



Il prezzo dei piatti è di massimo €4,00 a porzione, il bicchiere di vino a partire da €0,50. Vi invitiamo a visitare e acquistare prodotti presso gli iscritti a questo itinerario.

Legenda

- Tappas
- Artigiani / Mascherai / Hobbisti
- Pasticcerie
- Cantine
- Mostre ed Eventi
- Sos Turronarjos
- Chiese
- Info Point
- Servizio Navetta
- Bagni - bagni disabili - fasciatoio
- Farmacia aperta
- Postamat - Bancomat
- Guardia medica
- Defibrillatore
- Parcheggi custoditi
- Artisti di strada
- Area espositori
- Museo delle Maschere Mediterranee
- Sfilata Mamuthones e Isshadores

Loc. Monte Urruttu a 200mt

Honcheddas Istevene

Su hantaru vetzu

ORGOSOLO

Honcheddas S'Erconi

Honcheddas e Menhir Sa 'e Matzotzo

PIAZZA S. SEBASTIANO

SA 'E CARRAI

PIAZZA INDIPENDENZA

Honcheddas S'Eredadu

Sa Perda Pintà

FONNI

GAVOI

EX SS 389

NUORO

VIA NUORO

VIA V. EMANUELE II

VIA V. EMANUELE II

VIA BUONARROTTI

VIA L. DA VINCI

VIA P. MEREU

VIA P. MEREU

VIA P. MEREU

VIA P. MEREU

VIA P. MEREU

VIA P. MEREU

VIA P. MEREU

VIA P. MEREU

VIA P. MEREU

VIA P. MEREU

VIA P. MEREU







VIA P. MEREU

VIA P. MEREU









VIA P. MEREU

VIA P. MEREU










VIA P. MEREU

- 1 **Fritto misto - Tappa Regionale**
Cooperativa pescatori Stella Maris - Via Nuoro 11
- 2 **Tundinas al cannonau ripiene di guanciaie e formaggio**
Federica Mele e Marianna Sedda - Via Nuoro 32a
- 3 **Purpuzza in pane lentu**
Az. agricola "Sae Cubeddu" Giovanni Beccoi - Via Nuoro 1a
- 4 **Impanadeddas di carne fritte**
Lorena Cosseddu - Via Arborea 1
- 5 **Frittelle al mirto**
Andrea Angheluddu - Piazza San Sebastiano 2
- 6 **Fregola con sugo di carne**
Tiziana Sini - C.so Vitt. Emanuele III 82e
- 7 **Pane carasau, prosciutto, gelatina**
Giannino Bindinelli - C.so Vitt. Emanuele III 82
- 8 **Ravioli di ricotta con sugo**
Valeria Canu - C.so Vittorio Emanuele III 82a
- 9 **Cocconeddos in purpuzza**
Daniel Osini - C.so Vitt. Emanuele III 82a
- 10 **Capocollo con rucola*** 
Antonio Fadda - Via Roma 6
- 11 **Carne di cinghiale in umido con pane lentu**
Antonio Deiana e Angela Gungui - Via XX Settembre 18
- 12 **Pane lentu con purpuzza e vino di proprietà**
Sandro Gungui - Via XX Settembre 18
- 13 **Lenticchie con finocchietto selvatico e sidro di mela**
Simone Crisponi - Via Sardegna 25
- 14 **Spezzatino e polpette di asino con pane lentu**
Associazione Turistica Pro Loco - Via Sardegna
- 15 **Castagne arrosto** 
Nanni Cadinu - Via Sardegna 7
- 16 **Sa sevada de hasu e limone*** 
Mariantonia Gungui - Via Sardegna 3
- 17 **Patate fritte** 
Marialuisa Beccone - Via Manno 4
- 18 **Pancetta alla piastra con o senza cipolle e pane lentu**
Gianni Ladu - Via Manno 4
- 19 **Birra artigianale**
Pub Agricolo - Via Manno 1
- 20 **Polpette di trota**
Giannella Manconi - Via Sardegna 2
- 21 **Sartitza in basolu in umidu**
Francesco Canu - Via Vitt. Emanuele II numero 101
- 22 **Pancetta alla piastra e pane lentu**
Cecio Staffa - C.so Vitt. Emanuele III
- 23 **Pane lentu con purpuzza**
Pietro Salis - Piazzetta Avis
- 24 **Castagne arrosto** 
Antonio Gungui - Piazzetta Avis
- 25 **Pane lentu con crema di formaggio e guanciaie**
Martina Dessolis - C.so Vitt. Emanuele III 93
- 26 **Pane lentu in purpuzza**
Roberto Zamburru - C.so Vitt. Emanuele III 68
- 27 **Vitella alla brace*** 
Marco Melas - Via G. Galilei 16b





