



provincia del MEDIO CAMPIDANO
Assessorato al Turismo e allo Sport

S A R D E G N A

www.provincia.mediocampidano.it

enogastronomia
wine e' dine



Vari e diversificati sono i prodotti tipici dell'eno-gastronomia che si possono assaporare visitando il territorio di questa Provincia; colori, gusti e profumi si fondono in miscele semplici ma ricche di originalità e bontà.

Il lavoro dei campi offre prodotti di ottima qualità, viste le condizioni pedo-climatiche della zona; caratteristiche sono le coltivazioni di carciofi, frumento e legumi.

Una menzione particolare merita la coltivazione dell'olivo, introdotta in Sardegna probabilmente tra l'VIII e il VII secolo a.C. ad opera di popolazioni provenienti dal Mediterraneo orientale.

Oggi l'olio che si produce è tra i più rinomati d'Italia, e questo apprezzamento lo si sta riscontrando sempre più spesso anche a livello europeo.

Tra i prodotti tipici non si può certo fare a meno di menzionare le diverse tipologie di pane, nonché formaggi (caprini ed ovini), salumi ed insaccati, questi ultimi vere e proprie specialità ognuna con proprie ed inconfondibili caratteristiche legate al tipo di pascolo e a tempi e modalità di stagionatura. Chiudiamo questa brevissima carrellata sulle produzioni tipiche ricordando gli ottimi vini e gli squisiti dolci che completano quello che è un vero e proprio arcobaleno di profumi, saperi e forme che accompagneranno il visitatore in un seducente e piacevole viaggio all'interno del gusto e della tradizione di questo territorio.

Various and diverse are the typical products of the Wine & Dine industry that can be savoured whilst touring the area of this Province, in which colours, tastes and fragrances blend together into mixtures simple, yet rich in genuineness and quality.

Harvesting yields products of prime quality, soil and climate conditions of the area notwithstanding. Typical are the artichoke, wheat and pulse cultivation. Noteworthy is also the cultivation of the olive tree, probably introduced to Sardinia between the VIII and VII century BCE by peoples from the Eastern Mediterranean. Nowadays the olive oil produced here is among the most sought-after in Italy, a reputation which is increasing also throughout Europe. Amongst the typical products, the various types of bread are worth mentioning, let alone the cheeses (both from goat's and sheep's milk) along with the salted and stuffed meats, the latter making for real specialities each with their own unmistakable features tied to the pasture type and to the timing and means of their ageing process.

We wish to end this brief slideshow of typical productions by mentioning the superb wines and exquisite cakes, which complete a downright spectrum of fragrances, colours and shapes that will guide the visitor through a tempting and pleasant journey within the tastes and traditions of this land.





Dalle greggi che pascolano su queste verdi distese d'erba si confezionano rinomati formaggi, ottimi sia freschi che stagionati.

Il pascolo allo stato brado dei bovini garantisce alle loro carni, oltre ad un gusto unico ed inconfondibile, delle eccellenti qualità nutrizionali.

From the herds pasturing on these green meadows the renowned cheeses, most delicious both fresh and aged, are produced. The free-range pasturing of the bovines gives to their meats, beyond their unique and unmistakable taste, some excellent nutritional qualities.





Il civraxiu è un pane di semola di grano duro tipico del Campidano.

Un tempo considerato il pane dei poveri, oggi viene apprezzato per la sua bontà: spesso lo si assapora con un filo di olio extravergine d'oliva, oppure tagliato a fette sul fondo di tipici vassoi in sughero dove verranno poi depositi succulenti arrosti di porchetto o agnello.

The civraxiu is a seed-corn hard bread typical of the Campidano region.

Once regarded as the bread of the poor, it is nowadays appreciated for its taste: it is often savoured either with a drizzle of extra virgin olive oil or sliced over typical cork trays onto which succulent pork or lamb roasts will then be laid.

La grande produttività dei suoli del Campidano era conosciuta già dagli antichi Romani che, compresa l'importanza economica di questa vasta e fertile pianata, vi iniziarono a coltivare grandi superfici a grano, trasformando l'Isola in "granaio di Roma".

The remarkable productivity of the soil of the Campidano region was already known to the ancient Romans who, aware of the economic importance of this vast and fertile plain, began to grow large expanses with wheat, thus converting the Island into 'Rome's granary'.



L'impasto utilizzato per il confezionamento del coccoi (in alto a sinistra) generalmente viene fatto lievitare utilizzando la madre acida, un lievito naturale che conferisce a questo pane un profumo ed una fragranza inconfondibili. La compattezza della sua pasta e la possibilità di poterlo gustare sempre fragrante anche dopo alcuni giorni, ha fatto sì che già nell'antichità questo tipo di pane venisse utilizzato non solo a tavola, ma anche nella realizzazione di singolari forme legate ad eventi particolari.

Le tecniche utilizzate per la decorazione del pane ceremoniale (a sinistra), vengono tuttora tramandate di madre in figlia; ma solo con l'esperienza si riuscirà ad ottenere queste vere e proprie opere d'arte.



The dough used for the production of the coccoi (top left) is usually leavened using the madre acida, a natural yeast which gives this bread unmistakable fragrance and crispness. The firmness of its dough and the possibility to taste it always crisp even after a few days has made it possible for this bread to be used ever since ancient times not only as a staple, but also in the production of unique shapes tied to special events.

The techniques employed in the decoration of the ceremonial bread (left) are still being handed down from mother to daughter. However, only through hard-earned experience will downright objets d'art be obtained.





