



Chò qibò
Ristorante | Pizzeria



con Voi dal 1990





Chò qibò
Ristorante



Gigi e Chicca consigliano

antipasti di mare

Zuppa di Nieddittas _____	€ 12.00
Soutè di Nieddittas e arselle di Marceddi _____	€ 16.00
Affumicati di pesce _____	€ 17.00
Polpetti soffocati su pane carasau _____	€ 12.00
Proposte di mare mista _____	€ 18.00

antipasti di terra

Prosciutto crudo su pomodorini e grana _____	€ 11.00
Tagliere di salumi _____	€ 14.00

primi

Linguine con gamberi* in salsa d'arancia _____	€ 16.00
Spaghetti alle vongole veraci di marceddi _____	€ 16.00
Fregula alle vongole veraci di Marceddi _____ (min 2 persone)	€ 15.00
Risotto ai frutti di mare* _____ (min 2 persone)	€ 16.00
Malloreddus alla rucola e zafferano (panna e guanciale) _	€ 13.50

secondi piatti di pesce

Filetto di pesce alle patate e timo _____	€ 17.00
Pesce del giorno alle vongole veraci di Marceddi _____ (etto)	€ 7.00
Grigliata di pesce con crostacei* e molluschi _____ (etto)	€ 6.50
Crostacei* e molluschi in salsa al limone _____	€ 18.00

secondi piatti di carne

Rotolo di vitello alla vernaccia I.G.T. _____	€ 15.00
Tagliata di manzo con rucola, grana e balsamico su pane carasau _ (una porzione)	€ 18.00
Filetto di manzo al pepe verde (panna fresca e senape) _____ (etto)	€ 7.50
Bistecca di manzo alla griglia _____ (etto)	€ 4.50
Bistecca di cavallo alla griglia _____ (etto)	€ 4.50

contorni

Verdure di stagione saltate _____	€ 5.00
Insalata mista _____	€ 5.00
Patate al forno _____	€ 4.50



Bobo Pizzeria



Delicate e leggere... fragranti e invitanti

Margherita _____	€ 6.00
pomodoro - mozzarella.	
Campania _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella di bufala - pomodoro a cubetti - basilico.	
Funghi _____	€ 8.00
pomodoro - mozzarella - funghi champignon.	
Cardinale _____	€ 8.50
pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo.	
Vegetariana _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - radicchio - melanzane - zucchine.	
Fresca _____	€ 8.00
pomodoro - mozzarella - rucola - grana a scaglie.	

Decise e strutturate... appagano il palato

Napoli _____	€ 8.00
pomodoro - mozzarella - capperi - acciughe.	
Greca _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - radicchio - zola.	
Guanciale _____	€ 10.00
pomodoro - mozzarella - verdure di stagione - guanciale - provola.	
Quattro formaggi _____	€ 8.50
pomodoro - mozzarella - grana - pecorino - zola - provola.	
Campidano _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - salsiccia - pecorino.	
Peperoncino _____	€ 8.50
pomodoro - mozzarella - salsiccia piccante - peperoncino.	
Taleggio e speck _____	€ 8.50
pomodoro - mozzarella - taleggio - speck.	
Arco _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - salsiccia piccante - zola.	

Le bianche... gradevoli e squisite

Obò gibo

mozzarella - pomodoro a cubetti - zucchine julienne - **vongole** - **bottarga**.

€ 15.00

Primavera

mozzarella - pomodoro fresco a cubetti - basilico.

€ 7.50

Pere e zola

mozzarella - pere di stagione - **gorgonzola**.

€ 9.00

Romana

mozzarella - patate - rosmarino.

€ 7.00

Julienne

mozzarella - zucchine julienne - **bottarga** grattugiata.

€ 10.00

Sapori e profumi di mare

Marceddi

pomodoro - **mozzarella** - rucola - **bottarga** grattugiata.

€ 9.50

Nieddittas (rossa, senza mozzarella)

pomodoro - **cozze** - prezzemolo.

€ 9.00

Sardegna

pomodoro - **mozzarella** - polpo - **gamberi*** - **cozze** - **arselle** - **surimi***

€ 16.00

Genovese

pomodoro - **mozzarella** - tonno - **pesto****

€ 9.00

Cocktail

pomodoro - **mozzarella** - **gamberetti** - lattuga - **salsa rosa**.

€ 11.00

Norvegese

pomodoro - **mozzarella** - **salmone** affumicato - **panna**.

€ 10.00

Fumè

pomodoro - **mozzarella** - rucola - **tonno e pesce spada** fumè.

