

**RUBIU**  
**BIRRIFICIO**  
**ARTIGIANALE**



**MENU**

# BENVENUTI

**RUBIU** è la storia di un ritorno. Il ritorno, dopo tanto viaggiare, all'orizzonte di mare e vento del Sud Ovest Sardo. Il ritorno ad uno stile di vita autentico e ancora vicino alle stagioni dell'uomo e della terra. Il ritorno ai gusti dimenticati, al saper fare artigianale, alla passione del creare qualcosa di unico e particolare.

**RUBIU** è la scoperta del gusto. La scoperta dell'eccellenza che risiede nella forza della natura: acqua, lieviti, malto, luppolo, farine, ingredienti semplici utilizzati da millenni come base dell'alimentazione umana che, sapientemente miscelati, danno vita a ricette originali e inaspettate.

**RUBIU** è un'esperienza di piacere da vivere insieme, ora e qui. Rubiu è degustare nuovi sapori, condividere momenti gioiosi, partecipare attivamente alla nostra realtà, vivere la vita e la nostra natura incontaminata, è sentire d'appartenere ad una storia bella e speciale.



# ALLERGENI

Tutti i prodotti / pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di produzione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine, arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

Per facilitare l'individuazione di eventuali allergeni e se le pietanze sono adatte o meno alla dieta vegetariana e vegana, nelle diverse sezioni troverete una serie di simboli

qui elencati:



biologico



cereali contenenti glutine  
(grano, segale, orzo, avena, farro,  
kamut o loro ceppi ibridati)



pesce o suoi derivati (sott'olio,  
affumicati, sotto sale, conserve)



latte di origine animale  
o suoi derivati come i formaggi



carne o salumi  
(privi di glutine e lattosio)



ingredienti di origine vegetale  
e formaggi



senza ingredienti  
di derivazione animale

---

Se siete intolleranti o allergici, fatecelo sapere subito, vi aiuteremo nella scelta, grazie!  
*Non è garantita l'assenza di contaminazioni incrociate.*

# BIRRE

## LA NOSTRA PRODUZIONE

Dal 2009 produciamo Birra Artigianale, non filtrata e non pastorizzata, senza nessuna aggiunta di aromi artificiali, conservanti o altri additivi chimici.

Tutte le nostre birre sono prodotte in Alta Fermentazione e utilizzano materie prime di altissima qualità.

**Periodicamente produciamo delle birre stagionali, disponibili solo in spillatura, chiedeteci cosa è presente al momento.**



# RICONOSCIMENTI AL BIRRIFICIO



**GUIDA ALLE BIRRE D'ITALIA  
2019 - SLOW FOOD EDITORE  
RICONOSCIMENTO "BOTTIGLIA"**

Birrificio che esprime un'elevata qualità media su tutta la produzione e che convince particolarmente per le birre più complesse, articolate, di grande carattere e profondità



**GUIDA ALLE BIRRE D'ITALIA  
2013 - 2015 - 2017  
SLOW FOOD EDITORE  
RICONOSCIMENTO "FUSTO"**

Birrificio che esprime un'elevata qualità media su tutta la produzione e che convince particolarmente per le birre più semplici, facili da bere, ma che mantengono grande personalità



# triga

BIÈRE BLANCHE

## COLORE



Paglierino

Triga è un mare di grano, è una madre generosa che nutre i suoi figli. È una **Bière Blanche** dal basso tenore alcolico, altamente dissetante, dedicata alla sapienza e all'estro femminile che, dalla terra, ha sempre tratto insegnamento e sostentamento.

## PREMI



**BARCELONA BEER CHALLENGE 2019**

Medaglia d'Oro Categoria Witbier

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, frumento crudo, avena, luppolo, spezie (coriandolo, scorze di agrumi), zucchero e lievito. Contiene **glutine**.



## FORMATI



20 cl

€ 2,60

40 cl

€ 5,00



33 cl

€ 4,50

75 cl

€ 9,70



2 lt

€ 21,00

Gradazione alcolica



4,5 %

Grado di amaro



10 IBU

# lido

## GOLDEN ALE

COLORE



Biondo

Voci festose di bambini nell'aria, il vento che rinfresca, l'onda che piano arriva ad accarezzare la sponda... Lido è la nostra birra chiara, semplice nella ricetta, ma articolata nel gusto, una **Golden Ale** che brinda all'estate e alla gioia di vivere.

## PREMI



**BIRRA QUOTIDIANA 2019**

Semplice, equilibrata e piacevole, adatta ad un consumo giornaliero per la Guida alle Birre d'Italia 2019 Slow Food Editore.

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito. Contiene **glutine**.



## FORMATI



20 cl € 2,60

40 cl € 5,00



33 cl € 5,00

75 cl € 9,00



2 lt € 21,00

Gradazione alcolica



5,5 %

Grado di amaro



15 IBU

# flavia

GOLDEN STRONG ALE

COLORE



Dorato

Flavia è un omaggio alla storia recente, di fatica e coraggio, delle miniere del nostro territorio. In ricordo di questi uomini forti, abbiamo creato una **Golden Strong Ale** chiara, alcolica, complessa e appagante, ma anche pericolosamente beverina.