TAPPA S

- 28 **Formaggio arrosto con pane lentu**
Mirko Piu - Vico C.so Vitt. Emanuele II 75
- 29 **Pasta fresca con funghi**
Giovanna Barone - C.so Vitt. Emanuele III 85
- 30 **Fatti fritti vuoti e con crema, aranzada, caffè hin mendula**
Patrizia Buzzi - C.so Vitt. Emanuele III
- 31 **Panino con hamburger di maiale e vino**
Pino Pirinu - C.so Vitt. Emanuele III 52
- 32 **Maharrones a poddihe con sugo di cinghiale**
Emanuela Meloni - Via Garibaldi 6
- 33 **Armulattha con pane lentu**
Raffaele Mele - Via Garibaldi 13
- 34 **Pasta e fagioli*** 
Francesco Cardenia - Via Garibaldi 2
- 35 **Arrosticini di pecora** 
Hilary Gungui - Via Manno 57 / Via F. Cairoli 16
- 36 **Sevadas, moscato**
Marinella Salvai - Via Manno 71
- 37 **Hamburger de vitella***  
Claudio Canu - Via IV Novembre 8 / Via Sassari 7
- 38 **Panedda arrosto in mele e pane lentu**
Raffaele Dessolis - Via IV Novembre 4
- 39 **Prendas de simula, panes**
Pietrina Gungui e Mirella Mula - Via Vitt. Veneto 9
- 40 **Granatzamisù**
Serena Piu - Via Manno 57
- 41 **Maccarrones lados in banza e purpuzza**
Da Lella, Cristian e Marianna - Via Roma 34a
- 42 **Su pinnettu (pecora in umido con pane lentu e vino)**
Massimo Cabiddu - Loc. Monte Urruttu (disp. di navetta)
- 43 **Cocconedos prenos vrintos (panzerotti)**
Luca Bindinelli - Via Piave 1
- 44 **Lenticchie con pancetta o porcini** 
Mariantonietta Corda e Gianluca Sale - Via Dante 13
- 45 **Cinghiale alla cacciatore**
Angelo e Francesco Gregu - Via de Amicis 25
- 46 **Uova con tartufo**
Gonario Gaia, Sa Mariola - Via Sassari 2
- 47 **Frittelline alla piastra guarnite con composte**
Gonario Gaia, Sa Mariola - Via Sassari 2
- 48 **Pane lentu con purpuzza**
Nicolas Gungui - Via C. Battisti 7a
- 49 **Sevadas con miele o zucchero**
Da Maddalena e Graziella - Via C. Battisti 16
- 50 **Culurgiones di nonna Rosa**
Mario Mula - Via Edmondo de Amicis 5
- 51 **Panedda arrosto con pane lentu e miele su richiesta**
Piera - Via P. G. Marchesi
- 52 **Polpette di ceci e pancetta con salsa yogurt**  
Giovanna Debuggias - Via P. G. Marchesi
- 53 **Anguli e cipudda - Tappa Regionale**
Gloria Piga - Via P. G. Marchesi 4
- 54 **Petali di patate fritte** 
Manuela Dessolis - C.so Vitt. Emanuele III 40

