

VINI

BIANCHI

Montesicci Cantina di Dolianova, Nasco DOC	5/25
Terra Noa Cantina SARAJA, Vermentino di Gallura DOC	5/25
T'Amo Cantina di Mogoro, Vernaccia	4,5/20
Giunco Cantina Mesa, Vermentino (Bottiglia piccola da 50cl – 16€)	5/25
Opale Cantina Mesa, Vermentino	30
Costamolino Cantina Argiolas, Vermentino	4/18
Sciala Cantina Surrau, Vermentino DOCG	30
Sa Frissa Cantina Argiolas, Nuragus	5/24
Tuvaoes Cantina Cherchi, Vermentino	5,5/28
Karmis Cantina Contini IGT, Tharros	5/22
Vermentino Cantina Audarya, Vermentino	4/20
Karagnanj Tondini, Vermentino di Gallura DOCG	5,5/30
Is Argiolas Cantina Argiolas, Vermentino	5/25
ROSATI	
Yule Cantina Corona Ruja, IGT Isola dei Nuraghi	5/22

ROSSI

Cagnulari Cantina Cherchi, IGT	5,5/28
Korem Cantina Argiolas, Bovale	42
Turriga Cantina Argiolas, IGT	100
Buio Cantina Mesa, Carignano	5/24
Meno Buio 50cl Cantina Mesa, Carignano	16
Monica Cantina Audarya, Monica	4,5/22
Tiernu Cantina di Mogoro, Bovale DOC	5/22
Buio Buio Cantina Mesa, Carignano	36
Libaltai Cantina Saraja, Carignano	5,5/26
Athentu Cantina Corona Ruja, Cannonau	5,5/25
Rocca Rubia Cantina Santadi, Carignano	32
Perdera Cantina Argiolas, Monica	4/18
Vosté Cantina Iolei, Nepente di Oliena	5/28
Grotta Rossa Cantina Santadi, Carignano	4,5/20

Calice/Bottiglia

BIRRE

Artigianali

Birra Viola Bionda/Rossa 75cl	16
Birra Barley Friska e Macca meda 75cl	15
Birra Barley Friska 37,5cl	8
Birra Harvest Carignosa e Zina 75cl	16

ALLA SPINA

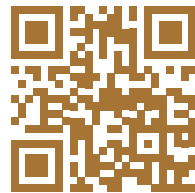
Ichnusa Classica	20cl/2,8	40cl/5,6
-------------------------	----------	----------

IN BOTTIGLIA

Ichnusa Non Filtrata/Cruda 33cl	3,5
Red Erick 33cl	4,5
Franziskaner Weiss/Dunkel 50cl	4,5
Birra Analcolica	3
Corona	3,5
Heineken 33cl	3,5
Becks 33cl	3

ALTRE BEVANDE

Bibite e succhi di frutta	3	Acqua Smeraldina Nat. 1L	3	Acqua Smeraldina Frizz. 1L	3
----------------------------------	---	---------------------------------	---	-----------------------------------	---



I NOSTRI SERVIZI

LE PLUS BON

SEGUICI SUI SOCIAL
leplusbon_cagliari

www.leplusbon.it
info@leplusbon.it

Piazza L'Unione Sarda
Via Santa Gilla, 42
tel. 070 209 9121
—
Piazza de Gasperi
Via Giolitti, 13
tel. 070 652 976
—
Piazza Kennedy, 25
Via Piemonte, 2
tel. 070 498 833

*Da oltre 35 anni portiamo in tavola la passione per la buona cucina
unendo esperienza, tradizione e attenzione alla qualità.*

Selezioniamo ogni giorno materie prime fresche e prodotti del territorio sardo,
valorizzando i sapori autentici della nostra terra.
Ogni piatto nasce dal rispetto per la stagionalità e dalla scelta di ingredienti locali,
per offrirvi un'esperienza genuina e ricca di tradizione.

35
ANNI



202406L/PB

COSTI DI SERVIZIO

Coperto Pranzo	1,5
Servizio e Coperto Sera (dalle 19:30)	2,5

ALLERGENI

1) Glutine, 2) Crostacei, 3) Uova, 4) Pesce, 5) Arachidi,
6) Soia, 7) Latte, 8) Frutta a guscio, 9) Sedano, 10) Senape,
11) Sesamo, 12) Solfiti, 13) Lupini, 14) Molluschi

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.
Per allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala.

Sognar di fiori, gustar sapori

MENÙ
EDIZIONE ESTIVA

umami
the new food generation

Mood
Packaging
Studio & Design

RISTORANTE

PER INIZIARE

Degustazione di Salumi e Formaggi Sardi (1-3-6-7-12-14)	15
Prosciutto crudo stagionato, salame di pecora, salsiccia sarda, guanciale pepato, coppa, pecorino stagionato, mustela, ricotta mustia, crema di pecorino, servito con le nostre mostarde home made e focaccia fragrante al rosmarino. <i>(Consigliato per 2 persone)</i>	
Degustazione di Mare (1-2-3-4)	24
Carpaccio di muggine con polvere di bottarga di Cabras e gel di Vermentino; Tacos di mais con tartare di tonno bokay e mayo di ricci e bottarga; Piccola frittura di calamari e gamberi con mayo al wasabi e limone; Baccalà "a scabecciu" con pecorino e mentuccia. <i>(Consigliato per 2 persone)</i>	
Carpaccio di Polpo (1-7-8-10-12-24)	13
Con gel di Aperol, mayo allo zenzero e lime, polvere di pepe rosa, cialda di corallo al nero di seppia.	
Polpettine di Scottona Piemontese fritte (1-3-7-8-12)	10
Con salsa di pomodorini datterini gialli, crema di burrata, pesto di rucola e mandorle.	