Nella produzione dei dolci tipici dei centri della Provincia del Medio Campidano, oltre a zucchero, uova e farina, vengono utilizzati altri tre ingredienti che caratterizzano questi squisiti prodotti: la sapa, le mandorle e i formaggi freschi.

Gli amaretti e le pardulas sono forse i principali rappresentanti della produzione dolciaria di questa zona.

Nei primi una sapiente miscela di farina di mandorle dolci e amare rendono il suo gusto ricco di sfumature, mentre nelle seconde è lo zafferano che aromatizza il morbido ripieno, a base di ricotta o formaggio fresco.

Naturalmente non ci si può esimere dall'assaporare le diverse preparazioni a base saba, uvetta, nocciole e mandorle (pan 'e saba e pabassinas) spesso ricoperte di bianca glassa come i delicati pistoccus e pistoccheddus, da assaporare accompagnati da un buon vino liquoroso locale.

Apart from sugar, eggs and flour, three more ingredients are used in the production of the typical cakes of the towns of the Middle Campidano Province, which for this reason characterise these exquisite products: sapa, almonds, and fresh cheese. The amarettos and the pardulas are possibly the main representatives of the cake production of this area.

In the former, an appropriate mixture of sweet and bitter almond flour makes their flavour rich and various; whereas in the latter it is the saffron to season the soft stuffing, which can be prepared with either ricotta or fresh cheese. Certainly, one cannot do without tasting the various dishes made with saba, raisins, hazelnuts and almonds (pan 'e saba and pabassinas), which are often garnished in white icing such as the delicate pistoccus and pistoccheddus, to be savoured with a nice local liqueur wine.



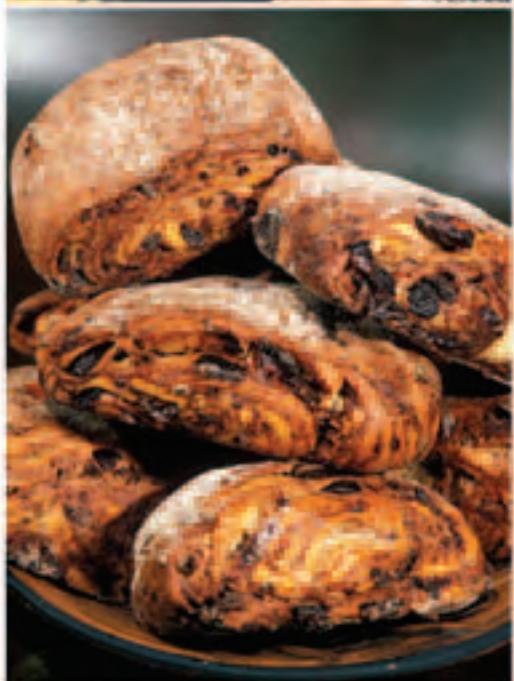
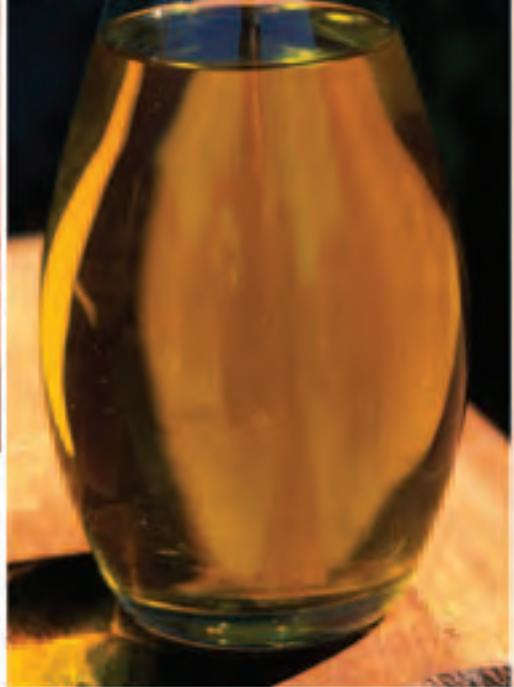


Le olive vengono utilizzate in diversi campi della tradizione culinaria; oltre che pigiate nei frantoi per ottenerne un ottimo olio, o inserite nell'impasto di saporite tipologie di pane, queste drupe possono anche essere cotte in tegame con acqua salata, aceto e aglio.

The olives are employed in several fields of the traditional cuisine. These stone fruits are not only pressed in the mills to produce most valuable oil or stuffed into the dough of delicious types of bread, but they can also be sautéed in brine, vinegar and garlic.

La coltivazione del pomodoro era già praticata nell'America latina in epoca precolombiana. In Europa questa pianta giunse nel XVI secolo portata dagli spagnoli, non per uso alimentare ma come pianta ornamentale. Infatti, a causa del suo contenuto in solanina, il pomodoro era addirittura considerato velenoso per l'uomo! Solamente due secoli più tardi si iniziò ad apprezzare il suo gusto e le sue qualità nutritizionali. Nelle campagne del Medio Campidano vengono coltivate diverse varietà di questo straordinario prodotto, o in vasti campi all'aperto o all'interno di serre.

The cultivation of the tomato was already widespread in Latin America in pre-Columbian age. This plant reached Europe in the XVI century through the Spanish, albeit not for food use but as an ornamental species. Indeed, because of its content of solanine, the tomato was regarded as poisonous to humans! Only two centuries later were its taste and nutritional qualities started to be appreciated. In the countryside of the Middle Campidano several varieties of this extraordinary product are grown, either in vast fields in the open air or inside greenhouses.





La produzione di salumi ed insaccati nasce dalla necessità di conservare a lungo le carni, quando ancora i moderni frigoriferi erano solo fantascienza.