TAPPA REGIONALE

- 55 **Salsiccia arrosto**  **con pane lentu***
Sergio Mercuriu - Vico Corso Vitt. Emanuele III 42
- 56 **Patate fritte con armidda di Marghine (timo)** 
Sergio Mercuriu - Vico Corso Vitt. Emanuele III 42
- 57 **Grappe, liquori, creme di liquori e caffè con mandorle**
Luciano Mula - Via Padre Marchesi 19
- 58 **Sa corrabacca (le lumache)**
Mariella Gungui - Via Padre Marchesi 19
- 59 **Patatine fritte, panini con purpuzza o fettina**
Matteo Congiu - C.so Vitt. Emanuele III 69
- 60 **Purpuzza de sirvone in pane lentu**
Raffaele Sedilesu - Via Manno 9a
- 61 **Hanneddos de patata in huvricca e sartizza**  
Donatella e Maddalena - Via Manno 5
- 62 **Fatti fritti, zeppole, caffè in mendula e vino di proprietà**
Maria Deiana - Via G. Galilei 4
- 63 **Su raviolone e vino di proprietà**
Mariafranca Mele - Via G. Galilei 6
- 64 **Spezzatino con o senza funghi**
Francesco Crisponi - Via G. Galilei
- 65 **Panada con maiale, patate e armidda**
Mauro Ladu - Via Galilei 1b
- 66 **Hamburgher di asino** 
Cantina Melis - C.so Vitt. Emanuele III 44
- 67 **Polenta con sugo di cinghiale** 
Lorenzo Dessolis e Carlo Cadinu - C.so Vitt. Emanuele III 47
- 68 **Capocollo arrosto con pane lentu**
Giovanni Baralla e Marco Corsicanu - Vico C.so Vitt. Emanuele III
- 69 **Pane lentu con purpuzza**
Luca Gungui - C.so Vitt. Emanuele III 21
- 70 **Wurstel artigianali e patatine** 
Francesco Melis e Fabio Lutzu - C.so Vitt. Emanuele III 38
- 71 **Pane lentu con panedda arrosto e miele**
Giovanni Staffa e Vincenzo Melis - C.so Vitt. Emanuele III 36
- 72 **Polpette di pecora*** 
Juan Pirinu - C.so Vittorio Emanuele III 34
- 73 **Pane guttiau**
Mariangela Piu - C.so Vitt. Emanuele III 11
- 74 **Involtini di pane lentu con provola e guanciaie**
Maddalena Moro - C.so Vitt. Emanuele III 11
- 75 **Salsiccia con fagioli** 
Giovanni Ladu - Via Cairoli 8
- 76 **Pane frattau da passeggio** 
Roberto Congiu - Via Cairoli 3
- 77 **Culurgioni ogliastrini fritti e caffè in mendula**
Mariantonietta Montisci - C.so Vitt. Emanuele III 8
- 78 **Frittelle di asparagi e non solo**
Marco Gungui - Via Tola 1
- 79 **Limba hin pane lentu**
Francesco Mula - Via Tola 13
- 80 **Maharrones a poddihe**
Patrizia Moretti - Via Monte Grappa 15
- 81 **Pane lentu con vitella*** 
Serena Melis - Via A. Manzoni 4

