



Otium Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/cagliari/otium-2>
Vle Poetto, 128, 09126 Cagliari CA, Italy
+393487597737 - gmaps.top

Categories

- Salads
- Uncategorized
- Non Alcoholic Drinks
- Main Courses
- Sandwiches
- Main Course
- Antipasti - Starters
- Primi Piatti
- Antipasti (Starters)



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Otium Menu



Pasta

LINGUINE

Burger

FRESH BURGER

Spaghetti

ALLO SCOGLIO

Dolci

MACEDONIA PICCOLA

Seafood

CALAMARI

Drinks

FRUIT JUICES

Schnitzel

SCHNITZEL

Sauces

MARINARA

Fish

SEA BASS

Tagliatelle

CARDINALE

Dolce

MOSCATO AL CALICE

Snacks & Side Dishes

MIXED FRIED SEAFOOD

Insalata Klein

DI MARE

Pizzas

BRESAOLA, RUCOLA, GRANA

Secondi Piatti

FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI

Focacce

FOCACCIA WITH CLAMS AND MULLET ROE

Wine

BOTTLE OF WINE

Tramezzini

PROSCIUTTO, FORMAGGIO, MAIONESE

Beers

RED ERIK

Alkoholische Cocktails

CAMPARI SODA

Aperitif

SPRITZ APEROL

Hamburguesas

PIZZA (VARIOUS INGREDIENTS)

Aperitife

SANBITTER

Salades

SALADE POLLO

Otium Menu



Contorni

VERDURE GRIGLIATE CON SCAMORZA

Classic Pizzas

POMODORO, MOZZARELLA

Seafood Dishes

FRIED CALAMARI

Coffee

DECAF COFFEE

Pastries & Slices

CHOCOLAVA

Bibite

BIRRA ALLA SPINA GRANDE

Appetizers And Salads

PROSCIUTTO AND MELON

Appetizers And Soups

MIXED FRY

Pește Și Fructe De Mare

SEA TRIO

Seafood Main Courses

SLICED TUNA

Birra

CERES

Pastas & Bowls

LOBSTER LINGUINI

Modifiers

TOFFE

birre

SMALL DRAFT BEER

Bottled Beers

DUVEL

Soups, Salads & Tostadas

SWORDFISH SALAD

Saladas

MISTA COMPLETA

Pizza - Thin Crust Pizza

PIZZETTE

Chicken Buckets

TUB

Specialty Coffee

AMERICANO

Aperitivi - Aperitifs

SAGBITTER

PILSNER

BECK'S

Info

SERVICE CHARGE

Insalata

CAPRESE CON TONNO

Otium Menu



Speciality Coffees

CAFFÈ MAROCCHINO

Aperitives

BITTER CAMPARI

Frutti Di Mare / Seafood

CATCH OF THE DAY

Purés

MARTINI VERMOUTH

Spritz Bar

APEROL CLASSICO

Italian Desserts

HOUSE TIRAMISU

First Dishes

SPAGHETTI AL RICCI

Notes

FROZEN PRODUCT

Ensaladas y carpaccios

MIXTA COMPLETA

Spezialität di Pesce - Fischspezialitäten

ORATA CON CONTORNO

Birilli Grill

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

Acqua e bibite

BIBITE IN LATTINA 33CL

Bevande - Drinks

BIRRE - BEERS

Aperitivi Analcolici

SAN PELLEGRINO COCKTAIL

Vini e Bolle

PROSECCO AL CALICE

Red Pizzas / Pizze Rosse

GRECA

Piadizza

COTOLETTA, POMODORO

I Primi (a Porzione)

FIRST OF THE DAY

Iced & Cold Drinks

STILL WATER LARGE

Italian Flatbread Sandwiches Box Lunches

CAPRESE POMODORO

Bibite Calde

CIOCCOLATA CON PANNA

Secondi – Mains

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON
CONTORNO

Specialita del gomo - secondi di pesce

TAGLIATA DI TONNO, RUCOLA,
POMODORINI

Otium Menu



Additional Drinks 33cl

BIBITE IN BOTTIGLIA 33CL

Arpiedi della Sella del Diavolo

OSSO / HLAGCO IO CALICE

I Vini - Wines

PROSECCO DI 20 CL

Caffetteria - Cafeteria

CIOCCOLATA AROMATIZZATA

Vermouth e cocktail

VERMOUTH (MARTINI)