## PREMI



### BIRRA DELL'ANNO 2011

Prima Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 12: birre chiare ad alto grado alcolico, di ispirazione belga.



### BIRRA DELL'ANNO 2018

Menzione d'onore Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 27: birre chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione belga.



### GRANDE BIRRA 2019

Birra di grande valore organolettico, da non perdere per la Guida alle Birre d'Italia 2019 - Slow Food Editore.

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito. Contiene **glutine**.



## FORMATI



20 cl

€ 2,90

40 cl

€ 5,60



33 cl

€ 5,00

75 cl

€ 10,80



2 lt

€ 24,00

Gradazione alcolica



7,6 %

Grado di amaro



32 IBU



# raís

ENGLISH ALE

COLORE



Ambrato

È soltanto al tramonto che il raís, ormai esausto, trova riposo e ristoro. Ci piace pensare che la sua bevanda sia particolarmente intensa, dal colore rubino carico, una **English Ale** decisa e luppolata che, dietro un'apparenza rude, scopre note dolci e caramellate.

## PREMI



**BRUSSELS BEER CHALLENGE 2013**

Medaglia d'Argento Categoria Pale & Amber Ale.



**BRUSSELS BEER CHALLENGE 2018**

Medaglia di Bronzo Categoria Pale & Amber Ale.



**BARCELONA BEER CHALLENGE 2019**

Medaglia di Bronzo Categoria British Bitter.

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito. Contiene **glutine**.



## FORMATI



20 cl

€ 2,60

40 cl

€ 5,00



33 cl

€ 4,50

75 cl

€ 9,70



2 lt

€ 21,00

Gradazione alcolica



Grado di amaro



# mosaico

SUMMER ALE

## COLORE



Biondo

L'unione di diverse tessere gustative ed aromatiche convergono in una birra fresca, con sentori di frutta a pasta gialla e una luppolatura intrigante, presente ma mai esagerata. Poco alcolica, impreziosita da un dry-hopping delicato, è la compagna ideale per salutare il tramonto in una calda serata estiva.



## FORMATI



20 cl € 2,90

40 cl € 5,60



33 cl € 5,00

75 cl € 10,80



2 lt € 24,00

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, avena, luppolo, zucchero e lievito.  
Contiene **glutine**.

Gradazione alcolica



Grado di amaro



# centesima

## AMERICAN PORTER

I sardi, di fama, sono caparbi, attaccati ai propri luoghi di origine e diffusamente centenari... Che sia la birra il segreto di tanta longevità? Soffiate con noi questa Centesima candelina e concedetevi una **American Porter** scura come la liquirizia, forte come il caffè e resinosa di luppoli.

## PREMI



### BIRRA DELL'ANNO 2016

Terza Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 10: Strong Ale di ispirazione angloamericana.

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito. Contiene **glutine**.

## COLORE



Nero



## FORMATI



20 cl € 2,90

40 cl € 5,60



33 cl € 5,00

75 cl € 10,80

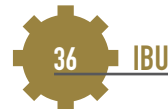


2 lt € 24,00

Gradazione alcolica



Grado di amaro



# moresca

BELGIAN DARK ALE

COLORE



Mogano

Moresca è una **Belgian Dark Ale** color testa di moro, dal gusto avvolgente di frutta secca, caramello e dalle note di cacao. Finemente speziata, Moresca è la meditazione che accompagna il viaggio ma è anche la pace interiore raggiunta all'approdo in un nuovo orizzonte.



## FORMATI



20 cl € 2,90

40 cl € 5,60



33 cl € 5,00

75 cl € 10,80



2 lt € 24,00

## PREMI



### BIRRA DELL'ANNO 2012

Seconda Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 13: birre scure ad alto grado alcolico, di ispirazione belga.



### BIRRA DELL'ANNO 2017

Terza Classificata Concorso Nazionale Unionbirrai Categoria 21: scure, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga.



### GRANDE BIRRA 2019

Birra di grande valore organolettico, da non perdere per la Guida alle Birre d'Italia 2019 -Slow Food Editore.

## INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito. Contiene **glutine**.

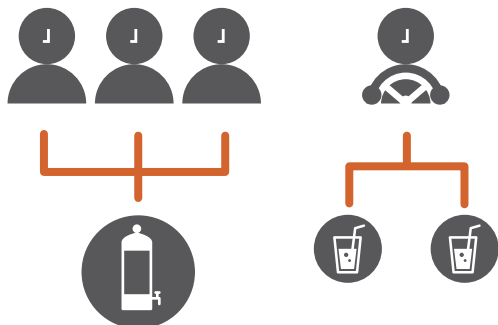
Gradazione alcolica



Grado di amaro



# CHI GUIDA STASERA?



Siete un gruppo di almeno quattro amici in una stessa macchina? Per ogni spillatore ordinato, offriremo al conducente due bevande analcoliche\*, così la serata da noi sarà piacevole e il rientro senza pensieri!

*\*escluso bevande Baladin e Lurisia*

# CURIOSITÀ



34 kcl



70/75 kcl



56 kcl

A parità di quantità bevuta (100 ml), un bicchiere di birra chiara di media gradazione come la nostra Lido (34 kcl), ha circa la metà delle calorie di un bicchiere di vino da pasto di gradazione media (70-75 kcl) e, strano ma vero, ha meno calorie di un succo di frutta (56 kcl)!

