiones al pomodoro e pecorino*

Culurgiones with tomato and pecorino cheese
(1,7)

€ 18

Tagliatelle al sugo di carne*

Tagliatelle with meat sauce
(1)

€ 18

Tonnarelli cacio e pepe

Tonnarelli with cacio cheese and pepper
(1,7)

€ 16

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI

Our meat selection

Manzo cotto al BBQ:

tutte le portate di manzo sono accompagnate dalla nostra salsa chimichurri

Beef cooked on the BBQ, all beef courses are served with our homemade chimichurri sauce

Costata di Kobieta

Kobieta Rib Steak

€ 32 600gr

Fiorentina di Kobieta

Kobieta T-bone steak

€ 90 1100gr

Tomahawk di Black Angus

Black Angus Tamahawk steak

€ 110 1200gr

Ribeye di Black Angus

Black Angus Ribeye Steak

€ 45 300gr

Tagliata di Black Angus

Chuck Roll condito con olio, rosmarino, pomodorino e scaglie di grana

Sliced Black Angus Chuck Roll with oil, rosemary, cherry tomato and Parmesan flakes

(7)

€ 23 250gr

Il filetto del BBQ

Tenderloin

alla Griglia

Grilled

€ 30 300gr

con salsa olio,
rosmarino

e pomodorino

*with oil, rosemary
and cherry tomato sauce*

(1,4,7)

€ 34 300gr

con salsa
al pepe verde

with green pepper sauce

(1)

€ 34 300gr

Costoletta di vitello alla brace

Grilled veal cutlet

€ 25 400gr

Spiedone di salsiccia di Bra

Salsiccia di carne di vitello

Veal sausage typical of Bra
(7,12)

€ 15 300gr

Pollo cotto al BBQ:

Chicken cooked on the BBQ

Galletto disossato

Boneless cockerel

€ 18 350gr/400gr

Maiale cotto al BBQ:

Pork cooked on the BBQ

Puntine di maiale marinate con timo e limone

Marinated pork ribs with thyme and lemon

€ 19

Porcetto al forno

Roast suckling pig

€ 22 300gr

La nostra gran grigliata mista di maiale

Pluma di maiale iberico, puntine, porcetto o porchetta e salsiccia

Our large mixed pork grill: Iberian pork pluma, ribs, roast suckling pig or porchetta and sausage

consigliato per due persone - recommended for two persons

(12)

€ 44

I nostri BBQ-Burgers

Our BBQ-Burgers

Black Angus*

Hamburger di Black Angus con lattuga, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, maionese e cheddar; servito con patate dippers fritte

Black Angus burger with lettuce, bacon, caramelized onion tomato, mayonnaise and cheddar; served with fried dippers

(1,3,7,12)

€ 22

Galletto BBQ

Hamburger di galletto alla griglia con lattuga, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, maionese e cheddar; servito con patate dippers fritte

Grilled cockerel burger with lettuce, bacon, caramelized onion tomato, mayonnaise and cheddar; served with fried dippers

(1,3,7,12)

€ 22

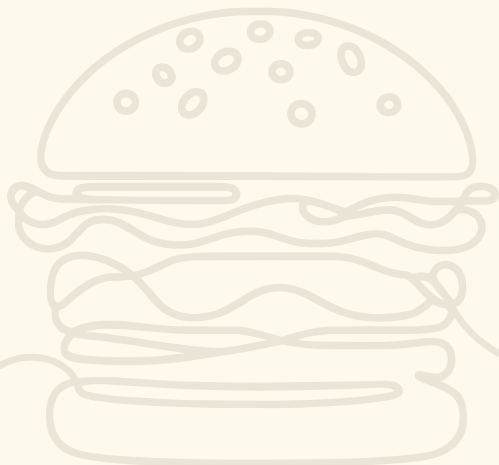
Il vegetariano*

Veggie burger cotto alla griglia con lattuga, cipolla caramellata, pomodoro, maionese e cheddar; servito con patate dippers fritte

Plant-based burger with lettuce, caramelised onion, tomato mayonnaise and cheddar; served with fried dippers

(1,3,7)

€ 22



I NOSTRI CONTORNI

Side Dishes

Patate

Al forno

Baked Potatoes

€ 6

Fritte*

French fries

€ 6

Ripiena al ragù e mozzarella

Stuffed potato with meat sauce and mozzarella cheese

(7)

€ 8

Melanzane ripiene

con scarola, olive taggiasche e mozzarella fior di latte

Stuffed aubergines with escarole, Taggiasca olives and fior di latte mozzarella cheese

(7)

€ 8

con pomodoro, basilico e mozzarella fior di latte

Stuffed aubergines with tomato, basil and fior di latte mozzarella cheese

(7)

€ 8

Verdure

Alla griglia

Grilled vegetables

€ 7

Insalata mista

Mixed salad

€ 7

LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

Marina

Salsa di pomodoro, origano, aglio, filetti di acciuga del Cantabrico olive taggiasche e prezzemolo

Tomato sauce, oregano, garlic, Cantabrian anchovy fillets, Taggiasca olives and parsley