PRIMI PIATTI

Spaghetti Arselle e Bottarga (1-3-4)	16,5	Culurgionis di Patate e Polpo (1-3-7-14)	16
Spaghettone alla chitarra di pasta fresca, con arselle e bottarga di muggine di Cabras.		Culurgionis home made ripieni con patate e polpo a sa <i>schiscionera</i> , crema di pecorino giovane, polvere di capperi, olio al prezzemolo.	
Tortelli di Caviale di Melanzane (1-3-7-13)	16	Tagliatelle al basilico (1-3-7-9-12)	15
Tortelli home made ripieni di caviale di melanzana bruciata e menta, provola affumicata liquida, olio al basilico, polvere di liquirizia.		Tagliatelle 30 tuorli con impasto al basilico, pomodorini gialli e rossi, crema di burrata, pinoli tostati, olio al basilico.	
Fregula al Nero di Seppia (1-2-8-14)	18	Carbonara di mare (1-3-4-14)	16
Fregula sarda mantecata al nero di seppia, crudo di gamberi, la sua bisque, lime e pistacchio tostato.		Spaghettone di pasta fresca con crema di ricci e bottarga, pesce spada affumicato, crumble di pane guttiau.	

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi piatti sono compresi del contorno

Costata di scottona alla griglia (10-12)	22	Lingotto di Tonno (4-12)	19
500gr, servita con contorno di patate al forno e la nostra salsa BBQ		Lingotto di tonno confit al finocchietto selvatico, hummus di avocado e lime, gel all'arancia e caponatina di verdure estive a crudo.	
Tagliata di roast-beef Irlandese (7-9-12)	20	Cotoletta alla Milanese (1-3-7)	14,5
con fonduta di Dolcesardo, grattugiata di tartufo scorzone estivo, sale maldon, petali di cipolla rossa di Tropea. Servita con le nostre chips di patate fresche.		Cotoletta di tacchino impanata alla milanese. Servita con contorno di patatine fritte.	
Spiedini di picanha (7-8)	19,5	Bun Hamburger di Angus (1-4-7-8)	14
Spiedini di picanha alla griglia, chimichurri ai pistacchi e lime. Servito con pannocchiette baby al burro.		Panino del nostro forno, burger di Angus alla griglia, pomodoro camone, mozzarella di bufala campana DOP, pesto di basilico e pinoli, maionese alle acciughe del Cantabrico. Servito con patate chips fresche e la nostra salsa cheddar.	
Frittura di Calamari e Gamberi (1-2-3-14)	17		
Frittura insemolata di calamari e gamberi servita con sfoglie di patate chips fresche e mayo al wasabi e limone.			

MENÙ BIMBI	9
Pennette al pomodoro + Secondo a scelta tra nuggets o wurstel di pollo alla griglia con patatine fritte. (1-3-7)	



PIZZE

Tutte le pizze sono disponibili anche in versione pinsa! (+2€)

NOVITÀ

Burrata artigianale e Tartufo (1-4-7-14)	13
Mortadella Bologna IGP, datterino giallo confit, basilico, tartufo estivo	
Melanzane fritte e Speck croccante (1-7)	12,5
Mozzarella, pomodoro e burratina affumicata	
Pesce spada affumicato e Melanzane fritte (1-7-14)	13
Mozzarella, parmigiano e burratina affumicata	
Bufala e Fiori di zucca (1-7)	11,5
Mozzarella, pomodorini gialli e rossi confit e gel di basilico	
Focaccia crudo di Parma (1-7)	10,5
Crema di avocado, pomodorini confit e crema di burrata	
Zucchine fritte e Fiori di zucca (1-7-8)	12
Mozzarella, burratina affumicata, gel alla menta	
Polpo e Crema di patate (1-7)	12,5
Mozzarella, datterino giallo confit, crema di burrata	

PIZZE TRADIZIONALI

Margherita (1-6-7)	7,5
Pomodoro, mozzarella	
Napoli (1-4-6-7)	8,5
Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe	
Ortolana (1-6-7)	8,5
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni	
Patatosa (1-6-7)	8
Pomodoro, mozzarella, e patate fritte	
Carlofortina (1-4-6-7-8-14)	9
Pomodoro, mozzarella, pesto, tonno e pomodorini	
Quattro Stagioni (1-6-7-13)	9,5
Pomodoro, mozzarella, cotto, olive, funghi e carciofini	
Parmigiana (1-6-7)	9
Pomodoro, mozzarella, melanzane, provola e grana	
Montanara (1-6-7)	8,5
Pomodoro, mozzarella, speck e provola	
Wurstel (1-6-7)	8
Pomodoro, mozzarella, wurstel	
Calzone (1-6-7)	8,5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Bufala (1-6-7)	10
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala e basilico	