*Fonte Inran - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione*

# BEVANDE

## BIBITE FRIZZANTI

Prodotte con pura acqua di sorgente, senza conservanti nè coloranti, con ingredienti di altissima qualità.

**Aranciata** cl 27,5  € 3,00

Prodotta con l'estratto delle "Arance del Gargano IGP"  
Presidio Slow Food - Bibite Lurisia (Piemonte)

**Cedrata** cl 20 € 2,50

Con cedro diamante di Calabria - Bibite Baladin (Piemonte)

**Chinotto** cl 27,5 € 3,00

Con chinotto di Savona, dai profumi intensi e leggera gasatura  
Bibite Lurisia (Piemonte)

**Gazzosa** cl 27,5 € 3,00

Realizzata con la varietà del limone "sfusato" della costiera amalfitana,  
famoso per dolcezza e intensità degli aromi - Bibite Lurisia (Piemonte)

**Ginger** cl 20 € 2,50

Con arancia IGP amara e dolce del Gargano - Bibite Baladin (Piemonte)

**Cola** cl 20  € 2,50

Naturale al 100%, con noci di Cola da Presidio Slow Food  
Bibite Baladin (Piemonte)

## ALTRE BIBITE

**Acqua** (naturale e frizzante) l 1 € 1,50

Attraverso il nostro impianto di trattamento siamo in grado di servirvi un'acqua potabile, purificata, trattata e addizionata, su richiesta, di anidride carbonica (D.L.g.s n° 181 del Giugno 2003, Ministero della Salute). Una scelta ecologica che consente di avere un'acqua fresca spillata al momento, riducendo, allo stesso tempo, rifiuti e sprechi.

**Acqua Smeraldina** (naturale e frizzante) cl 75 € 2,50

Confezionata alla fonte nei monti della Gallura, è un'acqua ricca di sali minerali, naturalmente leggera ed equilibrata.

**Coca-Cola, Coca-Cola Zero** (in lattina) cl 33 € 2,50

**Sprite, Fanta** (in lattina) cl 33 € 2,50

**Thè Pesca, Thè Limone** (in lattina) cl 33 € 3,00

**Succo Albicocca, Ananas, Pesca** cl 20 € 3,00

# BEVANDE

# CAFFÈ E TISANE

Caffè normale  € 1,20

Caffè decaffeinato € 1,20

Caffè macchiato  € 1,20

Orzo e ginseng   € 1,50

Cappuccino  € 1,50

**Thè e Tisane** KUSMI TEA € 2,50

È disponibile una selezione di miscele classiche (thè nero e verde), miscele aromatizzate, infusi e thè benessere.

# BEVANDE

# LIQUORI

## ACQUAVITE

**Abbardente Affinata** 42% alc. € 4,50

Acquavite barricata  
Distillerie Lussurgesi (Santu Lussurgiu)

**Abbardente Mattafiluga** 45% alc. € 4,00

Acquavite al finocchietto  
Distillerie Lussurgesi (Santu Lussurgiu)

**Anima Sarda** 40% alc. € 4,00

Acquavite alla liquirizia  
Distillerie Lussurgesi (Santu Lussurgiu)

**Grappa di Vermentino** 43% alc. € 5,00

Da uve bianche selezionate, è lievemente vanigliata  
con retrogusto fruttato  
Lucrezio R. Distilleria (Berchidda)

**Grappa in Jazz** 38% alc. € 5,00

"Filuferru" barrique grappa riserva, ricetta esclusiva  
dedicata al trombettista jazz Paolo Fresu  
Lucrezio R. Distilleria (Berchidda)

## MIRTO

**Murta** 30% alc. € 3,50


Liquore di Mirto  
Liquirificio Artigianale Fonnese (Fonni)

**Mirto Barricato** 38% alc. € 4,00

Liquore ottenuto da sole bacche di mirto  
e successivamente affinato in barrique  
Lucrezio R. Distilleria (Berchidda)

## SPECIALITA'

**Armidda** € 3,50

Liquore al Timo 31% alc.  
Crema di Timo 20% alc.   
Liquirificio Artigianale Fonnese (Fonni)

**Inurcu** 28% alc. € 3,50

Liquore di Finocchietto  
Liquirificio Artigianale Fonnese (Fonni)

**Liquore di Liquirizia** 25% alc. € 5,00

Estratto puro di liquirizia calabrese, distillato a vapore, con anice stellato  
De Chelu Liquori Artigianali (Selargius)

**D'Oro Aged Gin** 44% alc. € 5,00

Bacche di ginepro selvatico e botaniche della Sardegna con  
affinamento finale in botti di castagno  
Pure Sardinia (Sassari)

**Vodka Arenaria** 40% alc. € 3,00

Vodka prodotta in Sardegna  
Lucrezio R. Distilleria (Berchidda)