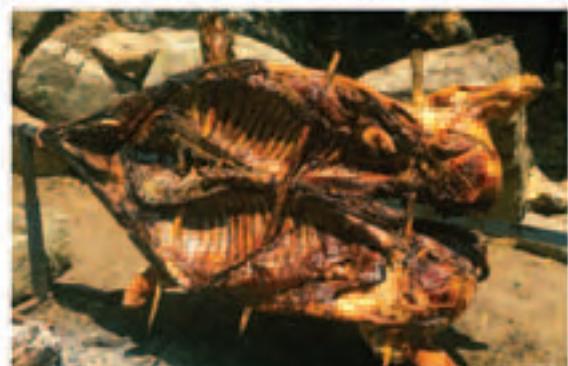
Con una attenta salatura, un uso abbondante di spezie e una graduale stagionatura, i nostri avi riuscivano a gustare saporiti prosciutti e salsicce anche dopo diversi mesi dalla macellazione.

La stagionatura degli insaccati e dei salumi, deve avvenire in locali con temperatura e grado di umidità attentamente controllati.

Solo in questo modo la carne perderà in maniera ottimale i liquidi che potrebbero danneggiare la qualità del prodotto finale.

The production of salted and stuffed meats originates from the need to preserve meats for long, at a time when modern refrigerators were only a thing of the future.

By a careful salting process, a generous use of spices and gradual ageing, our forefathers could eat tasty leg ham and sausages even months after slaughtering. The ageing process of stuffed and salted meats must take place in rooms with carefully-monitored temperature and humidity. Only in this way will the meat drain out optimally the liquids that could damage the quality of the end product.







Le coltivazioni di carciofo caratterizzano le campagne del Medio Campidano.

Questa pianta veniva consumata già dagli antichi Egizi, che probabilmente ne avevano scoperto le molteplici qualità medicinali.

Oltre ad alte percentuali in ferro, questo ortaggio contiene la *cinarina*, una sostanza che svolge un ruolo importante sia nel controllo del livello di colesterolo nel sangue che nella stimolazione delle funzioni biliari.

The cultivations of artichoke are typical of the countryside of the Middle Campidano.

This plant was already eaten by the ancient Egyptians, who had most likely discovered its multiple therapeutic qualities. Apart from a high percentage in iron, this vegetable contains cynarin, a chemical that plays an important role both in the control of cholesterol levels in the blood and in the stimulation of bile functions.



La coltivazione dello zafferano è praticata esclusivamente a livello familiare, in piccoli appezzamenti di terreno. Molto costose in termini di tempo le operazioni di raccolta e cernita (effettuate rigorosamente a mano) dei colorati pistilli.

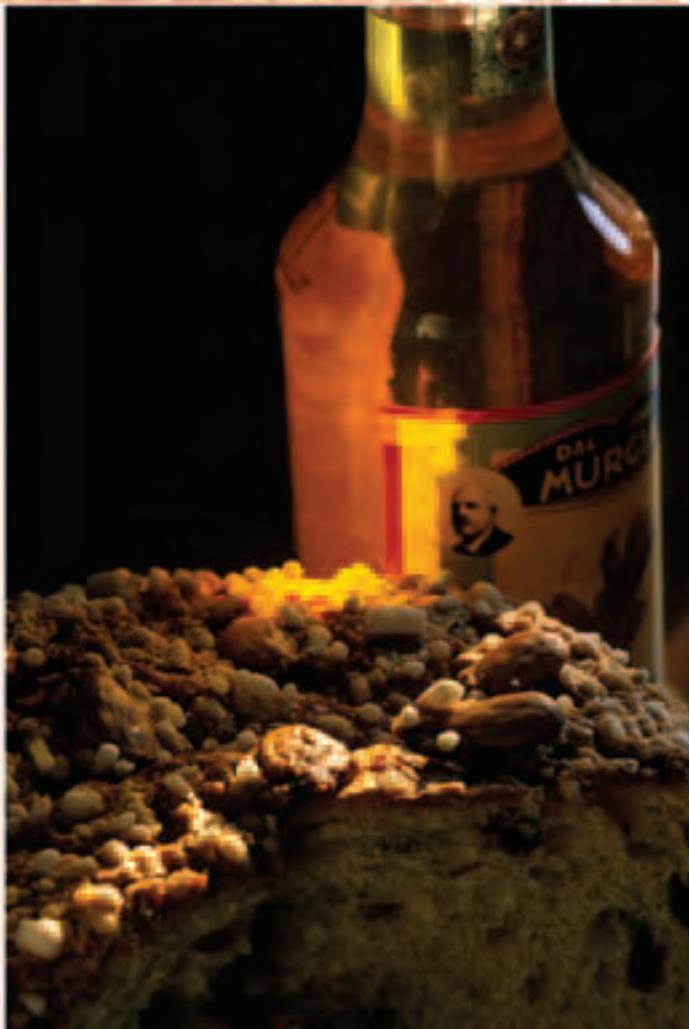
Altrettanto caro è però il costo in termini di denaro del prodotto finito, paragonabile a quello dell'oro!

Oltre che come spezia in cucina, esso viene utilizzato nella colorazione di preziosissimi tessuti o per aromatizzare originali liquori.

The cultivation of saffron is operated exclusively at the family level in small lots of land.

Harvesting and selection (strictly by hand) of the colourful pistils are very time-consuming. However, the monetary cost of the end product is comparatively high, similar to that of gold!

Other than as a spice for cooking, saffron is also employed as a dye for most precious fabrics as well as a seasoning for original liqueurs.