€ 14.00



I profumi vegetali e gli aromi della norcineria

Salsiccia fresca _____	€ 8.50
pomodoro - mozzarella - salsiccia fresca.	
Montanara _____	€ 9.50
pomodoro - mozzarella - funghi misti* - salsiccia fresca - rosmarino.	
Prosciutto _____	€ 7.50
pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto.	
Prosciutto e funghi _____	€ 8.50
pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - funghi.	
Quattro stagioni _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - funghi - prosciutto cotto - cipolline - olive.	
Canadese _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - funghi - würstel.	
Capricciosa _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - funghi - prosciutto cotto - salsiccia - cipolline - peperoni - olive.	
Salsiccia e funghi _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - salsiccia - funghi.	
Monte Arci _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - funghi champignon - taleggio.	
Calzone _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - funghi.	
Funghi misti _____	€ 9.00
pomodoro - mozzarella - funghi misti trifolati.*	
Caprese _____	€ 9.00
pomodoro - pomodoro fresco - mozzarella a fette - basilico - origano.	
Rucola _____	€ 10.00
pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo - rucola - grana a scaglie.	
Tirolese _____	€ 8.50
pomodoro - mozzarella - speck - erba cipollina.**	
Trachite _____	€ 8.50
pomodoro - mozzarella - melanzane - grana a scaglie.	
Valtellina _____	€ 10.00
pomodoro - mozzarella - rucola - bresaola - grana a scaglie.	

Aggiunta di mozzarella _____ € 2.00

Aggiunta salumi _____ € 2.00

Aggiunta vegetariana _____ € 1.50

Aggiunta bottarga grattugiata _____ € 2.50

Aggiunta bottarga a fette _____ € 3.50

Le tre farine (Impasto speciale) _____ +€ 1.50

Pizza senza glutine (Base) _____ +€ 6.00

Coperto _____ € 3.00

*Lasciatevi conquistare dalla cucina
sempre fresca e genuina.*

*Colori e sapori accompagnano il gusto
appagante delle preparazioni
ottenute dai fortunati ingredienti
presenti nel nostro territorio.*

*Il mare e l'orto
sposano ottimamente
tutti i nostri piatti
dedicati a voi.*

Siamo lieti di servirvi

Grazie da tutto lo staff

*Idea:
prenotate i menù di gradimento
per i vostri pranzi di piacere,
saremo lieti di servirvi.*

Cerimonie
Eventi
Catering

 Tel. +39 0783 83730
 info@ciboqibo.it
 www.ciboqibo.it
 Cibó Qibó

 prodotto surgelato

 prodotto liofilizzato

 le voci evidenziate in grassetto indicano la presenza di allergeni

Allergeni - Allergens

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Chò qibò
La Cantina



è...

*...dare onore al vino
e al piacere di degustarlo
in armonia
con i vostri cari.*

Vini Bianchi

Funtanaliras	DOCG	Vermentino di Gallura	C. Vermentino - Monti	€ 18.00
Brino	DOCG	Vermentino di Gallura	C. Pedres - Olbia	€ 22.00
Soprasole	DOC	Vermentino	C. Pala - Serdiana	€ 22.00
Snarcy	DOC	Vermentino	A.V. Lotta - S.N. d'Arcidano	€ 21.00
Akènta Cuvée	DOC	Vermentino	C. S.M. La Palma - Alghero	€ 22.00
Veòr	DOC	Vermentino	S.A. Quartomoro di S. Loc. Is Bangius Marrubiu	€ 22.00
Sabbie d'Oro	DOC	Vermentino	C. Martis - Terralba	€ 18.00
localia	DOC	Vermentino	C. Melis - Terralba	€ 17.00
Hilaris	DOC	Vermentino	C. Terre di Ossidiana - Marrubiu	€ 21.00
Tuvaoes	DOC	Vermentino	V. Cherchi - Usini	€ 28.00
Ruinassas	IGT	Vermentino	C. Deppuru - Luras	€ 35.00
Lestru	IGT	Bovale	C. Su Cuppoi - Terralba	€ 23.00
Milleluci	DOC	Nuragus	C. Pala - Serdiana	€ 23.00
Karmis	IGT	Vernaccia	A.V. Contini - Cabras	€ 22.00
Su'Arù	IGT	Nasco	C. Su' Entu - Sanluri	€ 23.00

Vini Rosati

Nieddera	IGT	Nieddera	A.V. Contini - Cabras	€ 16.00
-----------------	-----	----------	-----------------------	---------



