Sapori di Sardegna
ALIMENTARI

SABORES
BOTTEGA E CUCINA

GENUINE FOOD AND WINE DELIVERY

(Sabores) 331 4510869 | 070 653216 (Sapori di Sardegna) 340 5331425

www.saporidisardegna.com

Proviamo a riniziare, con tutte le precauzioni del caso.
Con la massima attenzione ma consapevoli che tutti insieme ce la faremo.
La nostra bottega **Sabores** di Via Baylle 6 sarà aperta dal 1 Aprile, dal lunedì al sabato, la mattina dalle 09:00 alle 13:30.
Riceveremo i clienti, uno alla volta e nel pomeriggio verranno effettuate le consegne.
Oppure ci chiamate, vi prepariamo la spesa e ve la carichiamo noi in macchina.
Accetteremo i vostri ordini anche telefonicamente ai numeri:
070 653216 | **331 4510869**
Pagamento in contanti alla consegna o se preferite con bonifico
IBAN IT69Q0303204801010000001400 *(intestato a Samuele Muscas)*

Costo del servizio di consegna:
3,00 € in città / **4,00 €** hinterland / **gratuita** *per ordini superiori ai 49,00 €*

SABORES
BOTTEGA E CUCINA

Sapori di Sardegna
ALIMENTARI

GENUINE FOOD DELIVERY

BOX APERITIVO SABORES 14 €
4 salumi / 2 formaggi a latte crudo
confettura di mirto / pane carasau

Il Pane

Il Pane Caldo di giornata:

A) Busta con un mix tra **rosette, panini all'olio, infarinati, insemolati**. *Ordine per numero di pezzi*

B) **Civraxiu** o pane di semola di grano duro, lievitazione naturale. *Vendibile intero / a metà*

Carasau di Ovodda, g 900 - - - - - € 6,00

Carasau di Dorgali, g 250 - - - - - € 2,50

Guttiau di Dorgali, g 250 - - - - - € 3,00

La Pasta

Pastificio Verrigni, trafilatura in oro. Pacchi da g 500. - - - - - € 3,50

Disponibile nei seguenti formati:
Spaghettoro; Spaghetti alla Chitarra; Pennette rigate; Fusilloro; Mezzi paccheri; Radiatori; Conchiglie; Spaghetti al Nero di Seppia; Spaghetti al Peperoncino.

SENZA GLUTINE: *Fusilli di Mais Bianco, Tagliolini di Mais Giallo, Penne di Mais e Riso.*

Pastart, Pastificio artigianale di Gonnesa. Pasta fatta a mano:

Fregula, g 500 - - - - - € 6,00

Maccarronis de Busa, g 250 - - - - - € 5,00

Tagliolini al nero di seppia, g 250 - - - - - € 5,00

Tagliolini ai tre profumi, g 250 - - - - - € 5,00

Pappardelle ai funghi porcini, g 250 - - - - - € 5,00

Pastificio Tanda & Spada, Thiesi (SS), trafilata al bronzo. Confezioni da g 500;

Malloreddus tradizionali - - - - - € 2,50

Malloreddus allo zafferano - - - - - € 3,00

Fregula fine - - - - - € 3,00

Riso Passiu di Oristano da g 500
Carnaroli, Integrale, Integrale, Gioiello - - - - - € 3,90

Il banco dei Formaggi

Freschi

Mozzarella di Bufala Campana	***
Mozzarella Fiordilatte	***
Tomini Piemontesi di latte caprino	***
Pecorino a latte crudo di Gonnosfanadiga	€ 18,00/kg
Ricotta Mustia di Orgosolo	€ 16,00
Casizolu di Bidui, latte crudo di Vacca, pz da g 800 circa	€ 19,00/kg
Crema di Pecorino di Orgosolo g 200	€ 4,50
Pecorino Grattugiato	€ 1,90/etto
Casu Axedu g 350	€ 6,50

Stagionati

Pecorino a latte crudo di Gonnosfanadiga, *6 mesi di stagionatura*	€ 23,00/kg
Pecorino di Cardedu, Ogliastra, *latte pastorizzato, 8 mesi di stagionatura*	€ 22,00/kg
Fiore Sardo DOP, Az. Agricola Bussu di Macomer *presidio SLOW FOOD, 1 anno di stagionatura*	€ 24,00/kg
Fiore Sardo DOP, SA MARCHESA, Fordongianus (OR) *1 anno di stagionatura*	€ 35,00/kg
Brebiblù, Argiolas Formaggi, Dolianova, *erborinato di pecora*	€ 24,00/kg
Caprino di Cardedu, Ogliastra	€ 19,00/kg