Oggi il sapore e l'aroma dei piatti a base di ceci, fagioli, fave e lenticchie è oramai apprezzato anche nei più famosi ristoranti, ma un tempo altro non erano che l'unica fonte di proteine delle famiglie meno abbienti. Non potendo permettersi il lusso di acquistare bistecche e salsicce, ripiegavano sui più economici legumi che, per questo, venivano definiti *la carne dei poveri*.

Nowadays the taste and flavour of the dishes made with chick peas, beans, broad beans and lentils is appreciated even at the most renowned restaurants, unlike the past when they served no other purpose than provide the only source of protein for the less-affluent families. Unable to purchase steaks and sausages because of financial constraints, these families would resort to the more economical pulses which, for this reason, were referred to as the meat of the poor.

Oltre a cereali e ortaggi, nelle campagne del Medio Campidano si coltivano anche estesi agrumeti che producono dolci e profumatissime arance. Questo tipo di frutto, ricco di vitamine A, B e C, prende anche il nome di esperidio; l'origine di questo termine deriva dal fatto che, secondo la mitologia greca, filari di aranci ornavano i giardini dove echeggiava il meraviglioso canto delle tre bellissime Ninfee del Tramonto, le Esperidi appunto.

Beyond cereal and vegetables, vast citrus groves are grown in the countryside of the Middle Campidano, yielding sweet and highly flavoured oranges. This type of fruit, rich in vitamins A, B and C, is also known as hesperidium. The latter term originates from the fact that, according to Greek mythology, hedgerows of orange tress used to adorn the gardens where the tantalising chant of the three beautiful Nymphs of the Dusk, that is the Hesperids, would resonate.

Non solo la rinomata cucina francese esalta le qualità gastronomiche delle chioccole: infatti in diverse località del Medio Campidano, la raccolta e il consumo de is sizzigorru (a sinistra) è una vera e propria tradizione. Come tradizionale è il l'utilizzo in cucina della piccola cacciagione (sotto) che, nelle campagne e nelle foreste della zona, è ancora ricca sia in numero di esemplari che in specie.

It is not only the renowned French cuisine to enhance the gourmet qualities of the snails: indeed, in various towns of the Middle Campidano the collection and consumption of de is sizzigorru (left) is a proven tradition. Typical is also the use in cooking of small game (below) that, in the countryside and woods of the area, is still diverse both in number of specimens and in species.



ATTIVITÀ RICETTIVE E RISTORANTI ACCOMODATIONS AND RESTAURANTS

COMUNE DI ARBUS

ALBERGHI - HOTELS

Il Galeone *** - viale della Torre, loc. Torre dei Corsari - Tel: +39 070 977217
La Caletta *** - loc. Torre dei Corsari - Tel: +39 070 977033
Le Dune *** - loc. Piscinas - Tel: +39 070 977130
Meridiana *** - via Repubblica 172 - Tel: +39 070 9758283
Ostello della Torre - loc. Torre dei Corsari - Cell: +39 320 9669764
Villaggio Sabbie d'Oro *** - loc. Sabbie d'Oro - Tel: +39 070 977074

B&B

Brezza Marina - viale della Torre - loc. Torre dei Corsari - Tel: +39 070 977120
Green Village - loc. Bidderdi - Tel: +39 070 9756127
Il Giardino - loc. Is Argiolas Mannas - Tel: +39 070 977126
Il Nuraghe - loc. Cugui - S.S. 126 - Km. 82, IV - Tel/Fax: +39 070 9758682
Il Quinto Moro - vico 1° Costituzione, 4 - Tel: +39 070 9759943
Il Sole di Rosa - via della Pineta, 5 - Tel: +39 070 9759864
La Piazzetta - piazza Immacolata, 2 - Tel: +39 070 9759018
La Rossi dei Venti - loc. Is Argiolas Mannas - Tel: +39 070 9758336
Le Mimose - loc. Porto Palma - Tel: +39 070 9759339
Le 4 Stagioni - via Vaquer, 20 - Tel: +39 347 1184742
La Ginestra - loc. Pitzinurri - Tel: +39 070 9758297
Porta delle Stelle - loc. Campu Prama - Tel: +39 347 4949547
Profumo di Mirto - via Fermi, 6 - Tel: +39 340 0759739
Villino della Nonna - loc. Is Carroppus - Tel: +39 070 977282

AGRITURISMO - FARMHOUSES

Arcuentu - loc. Monte Arcuentu - Tel: +39 070 9758168
Baita del Corbezzolo - loc. Bau e' Prumu - Cell: +39 337810249
Gragonti - loc. Gragonti - Cell: +39 349 8434909
L'Aquila - loc. Is Gennnas - Tel: +39 070 9758316
L'Oasi del cervo - loc. Is Gennnas - Cell: +39 347 3011318
Le Palme - loc. Campu Prama - Cell: +39 347 8044689
Lo Scrigno - loc. Cugui, Arbus - Tel: +39 070 9758682
Pertunghe - loc. Dongiala - Cell: +39 340 2795483
Rocca Su Mori - loc. Mattaria - Cell: +39 320 6135650
Rocce Bianche - loc. Bidderdi - Tel: +39 070 9756127
Sa Perda Marcada - loc. Sa Perda Marcada - Tel: +39 070 9758714
Sa Tanca - loc. Sa Tanca - Montevacchio - Cell: +39 340 9105265
Su Zinnibiri - Loc. Campu Prama - Cell: +39 348 2905530