BIRRE Artigianali

Birra Viola Bionda/Rossa, 75cl	16
Birra Barley Friska e Macca meda, 75cl	15
Birra Harvest Carignosa e Zina, 75cl	16

SPECIALI

Bufalina (1-6-7)	11
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo e basilico	
Crudo di Parma 18 mesi e Patate (1-6-7-12)	11
Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma e patate al forno	
Zucchine, Patate e Zafferano (1-6-7)	9
Mozzarella, zucchine, zafferano e patate	
Pere, Radicchio e Stracchino (1-6-7)	9
Mozzarella, pere, radicchio e stracchino	
Mele e Gorgonzola (1-6-7-8-12)	9
Mozzarella, mele, gorgonzola e noci	
Frutti di mare (1-4-6-7-14)	10,5
Pomodoro, mozzarella e frutti di mare	
Salsiccia fresca e Patate (1-6-7)	9
Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca e patate	
Radicchio e Gorgonzola (1-6-7)	8,5
Mozzarella, radicchio e gorgonzola	

“La Plus Bon”

Mozzarella, acciughe del Cantabrico, fiori di zucca, burrata artigianale Pugliese, scorza di limone e bottarga di muggine (1-4-7-14)

Pinsa	14
Pizza	13



I nostri impasti

Classico
Farina di grano tenero di tipo 0 Molino della Giovanna.

Cereali Antichi (+1,5)
Farina integrale di farro, semi di girasole, lino, miglio e segale.

PINSE

Gustosa focaccia ad alta digeribilità preparata con farina di riso, frumento e soia

LE PINSE ROMANE

Fiori di zucca e Zucchine fritte (1-6-7-8)	12,5	Pesce spada affumicato (1-7)	12,5
Mozzarella, speck croccante e burratina affumicata		Mozzarella, emulsione di rucola, crema di burrata e granella di pistacchio	
Polpo e Burrata artigianale (1-6-7)	13,5	Guanciale e Fonduta Dolce Sardo (1-7)	12,5
Mozzarella, cipolla caramellata e olive taggiasche		Mozzarella, patate al forno e tartufo estivo	
Acciughe del Cantabrico (1-4-6-7)	13	Melanzane fritte e cotto affumicato (1-7)	12,5
Base marinara, datterino giallo confit, mozzarella di bufala e basilico		Mozzarella, prosciutto cotto affumicato, fonduta di dolce sardo, tartufo estivo e gel alla menta	
Mortadella Bologna IGP (1-6-7-8)	12,5	Roast-beef e Patate al forno (1-7)	12,5
Mozzarella, mortadella Bologna IGP, crema di burrata, crema di pistacchi e granella di pistacchio		Mozzarella, emulsione alla rucola, scaglie di grana	
Aggiunte su pizze e pinse: da 0,5€ a 2€			

INSALATE & POKE

POKE

White Poke Bowl (1-3-4-8-12-14)	11,5
Riso bianco sushi, polpo insemolato e fritto, cavolo cappuccio agrodolce, edamame, mango cubes, teriyaki sauce, mayo al nero di seppia e bottarga, granella di pistacchi tostati.	
Black Poke Bowl (1-4-7-8-12)	12
Riso venere, salmone gravalax, avocado cubes, wakame, cipolla rossa agrodolce, teriyaki sauce, philadelphia, scaglie di mandorle tostate.	

INSALATE

Chicken Salad (7-8-12)	10,5
Insalatine miste da taglio, pomodorini ciliegini, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, crispy bacon, crema di avocado, granella di nocciole tostate.	
Bufalina Estiva (6-8)	12
Misticanza di stagione, pomodorini ciliegini, mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo di Parma, perle di melone Cantalupo, glassa di aceto balsamico di Modena, pane carasau.	
Beef salad (6-7-8-12)	11,5
Misticanza di stagione, pomodorini ciliegini, rost-beef all'Inglese, salsa tonnata, frutto del capperio	
Summer salad (6-7-8-12)	12
Valeriana, rucola, gamberi C.B.T, mango a cubetti, stracciatella, pistacchi tostati.	

CONTORNI

Patate Chips Fresche	5
Verdure Grigliate	4,5
Patate al Forno	4,5
Patate Fritte	4
Insalata Mista (4-13)	6
Insalata verde, pomodoro, tonno e mais	

DESSERT dalla nostra pasticceria!

Tiramisù (1-3-6-7-8-12)		Torta Mimosa (1-3-6-7-8-12)	
Torta Sacher (1-3-6-7-8)		Crostatina Crema e Frutta (1-3-6-7-8-12)	
Millefoglie Crema e Cioccolato (1-3-6-7-8-12)		Frutta o Macedonia di Stagione	
Cheesecake Cioccolato-Fragole (1-3-6-7-8-12)		Pizza alla Nutella (1-3-6-7-8-12)	6,5