TAPRAS

- 82 **Cocone in trippa*** 
Serena Melis - Via A. Manzoni 4
- 83 **Sevada de hasu in limone**
Assunta Dessì - Piazza Europa
- 84 **Formaggio arrosto con pane lentu**
Andrea Pisu - Via Vitt. Emanuele II 9
- 85 **Pancetta alla piastra con pane lentu e caffè di mandorle**
Riccardo Mercuriu - Via Vitt. Emanuele II 36
- 86 **Tundinas con purpuzza e caffè di mandorle**
Aurora Mercuriu - Via Vitt. Emanuele II 25
- 87 **Churros y chocolate - Tappa Estera**
Vissenta Pirinu - Via V. Emanuele II 38
- 88 **Pistocheddu e vov**
M.Giovanna Melis e M.Carmela - Via Vitt. Emanuele II 52
- 89 **Panedda arrosto in pane lentu**
Gianluca Lutz - Via Vitt. Emanuele II 2
- 90 **Pane lentu con panedda arrosto, guancia e armidda**
Francesco Dessolis - Via Vitt. Emanuele II 43
- 91 **Parmigiana di melanzane con cono di pane lentu**
Sandra Dessolis - Via V. Emanuele II 41
- 92 **Sirvone in cassola** 
Serena Sella - Piazza Indipendenza 3
- 93 **Bar e caffetteria**
Graziano Lutz - Via Vitt. Emanuele II 45
- 94 **Polenta taragna della Valtellina con gorgonzola**  
Diana Passatutto - Via Vitt. Emanuele II 53
- 95 **Vini, acquavite, miele, olio d'iperico e erbe di Barbagia**
Antonello Deiana e Roberto Cadinu - Via Vitt. Emanuele II 53
- 96 **Ulurjones de mendula (antico dolce di Mamoiada)**
Velia Sanna - Via V. Emanuele II 65
- 97 **Cocconeddos de sartizza e hippudda (focaccia ripiena)**
Sara Mele - Via Leonardo da Vinci 1a
- 98 **Gnocchetti al sugo di salsiccia**
"Nonna Maria - Pasta fresca" di Simone Lai - Via A. Moro 22
- 99 **Pane lentu con panedda e marmellata di pompia**
Maurizio Mele - Via Vitt. Emanuele II 85
- 100 **Pane lentu con prosciutto**
Gonario Lai - Via Vitt. Emanuele II 85h
- 101 **Prima colazione, caffè di nocciole e gallettina**
Annalisa Lutz - Via Vitt. Emanuele II 85h



Senza glutine
Gluten free




Senza lattosio
Lactose free




*Comunicare le intolleranze prima dell'ordine

TAPPA
S

ARTIGIANI DOLCI

- 1 **Dolci sardi, fritti "piha e bae", caffè in nuhe**
Antichi Sapori di Elia Puggioni - Via Cagliari 14
- 2 **Dolci classici e cioccolati "Pintaos"*** 
Pasticceria Cardenia - Via G. Garibaldi 2
- 3 **Crostate e biscotti al cannonau e mandorle**
Dolsena di Maddalena Gungui - Via C. Battisti 8
- 4 **Dolci tipici e hasadina salia**
Pasta pintà di Pina Galante - Via Sassari 8

- 1 **Prodotti naturali per la pelle - Ermosa natura e bellezza**
Federica Muntone - Via Mazzini 5
- 2 **Coccole di stoffa**
Ida Lai - Via Manno 26
- 3 **Bigiotteria, angeli in broccato, cestini di rafia, "Su Sebetze"**
Maddalena Soddu Muggittu - Via Piave 12
- 4 **Lavorazione maschere Mamuthones**
Davide Dessolis, Lumeras - C.so Vitt. Emanuele III 89
- 5 **Maschere tradizionali, artigianato artistico e vario**
Dario Ballore - Via Galilei 27
- 6 **Maschere, lavori in legno e lavori femminili**
Antonello Congiu e Rosanna Lai - Vico C.so Vitt. Emanuele III
- 7 **Maschere di Mamuthones e souvenir**
Marco Cadinu - Piazza Santa Croce 71
- 8 **Bigiotteria e artigianato sardo**
Lucia Osini - Via G. Galilei 5