AZIENDE TURISTICHE-RURALI - RURAL TOURIST COMPANIES

Cortes - loc. Genna de Bentu
La Miniera Fiorita - loc. Sa Tanca - Tel: +39 070 973181
La Quercia Verde - loc. Riu Martini - Tel: +39 070 9756035
S'enna e' Scivu - loc. Campu Prama - Cell: +39 347 1894692

CAV - HOLIDAY HOUSES

Airona - via Colombo - loc. Torre dei Corsari - Tel: +39 070 977272
Brezza Marina - viale della Torre, 36 - loc. Torre dei Corsari Tel/Fax: +39 070 977120
Sardamare Vacanze - loc. Torre dei Corsari

AFFITTA CAMERE - GUEST HOUSES

Brezza Marine - viale della Torre, 10 - loc. Torre dei Corsari - Tel/Fax: +39 070 977120
Verde Mare - via Colombo - loc. Torre dei Corsari Tel/Fax: +39 070 977272

CAMPING

Sciopadroxiu - loc. Piscinas - Tel: +39 349 7707938

RISTORANTI - RESTAURANTS

Aste - loc. Portu Maga - 070 977222
Bella Vista - via Montevacchio - 070 9759792
La Caletta - loc. Torre dei Corsari - 070 977133
Le Dune - loc. Torre dei Corsari - 070 9758097
Mare Blu - Loc. Torre dei Corsari - 070 977147
Meridiana - via Repubblica - 070 9756447
Sabbie d'oro - loc. Sabbie d'Oro - 070 977064
Sa Lolla - via Libertà - 070 9754004
Soffio di Vento - loc. Genna'e Frongia - 070 9756022

COMUNE DI BARUMINI

ALBERGHI - HOTELS

Sa Lolla *** - via Cavour, 49 - Tel: +39 070 9368419
Su Nuraxi *** - viale Su Nuraxi, 6 - Tel: +39 070 9368305

B&B

Casa dei Fiori - via Dante, 2 - Tel: +39 070 9368028
Casa del Rio - via 4 Novembre, 24 - Tel: +39 070 9368141
Casa Piras - Trav. 2° Principessa Maria, 15 - Tel: +39 070 9368372
Casa Rosa - via Nazario Sauro, - Tel: +39 070 9368354
Casa Sanna - viale Umberto, 61 - Tel: +39 070 9368157
Il Girasole - via Regina Margherita, 19 - Tel: +39 070 9368489
Il Vecchio Mulino - via Repubblica, 23 - Tel: +39 070 9368072
La Casa dei Quadri - via Principessa Maria, 52 - Tel/Fax: +39 070 9368056

AFFITTA CAMERE - GUEST HOUSES

Diecizero - viale Umberto - Tel: +39 070 9368221

RISTORANTI - RESTAURANTS

Il Cavallino della Giara - loc. Su Nuraxi - 070 9368122
Sa Lolla - via Cavour, 49 - 070 9368419
Su Nuraxi - loc. Pala Sa Matta - 070 9368305

COMUNE DI COLLINAS

B&B

Su Foxibi - Piazza San Sebastiano, 1 - Tel: +39 347 7013043
Villa Serena - S.p. Collinas - Villanovaforru km 0,800 - Tel: +39 070 9304190
Il Recinto - Corso Repubblica, 9 - Tel. +39 0783 302669
Nicoletta Poddà - via Vittorio Emanuele III, 72 - Tel +39 070 9304289
Sa Domu e Zia - vicino Vittorio Emanuele III, I - Tel: +39 340 5039319

AFFITTA CAMERE - GUEST HOUSES

Sa Dom'e Forru - vicino Chiesa - Tel: +39 070 9386159

RISTORANTI - RESTAURANTS

Centro Ristoro "Sa Corona Arrubia" - loc. Canne Pirau 070 9341009

COMUNE DI FURTEI

B&B

Il Leccio - Piazza Giovanni XXIII, 6 - Tel: +39 070 9302511

COMUNE DI GESTURI

B&B

Alba Chiara - via Funtana Noa, 22 - Tel: +39 070 493309
L'antica Locanda - via Nazionale, 31 - Tel: +39 070 9369133
Le Lolle - via Fra Nicola, 18/20 - Tel: +39 070 658897
Usai Pietrina - via Regina Elena, 35 - Tel: +39 070 493309
Zedda M. Antonia - piazza Fonte - via S. Barbara, 2 - Tel: +39 070 9369136

AGRITURISMO - FARMHOUSES

Sa Stiddia Droscia - loc. Pidisci - Tel: +39 328 9594626

RISTORANTI - RESTAURANTS

Floris Marco - via Nazionale, 15 - Tel. 070 9369425 - 070 9360121

COMUNE DI GONNOSFANADIGA

B&B

Lierus, strada per Sibili - Cell: +39 3402544135

RISTORANTI - RESTAURANTS

La Spiga - loc. Rienazzu - 070 9797098

COMUNE DI GONNOSTRAMATZA

B&B

Il Tamericio - vicino IV Corso Europa - Cell: +39 3473888608

COMUNE DI GUSPINI

ALBERGHI - HOTELS

Sa Rocca ****, loc. San Giorgio, Km 42, S.S. 196 - Tel: +39 070 970470
Tarteshi ****, via Parigi 1 - Tel: +39 070 9764003
Antica Casa Sanna *** - via Mazzini, 30 - Tel: +39 070 85600582
Santa Maria ***, via Santa Maria 46 - Tel: +39 070 9783033

B&B

Canne d'Organo - via Allende, 14 - Tel: +39 070 974504
Gabriella Atzori - via Carbonia, 75 - Tel: +39 328 7981564
da Nonna Valentina - via Marconi, 15 - Tel: +39 070 9788346
Muru Rosalba - loc. Pilu di Istitutionis - Tel: +39 340 3355277