La Salumeria

Prosciutto Crudo Sardo Salumificio Su Sirboni	€ 2,20/etto
Prosciutto Crudo Sardo, F.lli Podda	€ 3,50/etto
Prosciutto Cotto Emiliano	€ 2,90/etto
Mortadella Bologna I.G.P.	€ 1,90/etto
Porchetta di Ariccia I.G.P.	€ 2,80/etto
Mustela di Suino Sardo	€ 3,50/etto
Coppa di Suino Sardo	€ 2,90/etto
Guanciale di Suino Sardo	€ 1,80/etto
Pancetta di Suino Sardo	€ 2,40/etto
Salsiccia di Suino Sardo *(circa g 350)*	€ 9,00 al pezzo
Salsiccia di Suino Sardo *affinata sulle foglie di Mirto (circa g 350)*	€ 9,00 al pezzo
Salsiccia di Suino Cinghiale *(circa g 350)*	€ 9,00 al pezzo
Salsiccia Pusole *(circa g 350)* da carni di Suino Razza Sarda allevati allo stato semi brado	€ 13,00 al pezzo

*** prezzo variabile a seconda del produttore

La Dispensa

Conserve

Pomodoro Pelato Verrigni g 680 - - - - - € 6,00
Passata di Pomodoro Casar / Antonella - - - - - ***
Olive Sarde in Salamoia, g 400 - - - - - € 5,00
Peperoncini ripieni di crema di ceci g 270 - - - - - € 5,50
Cappero Selargino, PRESIDIO SLOW FOOD, g 80 - - - - - € 5,00
Pomodori Secchi Biologici, g 250 - - - - - € 4,00
Uova Bio, da galline allevate a terra, confezione da 4 - - - - - ***

Mare

Bottarga grattugiata busta g 70 - - - - - € 7,00
Bottarga Baffa (g 150 circa) - - - - - € 20,00 al pezzo
Filetti di Acciughe Vicente Marino, g 50 - - - - - € 3,00
Sardine Pollastrini, g 100 - - - - - € 3,00
Filetto di Tonno Pinna Gialla Salis g 190 - - - - - € 6,50
Buzzonaglia di Tonno Salis g 330 - - - - - € 10,00
Tonno Rosso di Bugerru g 350 - - - - - € 21,00
Tarantello di Tonno Rosso di Buggerru g 350 - - - - - € 29,00
Ventresca di Tonno Rosso di Buggerru g 350 - - - - - € 32,00

Confetture e Miele

Confettura da g 210 - *Disponibili le seguenti referenze: Sabores (Mirto & Mela, Pesca & Zafferano) Corbezzolo, Fichi, More di Rovo, Arance, Fragole* - - - - - € 4,50

Miele di Simaxis g 250 - - - - - € 5,00
Disponibili le seguenti referenze: Eucaliptus, Millefiori, Sulla, Asfodelo, Arancio;

Miele di Corbezzolo g 125 - - - - - € 7,00

Olio d'Oliva

San Giuliano, Alghero cl 50 - - - - - € 6,50
Dolia, Dolianova, cl 50 - - - - - € 10,00

Dolci

Dolci di Mandorla di San Sperate - - - - - € 16,00/Kg
Peano Cioccolati di Ozieri (mandorle o noci) g 200 - - - - - € 9,00
Aranzada Nuorese g 120 - - - - - € 8,00
Aranzada Nuorese g 200 - - - - - € 13,00

*** prezzo variabile a seconda del produttore

GENUINE WINE DELIVERY

Bolle

Az. Agricola Monte dei Roari (Triple A) - *Veneto*

Tribolà - *Pinot Grigio sui lieviti (Anfora)* € 12,00

Rossanel - *Rosato sui lieviti (Anfora)* € 12,00

Costadilà (Triple A) - *Veneto*

Moz - *Glera e Moscato Fior D´Arancio* € 19,00

(fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce di 10 giorni)

Quarto Moro - *Sardegna*

Z - *sui lieviti* € 13,00

Nicola Gatta - *Franciacorta, Lombardia*

Ombra - *Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% (Biodinamico, 30 mesi sui lieviti)* € 25,00

Corte Fusia - *Franciacorta, Lombardia*

Brut - *Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% (18 mesi sui lieviti)* € 25,00

Domaine Binner (Triple A) - *Alsazia, Francia*

Les Vins Pirouettes Saveurs de Julien - *Sylvaner, Auxerrois* € 19,00

Le Vigne di Alice - *Veneto*

A Fondo - Prosecco da Uve Glera, *(fermentazione in bottiglia col suo fondo)* € 12,00

Rosati e Rossi (Italiani, Esteri)