- 1 **Degustazione vini**
Cantina Giampietro Puggioni - Via Nuoro 11
- 2 **Degustazione vini**
Cantina Dessolis Stefano - Via Nuoro 9
- 3 **Degustazione vini e - Dolci di Sant'Antonio**
Cantina Merzeoro - Via Barbagia 30
- 4 **Degustazione vini e tagliere**
Cantina Siotto - Via Barbagia 14
- 5 **Deg. vini - Carasau con guanciale e formaggio di capra**
Cantina Tramaloni - Via Nuoro 1d
- 6 **Degustazione vini**
Cantina Vike Vike - Via Marsala 21
- 7 **Degustazione vini - Prosciutto e pane lentu**
Cantina Pramas - Via Trieste 8
- 8 **Degustazione vini**
Cantina Mussennore - Via XX Settembre 18
- 9 **Degustazione vini - Pane, prosciutto e formaggio**
Cantina Montisci Vitzizzai - Via Manno 41
- 10 **Degustazione vini e tagliere**
Cantina Eminas - Via Manno 57
- 11 **Degustazione vini - Pane lentu con purpuzza**  
Cantina Canneddu - Via Manno 69
- 12 **Degustazione vini e tagliere**
Cantina Tramaloni Giampiero - Via Caprera 21
- 13 **Vino sfuso/moscato - Panedda e mendula atturrà** 
Cantina Lepore - Via Galilei 7a
- 14 **Degustazione vini - Lingua con pane lentu**
Cantina Teularju - Via Galilei 5
- 15 **Degustazione vini - Involtino con spalmabile e guanciale**
Cantina Gungui Luca - C.so Vitt. Emanuele III 21
- 16 **Degustazione vini - Involtini di prosciutto e formaggio**
Cantina Bonamici - C.so Vitt. Emanuele III 15/17
- 17 **Degustazione vini fermi, spumanti e tagliere**
Cantina Sonora Vinae - C.so Vitt. Emanuele III 15
- 18 **Degustazione vini e tagliere**
Cantina Muggittu Boeli - Via Cairoli 5
- 19 **Degustazione vini, tagliere e gadget**
Cantina Pub Agricolo - Piazza Europa 6
- 20 **Vini Minneddu - Prosciutti e formaggi di Mamoiada**
Cantina Paddeu - Piazza Europa 14
- 21 **Degustazione vini**
Cantina Francesco Cadinu - Via Vitt. Emanuele II 37
- 22 **Degustazione vini - Involtini con salumi e formaggi**
Cantina Sedilesu - Via Vitt. Emanuele II 64
- 23 **Degustazione vini**
Cantina Mele - Via Peppino Mereu 2
- 24 **Degustazione vini**
Cantina Melis - Via Vitt. Emanuele II 65
- 25 **Degustazione vini e tagliere**
Cantina Crisponi - Via Berlinguer 17
- 26 **Degustazione vini e tagliere**
Cantina Ladu - Via Aldo Moro 22
- 27 **Degustazione vini e tagliere**
Cantina Vigne Muzanu - Via Buonarrotti 8

CANTINE

- 1 **Mini museo del fabbro e vendita di vino Cannonau di proprietà**
Gesuino Piras, Via Tevere 7
- 2 **Piatto tipico brasiliano "Feijoada"**
Luciana Garcia Cordeiro, Via Tevere 7
- 3 **Casa Museo**
Enrico Angioi, Via XX Settembre
- 4 **Mostra di quadri e artigianato artistico**
Sigismina Vacca, Sede Atzeni, Via Manno
- 5 **Mostra fotografica "Foto storiche del paese di Mamoiada"**
Museo delle Maschere Mediterranee, Piazza Europa

