



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.3

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio

2013

**SECONDI PIATTI**

|   |  |
|---|--|
| <p><b>AGNELLO AL FINOCCHIETTO SELVATICO</b><br/>Agnello rosolato in olio, aglio, cipolla e finocchietto selvatico</p> <p><b>AGNELLO ALLO ZAFFERANO</b><br/>Agnello rosolato in olio, aglio, prezzemolo, con l'aggiunta di salsa di pomodoro e zafferano</p> <p><b>AGNELLO CON PISELLI</b><br/>Agnello cotto in tegame con cipolla, piselli e polpa di pomodoro</p> <p><b>AGNELLO IN BIANCO CON LIMONE</b><br/>Agnello rosolato in olio, cipolla e vino bianco, con l'aggiunta finale di uova e limone</p> | <p><b>ANGIONE CUN ANEDU</b><br/>Angione irrujadu in ògiu, àgiu, chibudda e anedu</p> <p><b>ANGIONE CUN TZAFARANU</b><br/>Angione irrujadu cun ògiu, àgiu, perdusèmene, cun s'annanta de cunserva e tzafaranu</p> <p><b>ANGIONE CUN PISURCHE</b><br/>Angione cotu in cassarola cun chibudda, pisurche e tamata a cantos</p> <p><b>ANGIONE IN BIANCU CUN LIMONE</b><br/>Angione irrujadu in s'ògiu, chibudda e binu biancu cun s'annanta, a s'acabbu, de ou e limone</p> |
| <p><b>ANGUILLE AL SUGO</b><br/>Anguille rosolate in padella con pomodori, aglio e prezzemolo</p> <p><b>ANGUILLE ARROSTO</b><br/>Anguille, sale e alloro</p> <p><b>ANGUILLE MARINATE</b><br/>Anguille rosolate nell'olio, quindi lasciate macerare in olio, aceto, aglio, cipolla e alloro</p> <p><b>ARAGOSTA LESSA</b><br/>Aragosta lessata e condita con una salsa a base di olio, aceto e le viscere del crostaceo</p>  | <p><b>AMBIDDA CUN BAGNA</b><br/>Ambidda irrujada in padedda cun tamata, àgiu e perdusèmene</p> <p><b>AMBIDDA ARRUSTU</b><br/>Ambidda, sale e làuru</p> <p><b>AMBIDDA A ISCABÈCIU</b><br/>Ambidda irrujada in ògiu, posca ammoddigasda in ògiu, aghedu, àgiu, chibudda e làuru</p> <p><b>ALIGUSTA A BUDDIDU</b><br/>Aligusta buddida e cundida cun sartza de ògiu, aghedu e su matzàmene suo etotu.</p>   |
| <p><b>BACCALA' ALL' ALGHERESE</b><br/>Baccalà ammollato e rosolato in olio, pomodoro, un goccio d'aceto e peperoncino</p>   | <p><b>BACAGLIARI A SA SALIGHERESA</b><br/>Bacagliari ammoddigadu e irrujadu in ògiu, tamata, unu gùtziu de aghedu e pibereddu</p>  |
| <p><b>BOMBAS</b><br/>Polpette di carni miste con uova, formaggio grattugiato, pangrattato, aglio, prezzemolo e cotte nel sugo di pomodoro</p>   | <p><b>BOMBAS</b><br/>Purpedda de petza ammesturada cun ou, casu e pane gratados, àgiu, perdusèmene e cota in sa bagna</p>  |
| <p><b>BURRIDA DI CAGLIARI</b><br/>Pesce gattuccio lessato in acqua e aceto e lasciato macerare in una salsa a base di noci, aceto, aglio, olio e il fegato del pesce</p>  | <p><b>BURRIDA DE CASTEDDU</b><br/>Gatu de mare buddidu in abba e aghedu e lassadu ammoddigare in una sartza de nughe, aghedu, àgiu, ògiu e su figadu de su pische</p>  |
| <p><b>BURRIDA DI ORISTANO</b></p>   | <p><b>BURRIDA DE ARISTANIS</b></p>   |