## ALTRI LIQUORI

Averna, Cynar, Montenegro, Jagermeister € 2,50

Ramazotti, Sambuca Extra Molinari € 2,50

Limoncello € 2,50

Crema di Limoncello  € 2,50

Crema di Cioccolato  € 2,50

Bailey's  € 4,50

# LIQUORI E DESSERT



## RUM

**Don Papa** 40% alc.  
Rum invecchiato 7 anni  
Filippine

€ 8,00

**Diplomatico Reserva Exclusiva** 40% alc.  
Rum invecchiato 12 anni  
Venezuela

€ 8,00

**Arcane Extraroma** 41% alc.  
Rum ambrè 12 anni  
Mauritius

€ 8,00

## SPECIALITA' ALLA BIRRA cl 3,5

**Xyauyù** 14,5% alc.  
Birra da dopo pasto, da meditazione, completamente ossidata  
e affinata in botti di legno  
Birrifico Baladin (Piemonte)

€ 4,50

**Esprit de Noel** 40% alc.  
Grappa di birra ottenuta distillando e lasciando riposare  
la birra "Noel" in botti di rovere  
Birrifico Baladin (Piemonte)

€ 4,50

**Simcoe Dry Hop** 44% alc.  
Vodka con luppolo  
Birrifico Mikkeller (Danimarca)

€ 4,50

## DESSERT

### Le Torte e i Dolcetti € 5,00

Produciamo tutti i nostri dessert utilizzando soli ingredienti freschi, uova biologiche allevate a terra, niente semilavorati o aromi artificiali. La panna è fresca di latte vaccino o, in sostituzione per gli intolleranti, di soia.

Il cioccolato utilizzato in tutte le nostre preparazioni è Valrhona (senza glutine) e la vaniglia, dove presente, è in bacche qualità Bourbon selezionata dalla Eurovanille.

La crema fresca di formaggio è la cream-cheese originale che si utilizza tradizionalmente in ricetta.

### Proposte Speciali € 6,00

### Sorbetti € 4,50

Indicati per intolleranti al glutine e al lattosio.

**CHIEDETECI LA CARTA DEI DOLCI, TROVERETE SICURAMENTE QUALCOSA CHE VI PIACERÀ!**



MULINO



MARINO

# LIQUORI E DESSERT

# PIZZE



# IMPASTI


## FARINA

## MULINO MARINO

Utilizziamo **solo farine biologiche macinate a pietra** nel Mulino Marino di Cossano Belbo (CN). E' un mulino gestito con saper fare artigianale dove si segue il cereale "dal campo al sacco" per ottenere delle farine sane con assenza garantita di pesticidi, OGM, micotossine e fitoregolatori della crescita. Farine quindi vive, artigianali ad altissimo valore aggiunto e dal sapore unico.

## TIPOLOGIE IMPASTI

Vi proponiamo quattro tipologie diverse di impasto, tutte sottoposte ad una lunga e lenta lievitazione.

La vostra pizza, inoltre, sarà stesa sulla **semola di Grano Duro Cappelli ** e poi infornata nel forno a legna.

La semola aggiunge una croccantezza particolare alla base della pizza e rievoca il gusto dei pani tipici della nostra tradizione culinaria per i quali, tradizionalmente, si utilizza questa tipologia di grano.

***Tutte le nostre pizze contengono glutine***

## IMPASTO TRADIZIONALE

Miscela di farina tipo "1" di grano tenero.  
Impasto adatto a tutte le basi, dalla focaccia sino alle pizze più complesse.

## IMPASTO AL BASILICO

Impasto tradizionale aromatizzato con aggiunta di basilico fresco in foglie. Sentori freschi ed aromatici, vi consigliamo di assaggiarlo con base bianca e in abbinamento a prodotti del mare e verdure.

## IMPASTO ALLO ZAFFERANO

Impasto tradizionale aromatizzato con aggiunta di zafferano da coltivazione locale. Sentori caldi e avvolgenti, consigliato sia con base bianca che rossa, in abbinamento a formaggi delicati, salumi tipici, funghi, gamberi.

## IMPASTO SAPORI ANTICHI

Impasto semi-integrale ai 4 cereali *esente da grano tenero e duro* con farro, segale, Kamut ed Enkir. Sentori rustici di cereale, consigliato con base rossa in abbinamento a salsicce, formaggi di grande stagionatura.

# INGREDIENTI

Gli ingredienti utilizzati sono stati scelti per le loro caratteristiche di tipicità e gusto, privilegiando le piccole produzioni artigianali di provenienza locale e regionale. Troverete anche ingredienti di provenienza nazionale e in alcuni casi estera, scelti per le loro intrinseche qualità organolettiche.

Tra le eccellenze troverete sia prodotti inseriti nel **PAT della Regione Sardegna** - elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, sia prodotti dei **Presidi Slow Food**, un marchio di riconoscimento concesso dietro l'applicazione di rigidi disciplinari di produzione secondo i dettami dell'associazione internazionale Slow Food.

## SIMBOLI A MARGINE



Prodotto Biologico



Presidi Slow Food



PAT Sardegna

Di seguito gli ingredienti più significativi presenti in menù.