AGRITURISMO - FARMHOUSES

Casa Marmida - loc. S. Maria Neapolis S. P. 65 - Cell: +39 347 0429285
Gli Ulivi - loc. Santa Pedru - Tel: +39 070 974659
Sa Tanca - loc. Montevacchio - Tel: +39 070 973145
Sa Tella - loc. Sa Tella - Tel: +39 070 970161
Su Dominariu - loc. Sa Zeppara - Tel: +39 070 976527
Su Medau - loc. Pratziddus - Cell: +39 368 7453613

RISTORANTI - RESTAURANTS

Carlitos - via Roma - Tel: +39 070 9783093

Focus - via Milano, 22 - Tel: +39 070 970774

Gennas - loc. Montevacchio - Tel: +39 070 973121

Il Vecchio corso - via Gramsci - Tel: +39 347 1389073

La Bruschetta - via Borsellino - Tel: +39 070 971365

Sanna Fausto - via Li Causi - Tel: +39 333 2735772

Santa Maria - via Santa Maria, 68 - Tel: +39 070 9783033

Sa Rocca - loc. San Giorgio - Tel: +39 070 970470

Tarteshi - via Parigi - Tel: +39 070 9729000

Te Botti - via Spano, 12 - Tel: +39 070 9785068

COMUNE DI LAS PLASSAS

B&B

Casa Fiorita - via Dante, 26 - Tel: +39 070 9364226
Casa Lai - vico Grazia Deledda, 4 - Tel: +39 070 9368402

COMUNE DI LUNAMATRONA

B&B

Casa Mira - via Vittorio Emanuele III, 23 - Tel: +39 070 939706
Domu 'e Luna - via Gioberti, 4 - Tel/Fax: +39 070 939105
Domm'e Ninna - via Mogadiscio, 3 - Tel: +39 349 4436144

AGRITURISMO - FARMHOUSES

Pranu Murdegu - loc. Pranu Murdegu - Tel: +39 070 9309265

AFFITTA CAMERE - GUEST HOUSES

S'antigu - via G.B.Tuveri, 4 - Tel/Fax: +39 070 939185

CAMPING

Luna Sorgente *** - loc. Mitza Sa Rocca - Tel: +39 070 9341022

RISTORANTI - RESTAURANTS

Harley Pub - via Garibaldi - 070 939669
Il Mandorlo in fiore - loc. Mitza Sa Rocca, km. 1,3 - Tel: +39 070 939505

COMUNE DI MOGORO

B&B

Casa Floris - Tel: +39 0783 990384
Casa Marchinu - via Gramsci, 254 - Tel: +39 3496418345
Nonna Peppina - via Mannu, 64 - Tel: +39 340 9265601

RISTORANTI - RESTAURANTS

Da Egisto - S.S. 131 dir. Sassari, km 62,5 - Tel: +39 0783 990286
L'airone - via Gramsci, 26 - Tel: +39 0783 990055
S'arrabbiotta - via Gramsci, 10 - Tel: +39 0783 997083
Il semaforo - via Gramsci, 91 - Tel: +39 0783 990548
Caria Nicolò - via Gramsci, 112 - Tel: +39 0783 990595
Cuccu Massimiliano - via Gramsci, 10 - Tel: +39 0783 997083

COMUNE DI PABILLONIS

RISTORANTI - RESTAURANTS

Il Simposio - via Volta - 347 0614576
Number One - via V. Emanuele, 23 - Tel: +39 328 0121799

COMUNE DI PAULI ARBAREI

AFFITTA CAMERE - GUEST HOUSES

Locanda la Rosa - via Sant'Agostino, 27 - Tel: +39 070 9341057

RISTORANTI - RESTAURANTS

Country - via Torino, 11 - Tel: +39 070 939390
La rosa - via S. Agostino, n°7c/27 - Tel: +39 070 9341057
Sa Veranda - via Roma, 38 - Tel: +39 070 939251
Stesy - via Roma, 1 - Tel: +39 070 939202

AGRITURISMO - FARMHOUSES

Agriturismo Su Boschettu - loc. Pranu Laccu - Tel: +39 070 939695

COMUNE DI SAMASSI

ALBERGHI - HOTELS

Il Campidano * - viale Stazione, 29 - Tel: +39 070 9388121

RISTORANTI - RESTAURANTS

Gaia - via Marconi, 12
Il Cavalluccio - Vico III Sacco e Vanzetti - 070 9389094
Il Ginepro - via D'Acquisto, 33 - 070 9388396
Mocambo - via Risorgimento, 86 - 070 9389245

COMUNE DI SAN GAVINO MONREALE

ALBERGHI - HOTELS

Hotel Italia * - piazza Cesare Battisti, 25 - Tel: +39 070 9337258

B&B

Diana M. Elena - via Matteotti, 101 - Tel: +39 349 5521591
La Lanterna - vico Rinascita, sn. - Tel: +39 070 9347064

RISTORANTI - RESTAURANTS

Babajou - via Dante, 2 - Tel: +39 070 9347010
Buffa e Pappa - via Villacidro, 80
Deja vue - via Torino, 50 - Tel: +39 070 9339727
I Due Ladroni - Pzza Battisti, 27 - Tel: +39 070 9339452
Il Banchetto - via Corsica, 10
Il Corsaro Nero - via Roma, 15 - Tel: +39 070 9347073
S'acciaò - via Roma, 15 - Tel: +39 070 9375727
Santa Lucia - via Nuraci - Tel: +39 070 9375600