Vini Rossi

Dominariu	DOC	Bovale	C. Melis - Terralba	€ 17.00
Arcuentu	DOC	Bovale	C. Martis - Terralba	€ 19.00
Velludu	DOC	Bovale	C. Su Cuppoi - Terralba	€ 23.00
Bovaris	DOC	Bovale	A.V. Lotta - S.N. d'Arcidano	€ 25.00
Fradiles	DOC	Bovale del Mandrolisai	Fradiles V. - Atzara	€ 25.00
Obrake	IGT	Bovale 70%	C. Su Cuppoi - Terralba	€ 35.00
Cagnulari	IGT	Cagnulari	C.V. Cherchi - Usini	€ 28.00
Cagnulari	IGT	Cagnulari	C. Pedres - Olbia	€ 24.00
Grotta Rossa	DOC	Carignano	C. Santadi - Santadi	€ 17.00
Rocca Rubia	DOC Riserva	Carignano	C. Santadi - Santadi	€ 30.00
Terre Brune	DOC Superiore	Carignano	C. Santadi - Santadi	€ 70.00
Nepente	DOC	Cannonau	C. Oliena - Oliena	€ 19.00
Caòr	DOC	Cannonau	S.A. Quartomoro di S. Loc. Is Bangius Marrubiu	€ 21.00
Oltreluna	DOC	Monica	C. Pala - Serdiana	€ 22.00
Vale Rubra	IGT	Cannonau Bovale Caddiu	C. Terre di Ossidiana - Marrubiu	€ 21.00
Linnaris	IGT	Merlot	A.V. Lotta - S.N. d'Arcidano	€ 22.00

Proposte al Calice

Karmis	IGT	Vernaccia	A.V. Contini - Cabras	€ 4.50
Funtanaliras	DOCG	Vermentino	C. Vermentino - Monti	€ 4.50
localia	DOC	Vermentino	C. Melis - Terralba	€ 4.00
Su'Arù	DOC	Nasco	C. Su' Entu - Sanluri	€ 5.00
Nepente	DOC	Cannonau	C. Oliena - Oliena	€ 5.00
Grotta Rossa	DOC	Carignano	C. Santadi - Santadi	€ 4.50
Cagnulari	IGT	Cagnulari	C.V. Cherchi - Usini	€ 6.00
Oltreluna	DOC	Monica	C. Pala - Serdiana	€ 5.00

Birre Artigianali

Pozzo 9	ROSSA	B.A. 4 Mori - Montevecchio	cl. 50 € 10.00
Pozzo 16	BIONDA ALLA SPINA	B.A. 4 Mori - Montevecchio	cl. 20 € 3.00
Pozzo 16	BIONDA ALLA SPINA	B.A. 4 Mori - Montevecchio	cl. 40 € 5.00
Pozzo 16	BIONDA ALLA SPINA	B.A. 4 Mori - Montevecchio (caraffa)	cl. 150 € 17.00

Birre

Jchnusa	BIONDA		cl. 66 € 4.00
Jchnusa non filtrata	BIONDA		cl. 33 € 3.50
Heineken	BIONDA		cl. 66 € 4.00
Heineken	BIONDA ANALCOLICA		cl. 33 € 3.50
Peroni	BIONDA SENZA GLUTINE		cl. 33 € 3.50

Bollicine Italiane e non...

Moscato	VSAQ	Moscato	C. Melis - Terralba	€ 17.00
Prosecco	DOCG	Prosecco	Villa Sandi - Treviso	€ 28.00
BiancaVigna	DOCG	Prosecco Cuvée 1903 Extra Dry	BiancaVigna - Conegliano	€ 18.00
Vezzoli	DOCG	Franciacorta 100% Chardonnay	Vezzoli - Franciacorta	€ 33.00
Quartomoro	VSQ	Metodo Classico Vermentino	S.A. Quartomoro di S. Loc. Is Bangius Marrubiu	€ 25.00
Toblino Vènt	DOC	Tranto DOC 100% Chardonnay	Cantina Toblino - Madruzzo	€ 33.00
Gonet-Médeville	AOC	Champagne Brut Ter Cru	Vignobles Julie & Xavier Francia	€ 70.00

Bibite e Acqua

Acqua			cl. 50 € 2.00
Acqua			cl. 75 € 2.50
Bibite			cl. 33 € 3.00
Bibite artigianali			cl. 33 € 8.50
Vino sfuso			cl. 50 € 5.00
Vino sfuso			cl. 100 € 9.00