## CASIZOLU

### Azienda Giuseppe Sanna - Paulilatino (OR)

Formaggio ottenuto dal latte della razza bovina sardo modicana oppure dalle brunosarde, vacche rustiche allevate tutto l'anno allo stato brado. A pasta filata, di colore giallo paglierino e leggermente occhiata. Al naso, quando la forma è ben stagionata, unisce sensazioni verdi di erba e di laticello a sentori di bosco e di foglia. In bocca tornano le note con una buona persistenza e un finale ammandorlato.

## FIORE SARDO D.O.P. BIOLOGICO

### Azienda Salvatore Bussu - Macomer (NU)

A pasta dura, è prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e crudo. Il nome è dovuto all'impiego, fino a poco tempo fa, di stampi in legno di castagno sul cui fondo era scolpito un fiore. Sapore deciso e piccante.

## GRANA SARDO "GRANGLONA"

### Latteria sociale cooperativa San Pasquale - Nulvi (SS)

Assimilabile ad un formaggio tipo grana, dalla pasta dura e granulosa, viene prodotto con latte di pecora. È altamente digeribile, con un basso contenuto di sale, dall'aroma dolce e aromatico.

## GORGONZOLA DI PECORA

### Casa Fadda 1886 - Thiesi (SS)

Formaggio erborinato, prodotto con una selezione accurata di latte intero di pecora sardo. Il sapore è moderatamente piccante e gradevolmente aromatico.

## RICOTTA SALATA AFFUMICATA "MUSTIA" BIOLOGICA

### Azienda Salvatore Bussu - Macomer (NU)

Ricotta da latte ovino con pasta bianca, tenera e compatta, dal gusto leggermente sapido e affumicatura finale.

## STRACCHINO E RICOTTA FRESCA DI CAPRA

### Sa Craberia - Località Medau Brau Carbonia (SU)

Giovane e dinamica azienda locale, produce prodotti innovativi e tradizionali a base di latte di capra.

## GUANCIALE

Ottenuto con lo stesso processo di produzione della pancetta, è un salume molto ricco di parte grassa e di gusti, profumi altrettanto decisi.

## LONZA DI MAIALE "MUSTELA"

Insaccato ottenuto dalla lavorazione del filetto di suino, privo di parti grasse e dal gusto dolce e delicato.

## CAPPERO SELARGINO

### Azienda Marco Maxia - Selargius (CA)

Coltivato sin dall'antichità, il cappero, "is tapparas" in lingua sarda, venne introdotto solo nella seconda metà del 1800 nella cucina sarda. Da una coltivazione di tipo biologico che ha recuperato piante secolari, i capperi selargini si distinguono per gusto delicato e succulento.

## CIPOLLA DI SAN GIOVANNI SUERGIU

Prodotta esclusivamente in terreni sabbiosi, ha profumo intenso e sapore dolce. Si adatta molto bene al suo consumo fresco nelle insalate ma è ottima anche cotta al forno sia come alimento singolo sia come ingrediente in aggiunta alla pietanza.

## GELATINE DI BIRRA DI NOSTRA PRODUZIONE

Delicate e speziate, sono prodotte dalle nostre birre. Vi consigliamo di assaggiarle in accompagnamento a salumi e formaggi.

## PESTO ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE

Senza aggiunta di alimenti di origine animale e conservanti, prevede l'utilizzo di solo basilico fresco, olio evo, pinoli, aglio e sale marino integrale della salina di Sant'Antioco.

## TONNO SOTT'OLIO

### Ef시오 Salis Srl - Sant'Antioco (SU)

Azienda storica isolana che seleziona e confeziona prodotti ittici di alta qualità.

## ZAFFERANO PURO IN STIMMI

### Azienda Agricola Aroma di Mare di Loru Franca Sant'Anna Arresi (SU)

Coltivato in terreni prossimi al mare, viene raccolto nel mese di Novembre alle prime luci dell'alba e mondato entro la stessa giornata. Fatto poi essicare, è pronto per sprigionare i suoi caratteristici risvolti aromatici.

## OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA

### Oleificio Giovanni Matteo Corrias - Riola (OR)

In bottiglia trovate l'olio evo estratto a freddo da monocultivar Semidana 100%. In latta, l'olio evo aromatizzato al peperoncino e alle erbe mediterranee.

## OLIO DI LENTISCO "STINCU"

### Oleificio Mediflora - Pula (CA)

Estratto a freddo dalle bacche del lentisco, è un olio prezioso dal sapore deciso e inconfondibile. Possiede inoltre proprietà curative e antiossidanti naturali.

## SALE MARINO

### Bon'Ora di Ester Fadda - Sant'Antioco (SU)

Fior di sale proveniente dalla salina di Sant'Antioco.

QUALITÀ, GENUINITÀ, TRACCIABILITÀ  
DEGLI INGREDIENTI E FANTASIA SONO  
I NOSTRI VALORI GUIDA! SE VI È PIACIUTO  
QUALCOSA E VOLETE ACQUISTARLO,  
CHIEDETECI PURE, SAREMO FELICI DI DARVI  
TUTTE LE INFORMAZIONI NECESSARIE.