COMUNE DI SANLURI

ALBERGHI - HOTELS

Rosy *** - loc. Villasanta SS 131 km 41,500 - Tel: +39 070 9373041
Ichnusa ** S.S. 131 Km. 42,200 - Tel/Fax: +39 070 9307073
Mirage ** - via Carlo Felice, 464 - Tel: +39 070 9307100

B&B

Ayna - via Donatello, 18 - Tel: +39 070 9370682
La Muraglia - via Muraglia, 8 - Tel: +39 070 9308051

AGRITURISMO - FARMHOUSES

Cocco - loc. Riu Piras - Tel: +39 070 9307787
Nervesa - loc. Sanluri Stato - Podere Piave - Tel: +39 070 9330536

RISTORANTI - RESTAURANTS

Arcobaleno - via Carlo Felice, 335 - Tel: +39070 9370572
Da Egisto due - S.S. 131 Km 42,200 - Tel: +39070 9387013
Haloa - via Carlo Felice, 44 - Tel: +39070 9307859
La Bodeguita - via Carlo Felice, 57 - Tel: +39070 9351034
L'Incognito - via C. Felice, 35 - Tel: +39070 9350101
Quickly - via C. Felice / via Marica - Tel: +39070 9307202
Rosy - via Carlo Felice, 510 - Tel: +39070 9370689
San Lorenzo - via Carlo Felice, 182 - Tel: +39070 9301090

COMUNE DI SARDARA

ALBERGHI - HOTELS

Antiche Terme *** - loc. S. Maria de is Aquas - Tel: +39 070 9387200
Eucalipti Terme *** - loc. S. Maria de is Aquas - Tel: +39 070 9385044
Monreale -- via Oristano, 195 - Tel: +39 070 9387139
Sardara * - via Cedrino, 5 - Tel: +39 070 9387848

B&B

Su Zinnibiri - via Giaime Pintor, 5 - Tel/Fax: +39 070 9387517

AGRITURISMO - FARMHOUSES

Monreale - loc. Terme di Sardara - Tel: +39 338 6585792

RISTORANTI - RESTAURANTS

Da Silvano - via Cedrino, 1 - Tel: +39 070 9387811
Eucalipti - loc. S. Mariaquas - Tel: +39 070 9385044
Los Amigos - via Cagliari, 81 - Tel: +39 070 9387666
Monreale - via Oristano, 197 - Tel: +39 070 9387139
Red Store - via Oristano, 9 - Tel: +39 348 5182566
Sporting - via Oristano, 71 - Tel: +39 070 9387621

COMUNE DI SEGARIU

B&B

Casa Rosa - via Gramsci, 34 - Tel: +39 340 0953932

RISTORANTI - RESTAURANTS

Is Coronas - loc. Is Coronas Arrubias - Tel: +39 070 9302301 - 338 2203693
Rocce Bianche - via San Michele, 2 - Tel: +39 070 9302036

COMUNE DI SENORBI

ALBERGHI - HOTELS

Sporting Hotel Trexenta *** - viale Piemonte - Tel: +39 0709809383

RISTORANTI - RESTAURANTS

Da Severino - viale Piemonte - Tel: +39 070 9809383/4/5
Tiscali - via Campioni, 6 - Tel: +39 070 9809044
Sandalia - via C. Sanna, 52 - Tel: +39 070 9808062
Da Tore - via Veneto, 1 Tel: +39 070 9808833
Monte Luna - loc. Canali Abis - Cell: +39 328 9253433

B&B

Il Rosmarino - via Corona, 13 - Tel: +39 070 9809269

COMUNE DI SERRAMANNA

RISTORANTI - RESTAURANTS

Chat Noir - via Silvio Carboni, 6 - Tel: +39 070 9138823
Il Ginepro - via Della Rinascita, 26 - Tel: +39 070 9130274
Il Girasole - Pizza Del Popolo, 32 - Tel: +39 070 9130466
La Piazzetta - via V. Emanuele III, 11 - Tel: +39 3475187763
Midnight - via Piemonte, 5 - Tel: +39 070 9130177
Paradise - Corso Europa - Tel: +39 070 9139031
Sa Conserviera - SS 196/D km 7,155
Su Stazzu - loc. Su Zinnibiri SS. 196/D km 2,500 - Tel: +39 070 9139027

COMUNE DI SERRENTI

ALBERGHI - HOTELS

Campidano * - via Gramsci, 38 - Tel: +39 070 9158551

RISTORANTI - RESTAURANTS

Medi - loc. Villasanta - S.S. 131 Km 40,250 - Tel: +39 070 9308130

Sa Bertula - via Nazionale, 322 - Tel: +39 070 9159119

Tiger - loc. Villasanta - S.S. 131 Km 40,085 - Tel: +39 070 9307671

Tourist Market - loc. Villasanta - S.S. 131 Km 40 - Tel: +39 070 9370309 - 070 9307859