€ 10 (1,4,15) - su richiesta on request 

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico

Tomato sauce, fior di latte mozzarella and basil

€ 8 (1,7) - su richiesta on request 

Napoli

Salsa di pomodoro, origano, mozzarella fior di latte, capperi, acciuga del Cantabrico

Tomato sauce, oregano, fior di latte mozzarella, capers and Cantabrian anchovy fillets

€ 11 (1,4,7) - su richiesta on request 

Vegetariana

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, patate, radicchio e basilico

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, courgettes, eggplants, potatoes, radicchio and basil

€ 10 (1,7) - su richiesta on request 

Capricciosa

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, olive nere e funghi cardoncelli

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, artichokes, cooked ham, black olives and cardoncelli mushrooms

€ 11 (1,7) - su richiesta on request 

New 5 Stagioni

Focaccia, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodorino ciliegino e scaglie di Grana

Focaccia, buffalo mozzarella, raw ham, rocket salad, cherry tomato and and Parmesan flakes

€ 15 (1,3,7) - su richiesta on request 

Calzone al forno

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto

Baked Calzone - Tomato sauce, fior di latte mozzarella and cooked ham

€ 12 (1,7)

Le pizze indicate dal simbolo  possono essere richieste con base senza glutine ed è prevista anche la possibilità, per tutte le pizze e i calzoni, di richiedere un condimento con mozzarella senza lattosio

The pizzas with the symbol  can be ordered on a gluten-free base, and there is also the possibility for all pizzas and calzones, to request a lactose-free mozzarella

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

Zola, Noci e Speck

Mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola, noci e speck fuori cottura
Fior di latte Mozzarella, radicchio, gorgonzola, walnuts and bacon out of the oven

€ 13 (1,5,7,8,12) - su richiesta on request ☒

La Mortazza

Mozzarella fior di latte, basilico, mortadella, burrata da 125gr e pistacchi
Fior di latte mozzarella, basil, mortadella, 125gr burrata and pistachios

€ 15 (1,5,7,8) - su richiesta on request ☒

BBQ

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, patate al forno e funghi Cardoncelli
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, fresh sausage, baked potatoes and Cardoncelli mushrooms

€ 14 (1,7) - su richiesta on request ☒

Super Diavola

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, 'Nduja, frigitelli e scaglie di Grana
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, 'Nduja, frigitelli (little sweet green peppers) and Parmesan flakes

€ 14 (1,7,12) - su richiesta on request ☒

Corrida

Mozzarella fior di latte, salsiccia di Bra e gorgonzola
Fior di latte mozzarella, Bra sausage and gorgonzola cheese

€ 15 (1,7,12) - su richiesta on request ☒

Pizza e Scarola

Mozzarella fior di latte, scarola saltata, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico e scaglie di Grana
Fior di latte mozzarella, sautéed escarole, Taggiasca olives, Cantabrian anchovy fillets and Parmesan flakes

€ 16 (1,4,7) - su richiesta on request ☒

Estiva

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino e acciughe del Cantabrico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato and Cantabrian anchovy fillets

€ 15 (1,4,7) - su richiesta on request ☒

Tore la Vendetta

Mozzarella fior di latte, parmigiana di melanzane, pomodoro fresco, basilico e ciliegine di mozzarella di Bufala
Fior di latte mozzarella, aubergine parmigiana, tomato, basil and buffalo mozzarella cherries

€ 18 (1,7) - su richiesta on request ☒

*La volontà della direzione è quella di offrire prodotti freschi e di qualità, in alcuni periodi dell'anno però non è sempre possibile, per questo il prodotto contrassegnato con l'asterisco potrebbe essere surgelato o comunque sottoposto a trattamento termico per la tutela della Vostra salute e l'integrità del prodotto offerto.

*Depending on the season and availability on the market,
the products or ingredients marked with this symbol “*” may be frozen.

Coperto - Cover and Charge € 3,00

I prezzi si intendono in Euro - Prices are in Euros

ALLERGENI

Come previsto dal Regolamento UE 1169/2011, nelle seguenti pagine sono riportati tutti gli ingredienti dei nostri piatti, inclusi gli allergeni. Vi invitiamo in ogni caso ad avvisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà non solo a scegliere, ma anche eventualmente a modificare a piacere le nostre ricette in base alle vostre esigenze.

ALLERGENS

As provided by UE 1169/2011, the following pages lists all the ingredients contained in each dish, allergens included. We invite you to inform our staff about any of your allergies either way. We will be more than happy to help you choose or change our recipes based on your allergies.



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latticini



Frutta a Guscio



Sedano



Senape



Semi di Sesamo



Anidride
Solforosa
e solfiti



Lupini



Molluschi



BBQ
B A R B E Q U E

III° traversa di Via di Lu Nibareddu
Loc. Lu Nibareddu - Monte Petrosu (San Teodoro)

Tel.: +39 0784 835210

www.bbqristorante.com

SHARE YOUR EXPERIENCE:   

TAG US:   / [bbqristorantepizzeria](https://www.instagram.com/bbqristorantepizzeria)