## PIZZE BASE

<b>Focaccia</b> Rosmarino, sale, olio evo	€ 4,50
<b>Pizza Rossa</b> Salsa di pomodoro	€ 5,00
<b>Pizza Bianca</b> Mozzarella	€ 5,00
<b>Marinara</b> Salsa di pomodoro, olio evo aromatizzato all'aglio, origano	€ 6,00
<b>Margherita</b> Salsa di pomodoro, mozzarella	€ 5,50

## VEGETARIANE

<b>Alghero</b> Mozzarella, olive nere, pecorino dolce	€ 9,00
<b>Arborea</b> Salsa di pomodoro, melanzane, provolone sardo	€ 8,50
<b>Cala Domestica</b> Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla, pecorino dolce, zucchine	€ 10,00
<b>Calzone alle Melanzane</b> Salsa di pomodoro, mozzarella, Fiore Sardo D.O.P., melanzane	€ 10,00
<b>Dolmen</b> Salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, ricotta di pecora affumicata	€ 9,00
<b>Funghi</b> Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi pleurotes	€ 8,00
<b>Genovese</b> Salsa di pomodoro, grana sardo, pesto artigianale di nostra produzione	€ 8,00
<b>Levante</b> Mozzarella di bufala campana D.O.P., melanzane, pomodorini sottolio semi-dried, rucola	€ 13,50

Legenda: **IMPASTO TRADIZIONALE** • **IMPASTO AL BASILICO** • **IMPASTO ALLO ZAFFERANO** • **IMPASTO SAPORI ANTICHI**

<b>Medau</b>	€ 11,00
Mozzarella, stracchino di capra, zucchine, pinoli, rosmarino	
<b>Nebida</b>	€ 11,50
Mozzarella, melanzane, pomodoro fresco a crudo, ricotta di pecora salata, rucola	
<b>Olive Nere</b>	€ 6,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, olive nere	
<b>Parmigiana</b>	€ 9,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, grana sardo, melanzane	
<b>Porcini</b>	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini*	
<b>Pugliese</b>	€ 10,50
Salsa di pomodoro, cipolla rossa di Tropea, olive nere, origano, pecorino stagionato	
<b>Quattro Formaggi Sardi</b>	€ 12,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola di pecora, grana sardo, provolone sardo	
<b>Sant'Anna</b>	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, carciofini sott'olio, erba cipollina	
<b>Thiesi</b>	€ 10,50
Mozzarella, gorgonzola di pecora, funghi porcini*	
<b>Tricolore</b>	€ 9,50
Mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodoro fresco a crudo, basilico fresco	

<b>Vegetariana</b>	€ 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine	
<b>Villanova</b>	€ 9,50
Mozzarella, radicchio, gorgonzola di pecora	

## VEGANE

<b>Estate</b>	€ 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella di riso, peperoni, foglioline di menta, semi di sesamo	
<b>Riviera</b>	€ 13,00
Stracchino di riso, pesto artigianale di nostra produzione, olive taggiasche, pomodoro fresco a crudo, rucola	
<b>Rosso di sera</b>	€ 12,50
Salsa di pomodoro, mozzarella di riso, pomodorini sott'olio semi-dried, cipolla rossa di Tropea, pinoli	

## PROFUMO DI MARE

<b>Cabras</b>	€ 11,50
Mozzarella, filetto di muggine affumicato, pomodoro fresco a crudo	
<b>Cala Luna</b>	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, filetti d'acciuga, olive nere	

Legenda: **IMPASTO TRADIZIONALE** • **IMPASTO AL BASILICO** • **IMPASTO ALLO ZAFFERANO** • **IMPASTO SAPORI ANTICHI** / \*Prodotto congelato

<b>Cussorgia</b>	€ 11,50
Mozzarella, bottarga di muggine grattugiata, gamberi*, pomodoro fresco a crudo	
<b>Fumè</b>	€ 12,00
Mozzarella, tonno affumicato, pesce spada affumicato, rucola	
<b>Napoli</b>	€ 8,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, filetti d'acciuga, capperi selargino	
<b>Norvegese</b>	€ 13,50
Mozzarella, ricotta fresca di capra, salmone affumicato, erba cipollina	
<b>Oristano</b>	€ 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi*, pesto artigianale di nostra produzione, pomodoro fresco a crudo	
<b>Romana</b>	€ 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, olive nere, filetti d'acciuga, capperi selargino	
<b>San Salvatore</b>	€ 9,00
Mozzarella, capperi selargino, cipolla, filetti d'acciuga	
<b>Solki</b>	€ 10,50
Mozzarella, bottarga di muggine grattugiata, pomodoro fresco a crudo, rucola	
<b>Tabarka</b>	€ 11,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, pesto artigianale di nostra produzione, pomodoro fresco a crudo, tonno sott'olio	

<b>Tonno e Cipolla</b>	€ 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno sott'olio	

## VIAGGIO IN SARDEGNA

<b>Bortigali</b>	€ 10,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, fiocco di prosciutto crudo, funghi pleurotes	
<b>Budoni</b>	€ 9,00
Salsa di pomodoro, ricotta di pecora salata, salsiccia secca piccante di suino	
<b>Desulo</b>	€ 11,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, pecorino stagionato, prosciutto crudo, rucola	
<b>Fonni</b>	€ 8,50
Mozzarella, lardo, pomodoro fresco a crudo, rosmarino	
<b>Goloritzè</b>	€ 9,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, Fiore Sardo D.O.P., salsiccia secca di suino	
<b>Is Cannoneris</b>	€ 8,00
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia fresca di suino	
<b>La Palma</b>	€ 8,50
Salsa di pomodoro, mozzarella, guanciale, olive nere	

