



**Cooperati va Archeotur** Gestione Servizi Turistici – Valorizzazione Beni Culturali  
Iscritta all'albo delle cooperative con il n° A 156075  
Via U. Foscolo, 4 09017 Sant'Antioco –CA  
† 0039+ 781 841 089 fax 0039+78 180 0596 **P.I. 01461 740928**  
E-mail: [info@archeotur.it](mailto:info@archeotur.it) sito web: [www.archeotur.it](http://www.archeotur.it)



TIPOLOGIA BIGLIETTO	GRUPPI SUPERIORI ALLE 20 PERSONE	TOTALE TUTTI I SITI	GRATUITO
MUSEO ARCHEOLOGICO	€ 6,00	€ 10,00	diversamente abili accompagnatori gruppi
TOFET			
MUSEO ETNOGRAFICO	€ 4,00		
FORTINO SABAUDO			
VILLAGGIO IPOGEO			

Le visite alle aree archeologiche ed etnografiche sono guidate da personale specializzato senza costi aggiuntivi rispetto al prezzo del biglietto d'ingresso. Il museo archeologico è aperto tutti i giorni dalle 9,00 alle 19,00. L' area etnografica è aperta tutti i giorni

**Per la visita alle aree archeologiche il pagamento dei biglietti potrà avvenire in contanti o con bonifico assolutamente anticipato (includendo nell'importo il costo dell'operazione bancaria) sul seguente conto:**

**Cooperativa Archetur Banca Intesa San Paolo Codice IBAN: IT52Q0306943981100000000162 e con presentazione della copia dell'avvenuto bonifico al momento dell'emissione dei biglietti.**

**Non è possibile emettere fattura in quanto si rilasciano regolari biglietti.**

**Si potrebbe eventualmente, su specifica richiesta, emettere una ricevuta cumulativa.**

**Per informazioni: Coop. Archeotur Tel. Fax 0781-82105, cell. 3897962114**

**Nel Fax/e-mail/telefonata di prenotazione della visita specificare sempre il metodo di pagamento che si intende adottare.**

**PREVENTIVO PRANZI ADULTI A. D.**

**1) MENÚ TERRA**

Antipasto	Antipasto di Terra	<b>Euro 23,00</b>
Primo	Gnocchi alla Sulcitana	
Secondo	Agnello con carciofi	
Dessert	Dolci sardi	
Bevande	Vino della casa	

**2) MENÚ MARE**

Antipasto	Zuppa di cozze con Carasau	<b>Euro 22,00</b>
Primo	Pilau di crostacei	
Secondo	Seppie arrosto dello stagno	
Dessert	Dolci sardi	
Bevande	Vino della casa	

**3) MENÚ MARE**

Antipasto	Involtini di pesce spada Bottarga e carciofi Cocktail di gamberi	<b>Euro 37,00</b>
Primo	Orecchiette con zucchine, cozze, gamberi, pinoli e bottarga	
Secondo	Scampi alla catalana	
Dessert	Della casa	
Bevande	Vino della casa, liquori, caffè	

**4) MENÚ TERRA**

Antipasto	CARCIOFI E PATATE AL VERDE CROSTONI DELLA CASA	<b>Euro 28,00</b>
Primo	RAVIOLONI ALLA NANDO (CREMA DI GORGONZOLA E ASPARAGI)	
Secondo	FAVATA ALLA SARDA 8CON MAIALE, CARDI SELVATICI E OLIVE)	
Dessert	Dolci sardi	
Bevande	Vino della casa, CAFFE, LIQUORI	

**5) MENÚ MARE**

Antipasto	Zuppa di cozze con crostoni Insalata di gamberi Seppie alla vernaccia Pesce in agrodolce	<b>Euro 27,00</b>
Primo	Cassulli al ragù di mare Fregola ai granchi	
Secondo	Verdure saltate in padella	
Dessert	Dolci	
Bevande	Vino della casa, caffè, liquori	

### 6) MENÚ TERRA

Antipasto	CARCIOFI CAVOLO SOFFOCATO FRITTELLE DI BIETOLE SELVATICHE	<b>Euro 28,00</b>
Primo	PASTA AL RAGU' DI CONIGLIO	
Secondo	CONIGLIO SELVATICO ALLA CACCIATORA, CONTORNO DI BROCCOLI SALTATI IN PADELLA CON PANCETTA	
Dessert	Dolci	
Bevande	Vino della casa, caffè, liquori	