COMUNE DI SETZU

B&B

Cala Pruna - loc. Cala Pruna - Tel: +39 0783 95179

COMUNE DI SIDI

RISTORANTI - RESTAURANTS

Casa Puddu - via Regina Elena, 10 - Tel: +39 070 939888 - 347 5116787

COMUNE DI TUILI

B&B

Casa Cancedda - piazza Vittorio Veneto, 9 - Cell: +39 347 7641765

Casa Giardino - via Aldo Moro, 7 - Tel: +39 070 9364018

Sanna - via Pascasi, 13 - Tel: +39 070 9364066

AGRITURISMO - FARMHOUSES

Il Borgo dell'Arcangelo - via Amsicora, 10 - Tel: +39 070 9364374

RISTORANTI - RESTAURANTS

Sardegna in Miniatura - loc. Riu Lardi - Tel: +39 070 9361004

COMUNE DI TURRI

B&B

La Rosa del Sud - Corso V. Emanuele - Cell: +39 338 3924558

AGRITURISMI - FARMHOUSES

Su Massaiu - loc. Coarvigu - Tel. +39 0783 95339

COMUNE DI USSARAMANNA

RISTORANTI - RESTAURANTS

Sa Giara - via Roma, 2 - Tel: +39 0783 95254

COMUNE DI VILLACIDRO

ALBERGHI - HOTELS

Ester *** - via dei Mille 65 - Tel: +39 070 9315727

Cuevador ** - via San Gavino 85 - Tel: +39 070 9314225

Sa Spendula ** - via Sa Spendula, 2 - Tel: +39 070 9314225

B&B

da Guero - via Nazionale 21 - Tel: +39 070 0314551

La Magnolia - via S. Efisio 19 - Cell: +39 347 5480373

AGRITURISMO - FARMHOUSES

Il Castagno - loc. Bangius - Tel: +39 070 932799

Il Pesco - loc. Monti Mannu - Tel: +39 070 9314327

Is Argiolas - loc. Corte Margiani - Tel: +39 070 9311124

Monti Mannu - loc. Bassella - Tel: +39 070 9329369

Perda Massa - loc. Perda Massa, S.S. 196 km 26 Tel: +39 070 9329763

RISTORANTI - RESTAURANTS

Cuevador - via San Gavino, 85 - Tel: +39 070 932252

Da Giovanna e Vittorio - via Roma, 112 - Tel: +39 070 9329287

La Taverna Romana - via di Vittorio, 101 - Tel: +39 070 9314176

Villa dei Cedri - via Tuveri - Tel: +39 070 9314880

COMUNE DI VILLAMAR

RISTORANTI - RESTAURANTS

Acquajet - loc. S'Irsa - Tel: +39 348 8937022

La Ruota - via Lussu, 8 - Tel: +39 070 9309265 - 070 9309045

La Torre - via Roma, 267 - Tel: +39 070 9305069

Play Time - via Adua, 32 - Tel: +39 340 4849960 - 348 7641056

S'Olivariu - via Degli Ulivi - Tel: +39 070 9309992

COMUNE DI VILLANOVAFORRU

ALBERGHI - HOTELS

Lecci **** - viale del Rosmarino - Tel: +39 070 9331021

Funtana Noa *** - via V. Emanuele III, 66/68 - Tel: +39 070 9331019

Le Colline *** - viale del Rosmarino, sn. - Tel: +39 070 9300123

B&B

Casa degli Aranci - via Tirso, 34 - Tel/Fax +39 070 9300057

AFFITTA CAMERE - GUEST HOUSES

Casa Rinaldo - via Sardegna, 36 - Tel: +39 070 9300123

Sa Muredda - vico San Sebastiano, sn. - Tel: +39 070 9331142

RISTORANTI - RESTAURANTS

Fra Diavolo - via Vittorio Emanuele III, 57 - Tel: +39 070 9331011

Funtana Noa - via Vittorio Emanuele III, 66/68 - Tel: +39 070 9331019 - 070 9331020

I Lecci - viale del Rosmarino - Tel: +39 070 9331022

Le Strutture - loc. Genna Maria - Tel: +39 070 9300054

COMUNE DI VILLANOVAFRANCA

B&B

Araucaria S.L. - via Puccini, 17 - Tel: +39 070 9367513

Su Mulinu - piazza Risorgimento, 5 - Tel: +39 070 9367514

da Elide - via G. Galilei, 9 - Tel: +39 070 9367314

da Elisa - via Puccini, 14 - Tel: +39 070 9367423

Pinna Paolo - via Tirso, 9 - Tel: +39 070 9367487

Saba Urbano - via Umberto I°, 5 - Tel: +39 347 5384834

RISTORANTI - RESTAURANTS

Ajò-Ajò - via XX Settembre, 32 - Tel: +39 340 8338719

La Perla - via XX Settembre, 59 - Tel: +39 070 9367623

Sebastian - via XX Settembre, 7 - Tel: +39 070 9367218

Info: PROVINCIA DEL MEDIO CAMPIDANO

ASSESSORATO AL TURISMO E ALLO SPORT

Via Carlo Felice, 267 - 09025 Sanluri

Tel: +39 070 9356 400 - Fax: +39 070 9356 799

www.provincia.mediocampidano.it

turismo@provincia.mediocampidano.it

Realizzazione/Realisation

© START-VL srl - via Renzo Laconi 14 - 09010 Fluminimaggiore (CI)

www.startvl.it - startvl@startvl.it - Tel. 0781 582022 - 347 6757476

Testi/Texts - Provincia del Medio Campidano - Walter Pagano ©

Fotografia/Photography - Lino Cianciotto - www.linocianciotto-photos.it ©

Stampa/Print - Arti Grafiche Pisano Srl - Cagliari

Finito di Stampare nel mese di Marzo 2008 - Printed on March 2008

E' vietata la riproduzione anche parziale dei testi delle fotografie e del progetto grafico senza l'autorizzazione scritta dei rispettivi proprietari. I dati riguardanti le strutture ricettive e di ristorazione sono stati forniti dall'Amministrazione Provinciale del Medio Campidano.

Reproduction, even in part, of texts and photographs as well as of the graphical project is forbidden without written consent by the respective owners. Data on reception structures have been provided by the Provincial Administration of the Middle Campidano.