Az. Agricola Foradori (Triple A) - *Trentino Alto Adige*

Lezer 2019 - *Teroldego* € 14,00

La Stoppa (Triple A) - *Emilia Romagna*

Trebbiolo - *Barbera, Croatina* € 16,00

Az. Agricola Calabretta (Triple A) - *Catania, Etna - Sicilia*

Cala Cala - *Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio* € 16,00

Cascina Degli Ulivi (Triple A) - *Piemonte*

Semplicemente Rosa - *Merlot* € 15,00

La Felce (Triple A) - *Liguria*

Felcerosso Lt. 1 - *Sangiovese, Massaretta, Canaiolo, Merlot* € 13,00

Cavalieri - *Marche*

Sangiovese € 11,00

Vignerons d'Estezargues - *Francia*

Côtes-du-Rhône-Villages € 13,00

Tiago Teles (Triple A) - *Portogallo*

Gilda - *Castellão, Alfrochiero* € 24,00

Weingut Weninger (Triple A) - *Burgenland, Austria*

Rosza Petsovis - *Syrah, Pinot Nero, Saint Laurent* € 19,00

Vite Natural Durante - *Colline Pontidesi - Lombardia*

Merlot € 13,00

Cabernet Sauvignon € 13,00

Bianchi (Italiani, Esteri)

La Felce (Triple A) - *Liguria*
Felcebianco Lt. 1 - *Trebbiano, vermentino e malvasia* - € 13,00

Vinyes Singularis - *Catalogna*
Xarel.lo - *Xarello (macerato)* - € 16,00

Francesca Barraco - *Marsala, Sicilia*
Catarrato - € 14,00

Cavalieri - *Marche*
Gegè - *Verdicchio* - € 11,00

Inama - *Veneto*
Soave Classico - € 14,00
Chardonnay - € 14,00
Sauvignon - € 14,00

Az. Agricola Foradori (Triple A) - *Trentino Alto Adige*
Fontanasanta - *Manzoni Bianco* - € 28,00

Chateau de Roquefort Clairette (Triple A) - *Provenza, Francia*
Vin de Pays des Bouches du Rhône Petit Salé - *Clairette e Vermentino* - - - - - - - - - - € 24,00

Fattorie Nittardi - *Chianti, Toscana*
Ben - *Vermentino* - € 15,00

Vite Natural Durante colline Pontidesi - *Lombardia*
Incrocio Manzoni - € 13,00
Riesling - € 13,00

I Vignaioli sardi, per produttore

Tenute Dettori (Triple A) - *Sennori (SS)*
Renosu Bianco - € 12,00
Renosu Rosso - € 12,00
Tuderi - *Cannonau* - € 28,00
Dettori Bianco - *Vermentino* - € 35,00

Az. Agricola Pusole - *Baunei (Nu)*
Pusole Rosso - *Cannonau* - € 13,00
Case Sparse - *Cannonau* - € 13,00
Karamare - *Cannonau Bianco, Macerato* - € 22,00

Orgosa - *Orgosolo (Nu)*
Orgosa - *Cannonau* - € 14,00

Sabores - *Via Baylle, La Marina (Ca)*
Carignano Julio - € 12,00
Cannonau - € 9,00
Vermentino - € 9,00
Moscato Dolce 50cl - € 12,00

(segue) I Vignaioli sardi

Az. Agricola Fiori - *Usini (SS)*

Serra Juales - *Cagnulari* - - - - - € 11,00

Mereu - *Sorgono (NU)*

Merigus - *Mandrolisai* - - - - - € 13,00

Meigamma - *Villasimius (CA)*

Bianco - - - - - € 24,00

Rosso - - - - - € 24,00

Deperu Holler - *Perfugas (SS)*

Fria - *Vermentino, macerato* - - - - - € 18,00

Santu Teru - *Nurallao (CA)*

Ba.Bo - *Barbera, Bovale* - - - - - € 19,00

Gurè - *Syrah* - - - - - € 18,00

Fiadora - *Nuragus, Nasco* - - - - - € 13,00

Olianas - *Gergei (CA)*

Cannonau - - - - - € 13,00

Vermentino - - - - - € 13,00

Cannonau Riserva - - - - - € 19,00

Perdixi - Bovale Superiore - - - - - € 19,00

Cannonau in Anfora - - - - - € 21,00

Semidano in Anfora - - - - - € 21,00

Trebbiano in Anfora - - - - - € 21,00

Moscato secco in Anfora - - - - - € 21,00

Altre Chicche

Gravner - Ribolla - - - - - € 55,00

Pane e Vino - Vintage - - - - - € 35,00

Champagne Biodinamici - - - - - € 45,00

Con le prime 6 bottiglie acquistate avrai due calici Sabores in omaggio

Vuoi regalare i nostri prodotti a una persona cara? è semplicissimo.
Contattaci per acquistare una delle nostre GIFT CARD.

Sapori di Sardegna

ALIMENTARI

RIAPRIAMO IL 1° MAGGIO

Vico dei Mille, 1

SABORES

BOTTEGA E CUCINA

RIAPRIAMO IL 1° APRILE

Via Baylle, 6