### 7) MENÚ MARE

Antipasto	Zuppa di cozze con crostoni Insalata di gamberi Seppie alla vernaccia	<b>Euro 32,00</b>
Primo	cassulli al ragù di mare (tonno e spada)	
Secondo	Gamberoni alla vernaccia o trancio di pesce spada o di tonno. Contorno	
Dessert	Dolci	
Bevande	Vino della casa, caffè, liquori	

### 8) MENÚ MARE

Antipasto	Involtini di pesce spada Cocktail di gamberi	<b>Euro 28,00</b>
Primo	Orecchiette con zucchine, cozze, pinoli e bottarga	
Secondo	Seppie arrosto	
Dessert	Della casa	
Bevande	Vino della casa, liquori, caffè	

## PREVENTIVO PRANZI ADULTI C

### 1) MENÚ TERRA

Antipasti	Spiedini di bresaola kiwi e pecorino	<b>Euro 20,00</b>
Primi	Caserecce al tris di carni (manzo maiale e pollo) e pecorino	
Secondi	Tagliata di suino (roastbeef) al forno	
Contorno	Patate fritte	
Dessert	Gelato	
Bevande	Acqua o bibita o vino della casa	
	Caffè	

### 2) MENÚ TERRA

Antipasti	Pecorino, bresaola o speck o prosciutto crudo, olive	<b>Euro 18,00</b>
Primi	Gnocchetti alla campidanese	
Secondi	Tagliata di suino al forno	
Contorno	Patate al forno	
Dessert	Gelato	
Bevande	Acqua o bibita o vino della casa	
	Caffè	

### 3) MENÚ TERRA

Antipasti	Pecorino, salsiccia, olive, prosciutto crudo, ganciaie, carciofini	<b>Euro 25,00</b>
Primi	Gnocchetti alla campidanese	
Secondi	Pecora al forno o maiale o salsiccia	
Contorno	Patate al forno	
Dessert	Gelato	
Bevande	Acqua o bibita o vino della casa	
	Caffè	

### 4) MENÚ TERRA

Antipasti	Antipasto all'italiana	<b>Euro 25,00</b>
Primi	Maccarrones de Busa (sugo di carne e salsiccia fresca)	
Secondi	Maialino al forno	
Contorno	Patate al forno	
Bevande	Acqua e vino della casa	
	Caffè	

### 5) MENÚ MARE

Antipasti	Tonno fresco al vapore con cascata di pomodorini e anelli di cipolle di tropea	<b>Euro 20,00</b>
Primi	Strozzapreti con cozze, bottarga e pomodorini	
Secondi	Tagliata di tonno al forno	
Contorno	Patate e pomodorini come contorno del tonno	
Dessert	Gelato	
Bevande	Acqua o bibita o vino della casa	
	Caffè	

### 6) MENÚ MARE

Antipasti	Cozze al verde o al sugo	<b>Euro 22,00</b>
Primi	Gnocchetti alla carlofortina (tonno-pomodoro fresco-pesto-bottarga)	
Secondi	Orata o spigola al forno	
Contorno	Patate e olive come contorno del pesce	
Dessert	Gelato	
Bevande	Acqua o bibita o vino della casa	
	Caffè	

### 7) MENÚ MARE

Antipasti	Insalata di mare	<b>Euro 25,00</b>
Primi	Risotto di mare	
Secondi	Pesce spada al forno	
Contorno	Patate e olive come contorno del pesce	
Dessert	Gelato	
Bevande	Acqua o bibita o vino della casa	
	Caffè	

**PREVENTIVO PRANZI ADULTI Fe.**

**1) MENÚ TERRA**

Antipasto	Antipasto all'italiana	<b>Euro 20,00</b>
Primo	Ravioli fatti in casa	
Secondo	Grigliata mista di carne	
Contorno	Patate fritte o insalata di stagione	
Dessert		
Bevande	¼ Vino della casa-1/2 acqua	
caffè		

**2) MENU' MARE**

Tris di Antipasti	Cozze al vino bianco	<b>Euro 25,00</b>
	Insalata di polpo	
	Affumicato di tonno	
Primo	Spaghetti allo scoglio	
Secondo	Orata al cartoccio	
Contorno	Verdure grigliate	
Dessert		
Bevande	¼ Vino della casa-1/2 acqua	
caffè		

