

Larä



AGRI PIZZE



Tutte le nostre pizze nascono dall'autenticità delle farine biologiche, sono coccolate dalla morbida mozzarella Fiordilatte e cotte nel nostro amato forno a legna tradizionale.



MARINARA	Pomodoro, origano, olio aromatizzato all'aglio 🌾	€ 5.00
MARGHERITA	Pomodoro, mozzarella, origano, basilico 🌾 🍷	€ 6.00
DIAVOLA	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive 🌾 🍷	€ 8.00
NAPOLI	Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe 🌾 🍷 🍷	€ 7.00
4 STAGIONI	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive 🌾 🍷	€ 10.00
CAPRICCIOSA	Pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, funghi 🌾 🍷	€ 9.00
VEGETARIANA	Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, olio aromatizzato all'aglio 🌾 🍷	€ 8.00
SARDA	Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, crema di formaggio piccante, patate al forno 🌾 🍷	€ 9.00
AMERICANA	Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte 🌾 🍷	€ 8.50
FUOCO E FIAMME	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle di Tropea, salame piccante 🌾 🍷	€ 9.00
CRUDO	Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Gran Campidano, pomodorini cherry 🌾 🍷	€ 9.00
CARLOFORTINA	Pomodoro, mozzarella, pesto, tonno, pomodorini cherry, basilico 🌾 🍷 🍷	€ 10.00
TONNO E CIPOLLA	Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea 🌾 🍷 🍷	€ 8.50





PIZZE GOURMET

Preparate con farina biologica e lievito madre, le nostre pizze gourmet prendono vita dall'arte antica della fermentazione naturale, lievitando lentamente per 48 ore.

Un viaggio gastronomico fatto di sapori unici e accostamenti sorprendenti, dedicato a chi è alla ricerca di autenticità e creatività.

AGRIEXPERIENCE 🌾 🍷

€ 12.50

Pomodoro, mozzarella, porchetta, burrata, pistacchio

MAIALINO NEL BOSCO 🌾 🍷

€ 12.50

Pomodoro, mozzarella, porchetta, crema di zucca, pecorino DOP



Birra Lara
prodotto agricolo artigianale - Tertenia (NU)





PIZZE BIANCHE

QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, caciotta, Gran Campidano 🌾🍷 € 9.00

CORONGIU crema di verdure bio, mozzarella, coppa, rucola, Gran Campidano 🌾🍷 € 12.00

ARMONIA Burrata, pomodorini, basilico, olio EVO, scaglie di bottarga 🌾🍷🍷
di Cabras € 12.00

CALZONI

CLASSICO Pomodoro, mozzarella, pasta d'acciughe 🌾🍷🍷 € 7.50

FARCITO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon 🌾🍷 € 9.00

NUTELLA Nutella, (mozzarella a piacere) 🌾🍷 € 7.00

SUPPLEMENTI

Variazione pizze (per ogni singola variazione)	€ 1.00	Pecorino DOP	€ 2.00
Mozzarella fiordilatte artigianale	€ 1.50	Salumi affettati	€ 2.00
Mozzarella con latte di bufala artigianale	€ 3.00		
Nutella	€ 2.00		



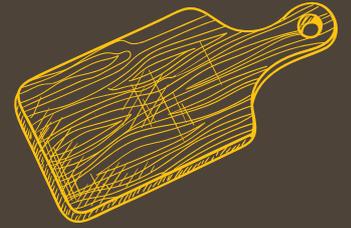
Larriä



**AGRI
MENU**



Immergiti in un viaggio di sapori autentici e di emozioni da condividere.



STUZZICHERIA DEGUSTAZIONI E TAGLIERI

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA 🌱🍷 DISPONIBILE IN BASE ALLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI € 30

Verdure pastellate alla birra, gonfiotti integrali, panzerotto adagiato in letto di rucola e pomodorini con scaglie di gran capidano, coccoi di patate, coccoi e corcoriga, casu agedu, ricottina gentile, crema di verdure con pistoccu croccante, tortina salata, focaccia ai 3 cereali

DEGUSTAZIONE TAGLIERE AGRIEXPERIENCE 🌱🍷 DISPONIBILE IN BASE ALLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI € 35

Crema di verdure, gonfiotti integrali, guanciaie, coppa, porchetta, prosciutto crudo, salsiccia sarda, pecorino semi stagionato, formaggio alla birra, formaggio erborinato, casu agedu, ricotta stagionata affumicata, focaccia ai 3 cereali, guttiau aromatizzato all'olio EVO, coccoi e corcoriga, coccoi e patata

TAGLIERI NOSTRANI 🍷

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI
PICCOLO € 15

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI
MEDIO € 22



FOCACCE

CLASSICA Olio EVO, sale, rosmarino € 4.50

CRUDO Olio EVO, sale, rosmarino, prosciutto crudo 🌱 € 8.00

GUANCIALE Olio EVO, sale, rosmarino, guanciaie 🌱 € 8.00

PORCHETTA Olio EVO, sale, rucola, porchetta 🌱 € 8.00



Prenota il tuo menu tipico!
Scopri le prelibatezze della nostra terra.