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.3

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio

2013

**SECONDI PIATTI**

|  |  |
|--|--|
| Pesce gattuccio (o razza), pomodori freschi, aceto, olio, limone e aglio   | Gatu de mare (o ferratza), tamata frisca, aghedu, ògiu, limone e àgiu  |
| <b>CAPPONE CON PATATE</b><br>Pesce cappone cotto al forno con l'aggiunta di patate, aglio, prezzemolo e vino bianco  | <b>CABONE DE MARE CUN PATATA</b><br>Pische cabone cotu in forru cun s'annanta de patatu, àgiu, perdusèmene e binu biancu   |
| <b>CAPRETTO CON CAPPERI E OLIVE</b><br>Capretto rosolato in tegame con cipolla, polpa di pomodoro, vernaccia e con l'aggiunta di un trito di aglio, prezzemolo, capperi e olive  | <b>CABRITU CUN TÀPARA E OLIA</b><br>Cabritu irrujadu in sa cassarola cun chibudda, tamata a tancos, garnàcia e cun s'annanta de una isminutzada de àgiu, perdusèmene, tàpara e olia  |
| <b>CINGHIALE ALLA CACCIATORA</b><br>Polpa di cinghiale precedentemente marinata, quindi stracotta in olio, con cipolle, capperi e olive  | <b>SIRBONE A SA CASSADORA</b><br>Purpa de sirbone ammoddigada in antis, duncas cota meda in ògiu, cun chibudda, tàpara e olia  |
| <b>CINGHIALE IN AGRODOLCE</b><br>Polpa di cinghiale marinata nel vino rosso aromatizzato con timo, alloro, mirto, ginepro, rosmarino e quindi rosolata in olio, con l'aggiunta di pomodori e del succo di macerazione e infine da aceto e zucchero | <b>SIRBONE IN AGRUDURCHE</b><br>Purpa de sirbone ammoddigada in su binu ruju insaboridu cun armidda, làuru, murta, chinìberu, tzìpiri e posca irrujada in ògiu, cun s'annanta de tamata e de su sutzu de su scabèciu e in fines aghedu e tzùcaru |
| <b>CONIGLIO (LEPRE) ALLA CACCIATORA</b><br>Coniglio (o lepre) in pezzi, rosolato in olio e cipolla con l'aggiunta del fegato sminuzzato, aglio, prezzemolo e vernaccia   | <b>CONILLIU (LÈPORE) A SA CASSADORA</b><br>Conilliu (o lèpore) a cantos, irrujadu in ògiu e chibudda cun s'annanta de su figadu amminudadu, àgiu, perdusèmene e garnàcia   |
| <b>CORATELLA vedi TRATTALIA</b><br><b>CORDULA</b><br>Intreccio di budella, stomaco e pancia d'agnello o capretto   | Bide TRATTALIA<br><b>CÒRDULA</b><br>Tritza de istentina, istògomo e bentre de angione o cabritu  |
| <b>FILETTO DI CAVALLO</b><br>Filetto di cavallo, marinato con olio, prezzemolo, aglio e pepe, quindi saltato in padella  | <b>FILETU DE CADDU</b><br>Filetu de caddu, scabeciadu in ògiu, perdusèmene, àgiu, pìbere, posca torradu a fogu in sa padedda   |
| <b>MERCA</b><br>Muggine lessato in acqua e sale a avvolto in erba palustre   | <b>MERCA</b><br>Lissa buddida in abba e sale e imboligada in erba de paule   |
| <b>MUGGINE ARROSTO</b><br>Muggine arrostito alla brace e quindi bagnato in salamoia con acqua, sale, alloro e prezzemolo   | <b>LISSA ARRUSTU</b><br>Lissa cota a arrostu in sa bràsia e posca postu a ammurgiare cun abba, sale, lavru e perdusèmene   |