**PREVENTIVO PRANZI ADULTI R**

**3) MENÚ TERRA**

Antipasti	Scelta tra : Insalata di mare Zuppa di cozze e vongole	<b>€ 20,00</b>
Primi	Scelta tra: -Cassulli alla Carlofortina -Tagliatelle carciofi selvatici e bottarga di muggine	
Secondi	Scelta tra : -Fritto misto con patate fritte -Tonno o pesce spada alla griglia con contorno di insalata mista	
Bevande	Scelta tra : -Acqua naturale o gassata -Coca-cola-o Fanta-o Sprite -0,20 cl bionda	
Caffè		

#### 4) MENÚ MARE

Antipasti	Misto mare: Zuppa di cozze, Insalata di mare, Polpo con le olive	<b>€ 25,00</b>
Primi	Scelta tra : -Cassulli alla carlofortina (Tonno, pesto, scampi, gamberi, vongole e pomodoro) -Trofie gamberi e zucchine	
Secondi	Tonno alla griglia con contorno di insalata mista o patate al forno	
Bevande	Acqua naturale o gassata Bibita a scelta tra: -Coca-cola-o Fanta-o Sprite -The	
	Caffè e Dessert	

#### 3) MENÚ MARE E TERRA R

Antipasti	Zuppa di cozze, Insalata di mare, Cocktail di gamberi, Polpo con le olive	<b>€ 35,00</b>
Primi	Cassulli alla carlofortina, Ravioli gorgonzola e asparagi	
Secondi	Grigliata di tonno, pesce spada e gamberoni con contorno di insalata mista o patate al forno	
Bevande	Acqua naturale e gassata, vino di Sant'Antioco ( Sardus Pater) bianco e rosso	
	Caffè e Dessert	

**PREVENTIVO PRANZI ADULTI BIA**

**8) MENÚ TERRA**

Primi	Gnocchetti alla campidanese	<b>Euro 15,00</b>
Secondi	Bistecca senza osso di manzo o Braciola di maiale	
Contorno	Insalata mista	
Bevande	½ acqua, 1\4 vino	
	Caffè	

**9) MENÚ PIZZA**

Pizza a scelta: Prosciutto e funghi, Prosciutto, funghi, polpa di granchio, vegetariana, salsiccia, canadese(prosciutto funghi wurstel), wurstel, patatine, cipolle e tonno, olive, napoli....		<b>Euro 11,00</b>
Acqua ½ o birra 33 o ¼ vino		

**PREVENTIVO PRANZI ADULTI GM (MINIMO 20 PERSONE)**

**1) MENÚ TERRA**

Antipasti	Tagliere di salumi e formaggi nostrani	<b>Euro 20,00</b>
Primi	Malloreddus alla campidanese	
Secondi	Arrosto di maiale al cannonau	
Contorno	Patate al forno	
Bevande	A scelta tra acqua, ¼ vino, bibita	
dessert	Della casa (tiramisù, crema catalana, panna cotta...)	

**2) MENÚ TERRA**

Antipasti	Rose di carasau con pomodorini e basilico	<b>Euro 20,00</b>
Primi	Ravioli di patate e formaggio al pomodoro	
Secondi	Roast-beef	
Contorno	Insalata mista	
Bevande	A scelta tra acqua, ¼ vino, bibita	
dessert	Della casa (tiramisù, crema catalana, panna cotta...)	



### 1) MENÚ MARE

Antipasti	INSALATA DI MARE	<b>Euro 25,00</b>
Primi	TROFIE AI GAMBERI	
Secondi	PESCE AL SALE	
Contorno	VERDURE AL FORNO	
Bevande	A scelta tra acqua, ¼ vino, bibita	
dessert	Della casa (tiramisù, crema catalana, panna cotta...)	

### 3) MENÚ MARE

Antipasti	ROSE DI CARASAU CON BOTTARGA	<b>Euro 27,00</b>
Primi	FREGOLA SARDA ALLO SCOGLIO	
Secondi	FRITTURA DI CALAMARI	
Contorno	INSALATA MISTA	
Bevande	A scelta tra acqua, ¼ vino, bibita	
dessert	Della casa (tiramisù, crema catalana, panna cotta...)	