Legenda: **IMPASTO TRADIZIONALE** • **IMPASTO AL BASILICO** • **IMPASTO ALLO ZAFFERANO** • **IMPASTO SAPORI ANTICHI** / \*Prodotto congelato



**Monreale** € 11,00

Mozzarella, funghi porcini\*, speck

**Monte Linas** € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia secca piccante di suino, funghi pleurotes

**Montiferru** € 9,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, guanciale, provolone sardo

**Paulilatino** € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca di suino, Casizolu, timo

**Sa Oche** € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, caprino stagionato, salsiccia secca di cinghiale

**Salsiccia Sarda** € 7,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia secca di suino

**Villacidro** € 9,50

Mozzarella, erba cipollina, lardo, pomodoro fresco a crudo

## GRANDI CLASSICI

**Calabrese** € 8,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia fresca di suino

**Calzone Classico** € 8,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

**Diavola** € 7,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia secca piccante di suino

**Novara** € 8,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla, prosciutto cotto

**Prosciutto Cotto** € 7,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

**Prosciutto Crudo** € 7,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

**Prosciutto Cotto e Funghi** € 8,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto

**Quattro Stagioni** € 12,50

Salsa di pomodoro, mozzarella, carciofini sott'olio, funghi champignon, olive nere, prosciutto cotto

**Wurstel** € 7,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel di suino

Legenda: **IMPASTO TRADIZIONALE** • **IMPASTO AL BASILICO** • **IMPASTO ALLO ZAFFERANO** • **IMPASTO SAPORI ANTICHI** / \*Prodotto congelato

# PICCOLA CUCINA

## ISPIRAZIONE VEGETARIANA

### **Insalata Mista** € 5,00

Insalata verde, pomodoro, rucola, carote

### **Insalata Rurale** € 7,00

Insalata verde, pomodoro, cetrioli, olive nere, cipolla rossa di Tropea, ricotta di pecora salata

### **Insalata Mix Verde** € 6,00

Rucola, cetrioli, favette sott'olio, basilico

### **Fantasia di Verdure** € 7,00

Zucchine, melanzane e peperoni cotti nel forno a legna, mousse di carciofini, mousse di peperoni

### **Selezione Sott'olio Saperi Classici** € 8,50

Asparagi, carciofini, favette, funghi cardoncelli, melanzane

### **Selezione Formaggi Saperi Classici** € 9,00

Caprino stagionato, ricotta fresca di capra, grana sardo, pecorino dolce

### **Selezione Formaggi Saperi Decisi** € 10,00

Casizolu fuso, stracchino di capra, gorgonzola di pecora, Fiore Sardo D.O.P.

## ISPIRAZIONE PROFUMO DI MARE

### **Insalata Lagunare** € 8,00

Pomodoro, tonno sott'olio, olive taggiasche, basilico, cipolla

### **Selezione Mare Saperi Classici** € 12,00

Bottarga di muggine, pesce spada e tonno affumicati, filetto di muggine affumicato, seppia cotta al vapore

## ISPIRAZIONE VIAGGIO IN SARDEGNA

### **Piccola Selezione** € 6,00

Carciofini sott'olio, olive verdi, pecorino dolce, salsiccia piccante di suino

### **Spuntino Campagnolo** € 8,00

Mustela, rucola, funghi champignon, grana sardo

### **Selezione Terra Saperi Classici** € 10,00

Fiocco di prosciutto crudo, guanciale, mustela, salsiccia secca di cinghiale, salsiccia secca di suino, olive verdi

### **Selezione Mista Terra, Formaggi, Sott'olio** € 10,00

Asparagi e carciofini sott'olio, olive verdi, salsiccia secca di suino, mustela, fiocco di prosciutto crudo, grana sardo, pecorino dolce

# PICCOLA CUCINA

# DA ABBINARE AI PIATTI DELLA PICCOLA CUCINA

## Focaccia

Rosmarino, sale, olio evo

€ 4,50

## Cestino di pane carasau

Prodotto con semola di grano duro cappelli, lievito madre, cottura finale nel forno a legna

€ 3,50

## Pane\* tipo ciabatta

Pane tipo "ciabatta", senza glutine, senza frumento, senza lattosio e conservanti  
Servito in imballo singolo a prova di contaminazione, 50 gr a porzione