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.3

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio

2013

**SECONDI PIATTI**

|  |   |
|--|---|
| <b>PANADAS</b><br>Scodelline di pasta, con ripieni vari, solitamente a base di anguille o agnello o verdure  | <b>PANADAS</b><br>Discu cupudu prenu a manèra diferente, pro su prus cun ambidda o angione o birdura  |
| <b>PATATE IN CAPPOTTO vedi</b><br><b>PECORA CON PATATE</b><br><b>PECORA CON PATATE</b><br>Brodo di pecora con le patate intere o a grossi tocchi, con la buccia  | <b>bide BERBEGHE A BUDDIDU CUN PATATU</b><br><b>BERBEGHE A BUDDIDU CUN PATATU</b><br>Brou de berbeghe cun patatu intreu o a cantos mannos, cun su pìgiu   |
| <b>PERNICI IN SALSA</b><br>Pernici lessate e lasciate insaporire qualche ora con una salsa a base di olio, prezzemolo, aglio e succo di limone<br><b>PESCI A SCABECCIU</b><br>Pesci fritti e ricoperti con una salsa a base di olio, aglio, cipolle, aceto e allora<br><b>PIEDINI D'AGNELLO IN GELATINA</b><br>Gelatina di piedini d'agnello, lessati lungamente in acqua con cipolla, sedano, carote e aglio, profumati con alloro, chiodi di garofano, peperoncino e un trito di pomodori secchi | <b>PERDIGHE SARTZADA</b><br>Perdighe buddida e lassada, pro pagu tempus, a leare sos sabores in una sartza de ògiu, perdusèmene, àgiu e sutzu de limone<br><b>PISCHE A SCABÈCIU</b><br>Pische frissu e tutadu cun una sartza de ògiu, àgiu, chibudda, aghedu e làuru<br><b>PEES DE ANGIONE IN GHELADINA</b><br>Gheladina de pees de angione, buddidos meda in s'abba cun chibudda, sèllere, pistinaga e àgiu, cun làuru, craos de coròvulu, pibereddu e tomata sica isminutzada |
| <b>PORCETTO ALLO SPIEDO</b><br>Maialino da latte (max 4 kg), infilzato in uno spiedo e cotto lungamente vicino alle braci  | <b>PORCHEDDU COTU IN S'ISPIDU</b><br>Porcheddu de late (max 4 kg), puntu in s'ischidone e cotu meda acanta a sa bràsia  |
| <b>SALSICCE ALLO SPIEDO</b><br>Spiedini con tocchi di salsiccia di maiale, lardo e salvia<br><b>SANGUINACCIO</b><br>Budello di maiale, riempito di sangue di maiale, zucchero e aromi, lessato e arrostito   | <b>SARTITZA COTA IN S'ISCHIDONE</b><br>Ischidoneddos cun cantos de sartitza de porcu, lardu e sàlvia<br><b>GARAITZU</b><br>Istentina de porcu, prena de sàmbene de porcu, tzùcaru e aromas, buddidu e cotu arrustu  |
| <b>SPIGOLA CON OLIVE ALL'ORISTANESE</b><br>Spigola cotta con olio, cipolla, aglio, alloro, olive nere e vernaccia<br><b>SPINU</b><br>Costolette di maiale rosolate con cipolla, aglio, alloro, vino bianco, olive e prezzemolo   | <b>SPERRITU CUN OLIA A S'ARISTANESA</b><br>Sperritu cotu cun ògiu, chibudda, àgiu, làuru, olia niedda e garnàcia<br><b>SPINU</b><br>Costas de porcu irrujadas cun chibudda, àgiu, làuru, binu biancu, olia e perdusèmene  |
| <b>TONNO ALL'ALGHERESE</b><br>Tonno fresco, marinato in acqua e aceto  | <b>TUNINA A SA SALIGHERESA</b><br>Tunnina frisca, scabeciada in abba e  |



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMÈRTZIU

ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Allegato n. 1.3

al Decreto Assessoriale n. 10 del 24 maggio

2013

**SECONDI PIATTI**

|  |  |
|--|--|
| e rosolato in olio, cipolle, sedano, alloro, olive nere e vernaccia  | aghedu e irrujada in ògiu, chibudda, àpiu, làuru, olia niedda e garnàcia   |
| <b>TRATTALIA</b><br>Fegato, cuore, polmoni e intestini d'agnello o capretto cotti allo spiedo  | <b>TRATALIA</b><br>Figadu, coro, purmone e istentinas de angione o cabritu cotos in s'ischidone  |
| <b>TRIGLIE AL CARTOCCIO</b><br>Triglie aromatizzate con olio, prezzemolo, limone, olio, avvolto in carta "da forno" e cotte nel forno                      | <b>TRILLIAS A PABIROTU</b><br>Trillias insaboridas cun ògiu, perdusèmene, limone, imboligadas in su pabiru pro furru e cotas in su furru             |
| <b>TRIGLIE ALLA VERNACCIA</b><br>Triglie rosolate in padella con olio, prezzemolo, pangrattato, scorza di limone grattugiata e vernaccia                   | <b>TRILLIAS CUN GARNÀCIA</b><br>Trillias irrujadas in sa padedda cun ògiu, perdusèmene, pane gratadu, còrgiu de limone gratadu e garnàcia            |
| <b>TRIPPA ALLA SARDA</b><br>Trippa di vitello lessata e rosolata in olio, cipolla, pomodori, con l'aggiunta di menta e formaggio pecorino grattugiato      | <b>BUSECA A SA SARDA</b><br>Bentre de bitellu buddida e irrujada in ògiu, chibudda, tamata, cun s'annanta de amenta e casu berbeghinu gratadu        |
| <b>ZIMINU</b><br>Specialità sassarese a base d'interiora di vitello, arrostiti sulla brace o rosolati in padella con pomodori, cipolla, aglio e prezzemolo | <b>ZIMINU</b><br>Màndigu tataresu cun matzàmene de bitellu, cotu arrustu in sa bràsia o irrujadu in padedda cun tamata, chibudda, àgiu e perdusèmene |
| <b>ZIMINU DI PESCE</b><br>In alcune zone della Sardegna lo ziminu è una zuppa di pesce   | <b>ZIMINU DE PISCHE</b><br>In unas cantas leadas de Sardigna su zuiinu est una supa de pische  |