MENU TIPICO SU PRENOTAZIONE

ANTIPASTO

SALUMI TIPICI Salsiccia, guanciale e prosciutto

FORMAGGI TIPICI Formaggi stagionati e olive

COCCOI PRENA - COCCOI DE CORCORIGA

GNOCCO FRITTO ALLA BIRRA



1° PIATTO

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

CULURGIONI

2° PIATTO

VERDURE ALLA PASTELLA DI BIRRA

PINZIMONIO

PATATE ARROSTO

CARNI ALLO SPIEDO Maialetto, manzo



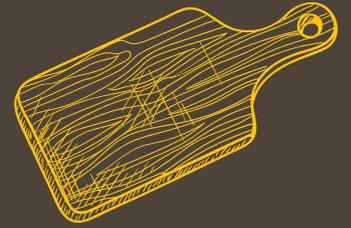
DOLCI

SEBADAS

BIRRAMISÙ



Immergiti in un viaggio di sapori autentici e di emozioni da condividere.



BRUSCHETTE 🌾 6 BRUSCHETTE PER TIPO

CLASSICA Pomodoro e basilico € 8

VERDURE Olio EVO, sale, crema di verdure bio € 8



INSALATONE

INSALATONA CAPRESE Pomodoro, mozzarella, basilico 🍷 € 8.5

INSALATONA ESTIVA Mozzarella fior di latte, tonno, basilico, pomodoro, cetriolo, mais, olive 🍷🍷 € 10

INSALATONA RUCOLA Rucola, romanella, scaglie di grana 🍷 € 6

INSALATA DI POLLO Uova sode, pomodorini, carote, pollo, scaglie di Gran Campidano 🍷🍷 € 10



CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO € 5

PATATE FRITTE € 5

PATATE AL FORNO/FRITTE AROMATIZZATE ALLA PAPRIKA € 5

VERDURE GRIGLIATE (MELANZANE ZUCCHINE E PEPERONI) € 5

VERDURE PASTELLATE FRITTE 🌾 € 5

CAPONATINA DI VERDURE BIOLOGICHE € 5





Il gusto genuino che racconta la storia della nostra terra.



PRIMI SU PRENOTAZIONE

Tutti i primi sono interamente prodotti nella nostra cucina con semola biologica di grano duro, da grani di filiera macinati a pietra nel nostro mulino.

- MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE** Sugo di pomodoro e salsiccia aromatizzata al finocchietto 🌾 € 12
- CULURGIONI IGP** Sugo di pomodoro e basilico 🌿 € 12
- TORTELLI RICOTTA E SPINACI** Burro e salvia 🌿 € 12
- MALLOREDDUS AGRIEXPERIENCE** Carciofi o zucchine (in base alla stagionalità) e bottarga di Cabras 🌿 🍷 € 12

SECONDI SU PRENOTAZIONE

Le nostre carni provengono da allevamenti sardi ogliastrini.

- ORECCHIE DI ELEFANTE** Maiale impanato aromatizzato alle erbe fritto in olio EVO €
- MANZETTA ARROSTO** Cucinata allo spiedo in brace di lentischio €
- TAGLIATA DI MANZO** Cucinata alla griglia con sale aromatizzato €
- PORCHETTA ARROSTO** Aromatizzata al rosmarino €
- MAIALETTO ARROSTO** Cucinato allo spiedo in letto di mirto €
- STUFATO DI CARNE** Alla birra AFFUMIADA €



Scopri il nostro delizioso Agriexperience menù
senza glutine.



MENU PER CELIACI

SU PRENOTAZIONE

POLENTINE Medaglioni di polenta con prosciutto crudo e provola affumicata € 8

TEMPURA DI VERDURE Farina di riso, uova e birra ● € 6

PASTELLATE ALLA BIRRA

PARMIGIANA DI MELANZANE Melanzane e Gran Campidano 🍷 € 7

INSALATA DI POLLO Uova sode, pomodorini, carote, pollo e scaglie di Gran Campidano 🍷● € 10

Pollo nostrano Ogliastrino, allevato e alimentato con prodotti biologici per offrire il sapore di una volta.