Antipaste - Starters

TATO MISTO TERRA

CAPRESI

CAPRESE CON TONNO, UOVO,
PROSCIUTTO CRUDO

Gluten Free Courses and Sandwiches

PIATTI O PANINI SENZA GLUTINE

Alcoholic Drinks

ICHNUSA

APEROL SODA

Secondi

TAGLIATA DI TONNO RUCOLA
POMODORI CILIEGIA

FILETTO DI MANZO O CAVALLO

Antipasti

TOMATO AND MOZZARELLA

BRESAOLA ARUGULA AND GRANA

Fish Dishes

CALAMARI FRITTI CON CONTORNO

CALAMARI FRITTI CON CONTORNO

Beer

ICHNUSA CRUDA / NON FILTRATA

FRAMENTO

Fassbier

DRAFT BEER 0.20L

BOTTLE 0.50L

Rum

PAMPERO

HAVANA 7

Bevande

SPREMUTA

CAFFE D'ORZO

Bebidas

GLUTEN-FREE BEER

NON-ALCOHOLIC BEER

Hot Drinks

COFFEE

ESPRESSO COFFEE

Pastries

PIZZETTE DELIZIA

PIZZETTE GLUTEN FREE

Otium Menu



Primi Piatti - First Courses

LINGUINE ALL'ASTICE, POMODORINI
CHERRY

TROFIE (POMODORO E BASILICO)

Liquori

WHISKY 5 ANNI

WHISKY 12 ANNI

Panini - Sandwiches

POMODORO, MAIONESE

FOCACCIA FRUMENTO

Le Insalate - Salads

STIPS SALAD

STIPS SALAD WITH PARMA HAM

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

CORONA

COCKTAIL SAN PELLEGRINO

Pasta and First Courses

SPAGHETTI WITH CLAMS AND MULLET
ROE

TAGLIATA DI TONNO RUCOLA
POMODORINI

Bibite in Lattina 0.33L

SUCCHI DI FRUTTA PAGO DA 200 ML

SCIROPPI CON ACQUA

Le caprese

CAPRESE CON UOVO

CAPRESE CON UOVO

Toast e Pizza

TOAST E PIZZA

TOAST PIOLO: PROSCIUTTO,
FORMAGGIO

Pizza



MISTER

PIZZA MARGHERITA

MEAT

Starters

MUSSELS AND CLAMS MARINARA
STYLE

ARFETTATO MISTO TERRA

MEDITERRANEAN OCTOPUS

Cocktails

OTIUM

NEGRONI

BICICLETTA

Las Ensaladas

MISTA UOVO

MISTA PROSCIUTTO CRUDO

VERDURE GRIGLIATE CON CAMOMILLE

First Courses

FREGOLA SCOGLIO

LINGUINE ALLASTICE CON POMODORINI
CHERRY

TROFIE CON GAMBERI, ZUCCHINE,
POMODORINI CHERRY, BOTTARGA

Caprese Salads

CAPRESE CON UOVA

CAPRESE SALED TOPA

CAPRESE SALED WITH PROSCIUTTO

Otium Menu



Le bevande - Drinks

BIBITE IN LATTINA 0,3L

SUCCHI DI FRUTTA PAGO 200ML

ACQUA MINERALE (BOTTLE 0,5L)

Dessert

FRUIT SALAD

SORBET

TONNO FRITTO

FRITTO MARE

Insalate

MISTA TONNO

CAPRESE CON PROSCIUTTO CRUDO

MISTA CON UOVO

CAPRESE CON PROSCIUTTO CRUDO

Beverages

SPREMUTA (JUICES)

BECKS / BUD / CORONA / CERES / RED
ELK

CAMPARI / APEROL SODA

SAN BITTER / CROINO / COCKTA / SAN
PELLEGRINO

Caffetteria

GINSENG COFFEE

CAPPUCCINO AL GINSENG

CAPPUCCINO CON LATTE DI SOIA

CAFFE SHAKERATO

Secondi Piatti (Main Courses)

CALAMARI FRITTI CON CONTORNO
(VERDURE FRESCHE/GRIGLIATE O
PATATE FRITTE)

FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI
CON CONTORNO

PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA
(SPIGOLA O ORATA) CON CONTORNO DI
VERDURE FRESCHE/GRIGLIATE

FILETTO DI MANZO O CAVALLO CON
CONTORNO DI VERDURE
FRESCHE/GRIGLIATE

Restaurant Category

MEDITERRANEAN

ITALIAN

BAR

MEDITERRANEAN

Ingredients Used

SEAFOOD

VEGETABLES

ZUCCHINI

TOMATOES

Primi Piatti (First courses)

TROFIE CON PODERO, NOELLA,
BASILICO

GOLA HETNAL

SPAGHETTI CON GAMBERI, ZUCCHINE,
POMODORINI CHERRY, BOTTARGA

TROFIE CON POMODORO,
MOZZARELLA, BASILICO

Side Dishes

FRIED POTATOES

GRILLED VEGETABLES

FRENCH FRIES

MARINA PICCOLA - CAGLIARI

MIX SALAD

Otium Menu



Antipasti - Starters

RADICCHIO, CARROT, SWEET CORN
WONDLISH SALAD
TAPPO FRESCO IN SALSA AGRODOLCE
MACEDONIA - FRUIT SALAD
AFFETTATO ROSTO TERRA

Primi Piatti

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI
TI ARSELLE E BOTTARGA
SPAGHETTI ARSELLE BOTTARGA
ALL'ASTICE CON POMODORINI CHERRY
INFARINATO CARLOFORTINA

Antipasti (Starters)

INSALATA GBUMI
TRIS DI MARE (TRIO SEAFOOD
STARTER)
TONNO FRESCO IN SALSA AGRODOLCE
COZZE E ARSELLE ALLA MARINARA
AFFETTATO MISTO TERRA

Secondi Piatti - Main Courses

PICCOLO PROSCIUTTO E FORMAGGIO
MAXI PROSCIUTTO E FORMAGGIO
TEAK ROCKET, CHERRY TOMATOES
PESCE ALL'ETTO
CALAMARI GRIGLIATI/FRITTI

Non Alcoholic Drinks

A&W ROOT BEER
POWERADE
RED BULL
WATER

CRODINO

ACQUA MINERALE (BICCHIERE)

Main Courses

SEPIE ARROSTO CON POMODORINI
CHERRY

FILETTO DI MANZO/CAVALLO CON
CONTORNO

FRITTO MISTO DI CALAMARI CON ORO
PESCATO E OPPZE

SEPIE ARROSTO CON POMODORINI

ROASTED CUTTLEFISH WITH CHERRY
TOMATOES

Sandwiches

CRUDO, POMODORO, MOZZARELLA

GAMBERI, ZUCCHINE, POMODORINI
CHERRY, BOTTARGA

PARMA HAM, TOMATO, MOZZARELLA

PICCALO PROSCIUTTO E FORMAGGIO

TONNO, POMODORO, MAIONESE

UOVO, POMODORO, MAIONESE

Main Course

SPAGHETTI CON ARSELLE E BOTTARGA

FREGOLA ALLO SCOGLIO

SEPIE ARROSTO

SPAGHETTI ARSELLE E BOTTARGA

TAGLIATA DI TONNO ALLA PIASTRA

SPAGHETTI VONGOLE

These Types Of Dishes Are Being Served

SPAGHETTI

LOBSTER

Otium Menu



FISH
MUSSELS
TUNA STEAK

PASTA

BREAD

DESSERTS

BURGER

Uncategorized



PIZZETTE SFOGLIA
ICHNUSA AL LIMONE
TROFIE ALLA
CARLOFORTINA

CAPRESE COMPLETA

TROFIE ALLA CARLOFORTINA

FRUMENTO

MACEDONIA MEDIA

OCTOPUS MEDITERRANEAN STYLE

TUNAFISH

Salads



SALAD
PRAWN SALAD
PRAWN SALAD

CHICKEN SALAD

CAPRESE

GREEK SALAD

CHICKEN SALAD

MISTA CON TONNO

MISTA CON PROSCIUTTO CRUDO

MISTA CON TONNO, UOVO, PROSCIUTTO
CRUDO

TONNO FRESCA IN SALSA AGRODOLCE

MISTA PROSC.CRUDO

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Otium Menu



Otium

Vle Poetto, 128, 09126 Cagliari
CA, Italy

Opening Hours:

Monday 07:00-20:00
Tuesday 07:00-20:00
Wednesday 07:00-20:00
Thursday 07:00-20:00
Friday 07:00-20:00
Saturday 07:00-20:00
Sunday 07:00-20:00

Made with [Menu](#)