VENERDÌ 3 NOVEMBRE

ore 10:00 Inaugurazione - show cooking dello chef Mauro Ladu

ore 11:00 Inizio della manifestazione e apertura Tappas

ore 11:30 Vestizione del costume mamoiadino
a cura dell'APS Santu Cosomo e Santu Damianu

ore 15:00 La trasformazione del latte a cura del piccolo Lorenzo
Andrea Pisu, Via Vitt. Emanuele II 9

ore 16:00 Intrattenimento itinerante degli artisti di strada

ore 17:00 Esibizione itinerante dei fisarmonicisti locali

SABATO 4 NOVEMBRE

ore 10:00 Inizio della manifestazione e apertura Tappas

ore 10:30 La saponetta Bio, piccola dimostrazione
a cura di Ermosa di Federica Muntone, Via Mazzini 5

ore 11:00 Vestizione del costume mamoiadino
a cura dell'APS Santu Cosomo e Santu Damianu

ore 16:00 Sfilata dei Mamuthones e Issohadores Ass. Turistica Pro Loco
Esecuzione del gattò in diretta
a cura di Pasticceria Cardenia, Via Garibaldi 2

ore 17:00 Esibizione itinerante del coro "Sos Canarjos" di Nuoro

ore 21:00 Concerto gruppo musicale "Old Time Queen"
P.zza S. Sebastiano

DOMENICA 5 NOVEMBRE

ore 10:00 Inizio della manifestazione e apertura Tappas

ore 11:00 Intrattenimento degli artisti di strada e fisarmonicisti locali
Dimostrazione della lavorazione del torrone
a cura di Giovanni Secchi, Via Nuoro

ore 16:00 Esecuzione del gattò in diretta
a cura di Pasticceria Cardenia, Via Garibaldi 2
Dimostrazione della lavorazione del torrone
a cura di Giovanni Secchi, Via Nuoro

ore 17:00 Sfilata dei Mamuthones e Issohadores Ass. Atzeni

ore 19:00 Concerto gruppo musicale "Fantasias de Ballos"
P.zza S. Sebastiano

EVENTI Lab. di candele per bambini, truccabimbi e lavorazione
in diretta zucchero filato a cura di Crida di Elisa Puggioni,
C.so Vitt. Emanuele III 103

Lab. creativo a cura di Granzola di Sandra Dessolis,
C.so Vitt. Emanuele III 103

Lavorazione maschere tradizionali
a cura di Antonello Congiu, Vico C.so Vitt. Emanuele III

Lavorazione della maschera tradizionale
a cura di Daniele Mameli, C.so Vitt. Emanuele III

Osservazione del cielo dalle ore 10:00 alle ore 21:30
Francesco Mele telescopio, Piazza Indipendenza

MOSTRE E EVENTI

SPONSOR

Maschere Mameli
Villuvì Artigianato Sardo
Assantiha prodotti tipici
Ka.Na Vendita sigarette elettroniche e liquidi di inalazione
Crida candele artigianali
Granzola corredi per eventi
Lumeras maschere, lampade stile sardo, artigianato vario
Come d'Incanto gioielleria
Destinazione Barbagia - B&B - Case vacanza
AbbaNive Affittacamere
Supermercato Mele - Crai
Bar Mamuthones
Bar Quadrifoglio
Bar Mele
Bar AMG da Giovanna
Bar da Enzo
Bar da Valentina
Frank's Bar da Matteo
Bar del Corso
Abbamele Osteria
La Rossa Enoteca
S'Arzola - Pizzeria al taglio
S'Incontru Bar Pizzeria
Pizzeria "Da Gompare"
Su Tapiu - Ristorante
Il Ritrovo - Pizzeria - Trattoria
Zamburru ortofrutta - alimentari
Merceria "La piccola bottega"
Mele Calzature

SAS
TAPPAS
IN MAMUJADA



A.S.P.E.N. - AZIENDA SPECIALE
CAMERA DI COMMERCIO NUORO

Autunno in Barbagia

2023

Il Cuore dell'ospitalità

Sas Tappas

in Mamujada



Mamoiada

3, 4 e 5 novembre 2023

Organizzazione a cura dell'Associazione
Turistica Culturale Sas Tappas in Mamujada

con il patrocinio gratuito del
Comune di Mamoiada e della
Camera di Commercio di Nuoro