

**1. La corte de festa de sartu**

**TEATRO SAN FRANCESCO**

- 1) Trippa al sugo
- 2) Pecora in cappotto

**2. Sa Cortigia de ziu Casula**

**VIA MAMELI 31**

- 1) Sebadas
- 2) Frittelle di Gamberetti e pomodori o frittelle di ceci

**3. Cortigia sa cricca e cresia**

**VIA CAVALLOTTI 30**

- 1) Malloreddus con sugo cinghiale
- 2) Pecora al sugo

**4. Corte domu Pilia Todde**

**VIA CAGLIARI 21/a**

- 1) Amaretti vari gusti
- 2) Pardule

**5. Cortigia ex tipografia**

**VIA CAGLIARI 21/b**

- 1) Malloreddus ragu' di pecora e ricotta salata
- 2) Coni con polpette di pesce

**6. Sa Cortigia de zia Federica**

**VIA AMSICORA 19**

- 1) Zizzigomus cun bagna e pistoccu
- 2) Perra de pistoccu cun tamata

**7. Corte Scalas**

**CORSO UMBERTO**

- 1) Coccois de erda
- 2) Dolci sardi

**8. Corte amore e cozze**

**VIA PALESTRO**

- 1) Cozze nostrane alla marinara

**9. Cortigia Pelagos insolito mare**

**BIXINAU CAMERE MUSEO**

- 1) Panino con purpuzza di mare
- 2) Crostini con pesce spada, tonno e bottarga  
*Gluten Free*

**10. Tenute il Maggese**

**BIXINAU CAMERE MUSEO**

- 1) Esposizione e vendite prodotti agricoli

**11. Birrificio Centoteste**

**BIXINAU CAMERE MUSEO**

- 1) Birre artigianali

**12. Sa corte de teresina accantu de romana**

**VIA MARSALA 3**

- 1) Polpetti alla diavola con Pistoccu
- 2) Arrosticini di pecora/patate spirale frita

**13. Island Beer**

**VIA MARSALA**

- 1) Birre artigianali

**14. Corte Sa Concia**

**VIA MARSALA 27**

- 1) Antipasto sardo con salumi e formaggi

**15. Cortes Casa Aragoni**

**VIA SASSARI 14**

- 1) Cono Fritti: frittelle di zucchine, culurgionis e anguli
- 2) Panada con salsiccia e patate

**16. Cortes Giovani Tortoli**

**VIA AMSICORA 18**

- 1) Culurgionis al sugo e in bianco

**17. Cortigia de is piciocheddus**

**VIA AMSICORA**

- 1) Panini fettina/purpuzza

**18. Corte maya caffè**

**VIA MONS. VIRGILIO N 1**

- 1) Ravioli fritti di calamari e patate fritte
- 2) Arrosticini di totano e gnocchi fritti

**19. Corte s'antiga**

**CORSO UMBERTO 95**

- 1) Polpette di pecora e maiale con fonduta di pecorino

**20. Sa Cortigia fanni**

**VIA G.M. DETTORI 11**

- 1) Cono di coccoi prena e culurgionis tortoliesi arrosto
- 3) Culurgionis tortoliesi spoggiusau cun bagna

**21. Cortes Le Massaie**

**VIA TEMPIO 23**

- 1) Orrobiolus/gathulis
- 2) Dolci sardi

**22. Corte s'istima**

**VIA TEMPIO 23**

- 1) Limonata artigianale

**23. Cortigia de Sant'Anna**

**VIA TEMPIO 23**

- 1) Pistoccu friggju

**24. Corte da Ittico 2000**

**Via Cairolì n.5**

- 1) Calamari fritti
- 2) Ciccioneddos al ragu' di mare

**25. Corte Tranci di Gioia**

**Corso Umberto**

- 1) Pizza frita
- 2) Gnocchetti fritti dolci

**a. Pierandrea Usai (Is Culurgionis)**

**Gastronomia**

Dimostrazione pratica di cucitura manuale dei culurgionis

**b. Rosalba Deiana (Assoc. Sa Pinta)**

**Panificazione artistica**

Realizzazione dal vivo di pane decorato tradizionale

**c. Lucia Arba**

**TESSITURA**

Lavorazione di tappeti antichi sardi al telaio

**d. Tenute Maggese**

**ALIMENTARE (OLIO)**

Dimostrazione di macina a freddo

**e. Alessandra Floris**

**INTRECCIO**

Creazione artigianale di cestini sardi

**f. Barro Negro**

**BOTTEGA CERAMICA**

Laboratorio di dimostrazione del processo creativo

**g. LABORATORIO TRADIZIONALE**

Laboratorio di cucitura del tradizionale culurgione ogliastrino.



PRIMAVERA  
nel cuore della Sardegna

P 2026

# Mappa di Tortolì

2. 3 maggio | maju | may