COCCOI E CORCORIGA Zucca, pomodoro, olio EVO, farina di riso, cipolla, basilico € 7

RISOTTO ALLE ZUCCHINE SFUMATO ALLA BIRRA Riso, zucchine, pomodoro, burro, Gran Campidano e birra 🍷 € 12

DOLCI € 5

PANNA COTTA

CREMA CATALANA



PER LA NOSTRA CLIENTELA É DISPONIBILE
ANCHE LA BIRRA **EJA GLUTEN FREE** FORMATO DA 0,33





DOLCI

Dolci delizie che accarezzano il palato risvegliano i sogni di un'anima golosa.

SEBADAS 🍷 € 5

BIRRAMISÙ 🍷🍷 € 5

CREMA CATALANA 🍷 € 5

COPPA AGRIEXPERIENCE 🍷🍷 € 5

TORTINO CIOCCOLATO - PISTACCHIO 🍷 € 5

GELATO PISTACCHIO - NOCCIOLA - FIOR DI LATTE 🍷

1 PALLINA € 2.50 - 2 PALLINE € 5

SORBETTO € 5



Birra Lara
prodotto agricolo artigianale - Tertenia (NU)





BEVANDE

ACQUA NATURALE - GASATA CL. 75	€ 2
COCA COLA BIO	€ 3.40
CHINOTTO BIO	€ 3.40
GASSOSA BIO	€ 3.40
THÈ AL LIMONE BIO	€ 3.40
THÈ ALLA PESCA BIO	€ 3.40
VINO DELLA CASA	€

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO € 1.20	CAPPUCCINO € 1.50
CAFFÈ MACCHIATO € 1.40	LATTE MACCHIATO € 2
CAFFÈ DOPPIO € 2	THÈ CALDO € 2
CAFFÈ DECAFFEINATO € 1.20	CAMOMILLA € 2
CAFFÈ D'ORZO € 1.50	TISANE € 2
CAFFÈ AMERICANO € 2	
MAROCCHINO CACAO € 2	
MAROCCHINO NUTELLA € 2.50	
CAFFÈ CORRETTO € 2.50	
CAFFÈ SHAKERATO € 2.50	



AMARI E LIQUORI

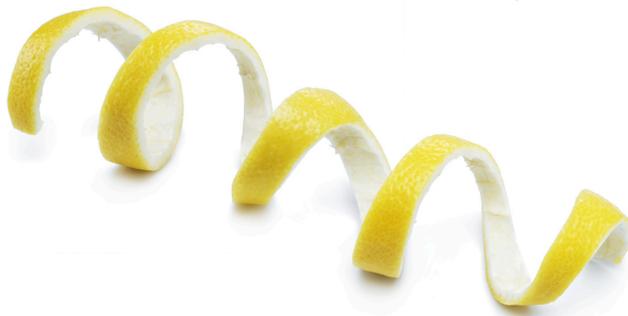
AMARO DEL BIRRARIO € 4

AMARO DI CHINOTTO € 4

MANDARINETTO € 4

LIMONCELLO € 4

MIRTO € 4



ELENCO ALLERGENI

IMPORTANTE: AVVISACI DELLE TUE ALLERGIE SIN DA SUBITO, GARANTIRÀ A TE UNA PIACEVOLE ESPERIENZA E A NOI LA SERENITÀ DI UN SERVIZIO SU MISURA PER LE TUE NECESSITÀ.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI	
	1- Glutine (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati).
	2- Crostacei e derivati (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili).
	3- Uova (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo).
	4- Pesce e derivati (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali).
	5-Arachidi e derivati (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi).
	6- Soia e derivati (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili).
	7 - Latte e derivati (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie).
	8- Frutta a guscio e derivati (noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, mandorle, nocciole, anacardi, pistacchi).
	9- Sedano e derivati (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe o minestre, salse, sughi e concentrati vegetali).
	10 - Senape e derivati (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda).
	11 - Semi di Sesamo e derivati (semi interi usati per il pane o dolci, farine che lo contengono in minima percentuale).
	12- Anidride Solforosa e Solfiti (in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti).
	13 - Lupino e derivati (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari).
	14- Molluschi e derivati (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc..).



Osserviamo, annusiamo e assaporiamo!

Sentire il suono della birra che si versa e il sibilo della bottiglia stappata è già evocativo, ma è con la vista, il gusto e l'olfatto che esploriamo davvero l'eccellenza brassicola.

Degustare una birra è un'esperienza multisensoriale da interpretare a seconda dalle materie prime utilizzate.

Buon divertimento e... alla salute!



Dal cuore della Terra, nasce la nostra birra artigianale agricola: pura, autentica, Garda.

Ogni sorso racconta una storia di passione e dedizione, un legame profondo con la natura e una tradizione che vive in ogni goccia.