€ 2,50

## Gelatine di birra Rubiu

€ 1,50

*\*Prodotto congelato*

# COMPONI LA TUA PERSONALE ESPERIENZA DI PIZZA RUBIU

## 1 SCEGLI LA TUA BASE

 FOCACCIA	€ 4,50
 ROSSA	€ 5,00
 BIANCA	€ 5,00
 MARINARA	€ 6,00
 MARGHERITA	€ 5,50

## 2 SCEGLI IL TUO IMPASTO

IMPASTO TRADIZIONALE	
IMPASTO AL BASILICO	+ € 1,00
IMPASTO ALLO ZAFFERANO	+ € 1,50
IMPASTO SAPORI ANTICHI	+ € 1,50

## 3 SCEGLI LA DIMENSIONE

 PIZZA GIGANTE	+ € 4,00
 PIZZA RIDOTTA	- € 0,50

## 4 SCEGLI I TUOI INGREDIENTI\*\*

### SPEZIE, AROMI, SALSE

Aglione, menta, olio evo aromatizzato all'aglio, origano, rosmarino, semi di sesamo, timo	+ € 0,50
Basilico, capperone selargino, cipolla bianca, cipolla rossa di Tropea, erba cipollina, pesto artigianale di nostra produzione, pinoli	+ € 1,00
Salsa di pomodoro, olio di lentisco	+ € 1,50

### VERDURE

Carote, cetrioli, funghi champignon, insalata verde, melanzane, olive nere, olive taggiasche, olive verdi, peperoni, pomodoro fresco, radicchio, rucola, zucchine	+ € 1,50
Asparagi sott'olio, carciofini sott'olio, favette sott'olio, funghi cardoncelli sott'olio, melanzane sott'olio, mousse di carciofini, mousse di peperoni, pomodorini semi-dried in olio evo	+ € 2,50
Funghi pleurotes	+ € 3,00
Funghi porcini* ( <i>surgelati se non di stagione</i> )	+ € 3,50

### PESCE

Filetti d'acciuga	+ € 2,00
Bottarga di muggine grattugiata	+ € 2,50
Gamberi*, pesce spada affumicato, seppia al vapore, tonno affumicato	+ € 3,00
Bottarga di muggine a fette, tonno sott'olio	+ € 3,50
Salmone affumicato	+ € 4,50
Filetto di muggine affumicato	+ € 5,00

\*Prodotto congelato

\*\*I prezzi si intendono per ogni singolo  
ingrediente aggiunto



LO CHEF  
SEI TU

## 4 SCEGLI I TUOI INGREDIENTI\*\*

### FORMAGGI

Mozzarella	+€ 1,50
Mozzarella senza lattosio	+€ 2,00
Caprino stagionato, Casizolu, Fiore Sardo D.O.P., gorgonzola di pecora, grana sardo Granglona, pecorino dolce, pecorino stagionato, provolone sardo, ricotta di pecora affumicata, ricotta di pecora salata, ricotta fresca di capra, stracchino di capra	+€ 2,50
Mozzarella di bufala campana D.O.P.	+€ 3,00

### SALUMI

Guanciale, lardo, mustela (lonza di maiale), prosciutto cotto, salsiccia fresca di suino, salsiccia secca di suino, salsiccia secca piccante di suino, speck, wurstel	+€ 2,00
Fiocco di prosciutto crudo, prosciutto crudo, salsiccia secca di cinghiale	+€ 2,50

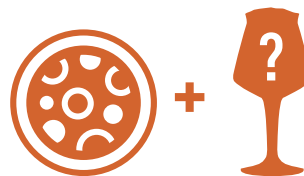
### INGREDIENTI VEGAN

Formaggi vegetali prodotti da latte di riso integrale bio	
"Mozzarisella" - tipo mozzarella	
"Strachicco" - tipo stracchino	+€ 2,50

*\*\*I prezzi si intendono per ogni singolo ingrediente aggiunto*

Se non riesci a finire la tua pizza saremo lieti di fornirti un contenitore per l'asporto. Aiutaci ad abbattere gli sprechi di cibo.

## 5 CHIEDICI CHE BIRRA RUBIU ABBINARE!



# BUON APPETITO!

LO CHEF  
SEI TU

**RUBIU** è amico dell'ambiente: nei monouso, come le tovaglette e i tovaglioli, utilizziamo solo materiali riciclati e riciclabili. Il menù è stampato su carta FSC e utilizza una stampa a basso impatto ambientale.

Lo zucchero vi verrà servito sfuso negli appositi contenitori e l'acqua che berrete è microfiltrata, da noi trattata per poter essere spillata fresca al momento: meno rifiuti, meno sprechi, più prodotto da utilizzare. Tutti noi possiamo fare qualcosa, anche piccoli gesti, per un mondo migliore, se avete delle idee o dei suggerimenti in merito, fatecelo sapere, miglioreremo insieme!

Rubiù ha scelto di stampare rispettando l'ambiente con Ecoprintweb.com



#### LOCALE AMICO SLOW FOOD



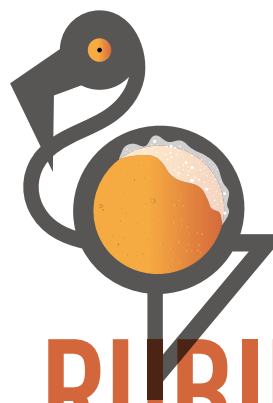
Sconto del 5% su presentazione della tessera sociale

#### PRENOTAZIONI

tel. 346 72 34 605 dopo le ore 19:00

sulla pagina **facebook** @rubiubirra

sul sito **[www.rubiubirra.it](http://www.rubiubirra.it)**



**RUBIU**  
**BIRRIFICIO**  
**ARTIGIANALE**  
[www.rubiubirra.it](http://www.rubiubirra.it)



Facebook



Tripadvisor



Instagram