

# AMARE GUSTARE VIVERE

La Sardegna

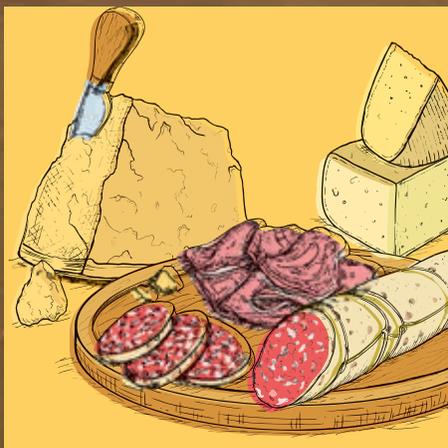
I nostri  
**ORI**  
TERRA  
DI SARDEGNA

ECCELLENZE  
DELLA  
NOSTRA TERRA



**PRODOTTI  
DEL TERRITORIO**  
Prodotti Sardi

Dalla  
nostra terra.  
Della  
nostra terra.



OFFERTA VALIDA  
DAL 23 APRILE AL 7 MAGGIO 2025

 **CONAD**  
Persone oltre le cose

# AMARE GUSTARE VIVERE

La Sardegna



## LA NOSTRA ESCLUSIVA BORSA ECO

Dallo stile elegante, la borsa I Nostri Ori è perfetta per essere riempita di sapori tipici e prodotti locali: dai subito "peso" al tuo amore per il territorio, non lasciartela sfuggire!

**BORSA  
I NOSTRI ORI**

TUA A SOLI

**€ 0,90**



### INTELLIGENTE ED ECOLOGICA

Prima di diventare Borsa, era una serie di bottiglie di plastica. Rinata grazie al riciclo, fa bene all'ambiente e ti garantisce un ottimo sostegno.

### RESISTENTE E RIUTILIZZABILE

Perfetta da ripiegare in borsa e da portare con te.



# *Dalla Sardegna, tutta l'eccellenza che c'è*

---

**Amare** il territorio, portando rispetto e orgoglio per la propria terra, per i gesti tramandati da generazioni di produttori, che ogni giorno mantengono vivo il desiderio di fare cose buone e di farle per bene.

Ma anche **Gustare** ingredienti unici che definiscono e rendono speciale la Sardegna, riscoprendo ricette che attraversano la storia, valorizzando profumi e sapori dalla forte identità.

Noi di Conad abbiamo percorso strade di campagna e vicoli di città in un viaggio che comincia dai salumi e i formaggi e raggiunge tutti coloro che quotidianamente danno vita alle **eccellenze regionali**.

Abbiamo incontrato professionisti che portano avanti **tradizioni** con lo sguardo rivolto al futuro, custodi di un sapere che fa grande questa terra.

Insieme a loro, siamo diventati **parte integrante** di un luogo ma soprattutto di un modo di **Vivere**, selezionando per voi non solo i prodotti migliori, ma anche le storie più belle e di valore, il vanto di una regione e di un paese intero.

Perché **Amare Gustare Vivere** non è semplicemente un punto di partenza: è la nostra missione per offrire a tutti voi la parte più autentica, speciale e unica della Sardegna.

Iniziate insieme a noi questo viaggio e lasciatevi ispirare.



Prodotti al banco  
Gastronomia  
**PROSCIUTTO CRUDO  
SALUMIFICIO  
VILLAGRANDE**  
al kg € 37,80



**3,78** €  
ALL'ETTO



Prodotti al banco  
Gastronomia  
**TESTA IN CASSETTA  
SALUMIFICIO  
SU SIRBONI**  
al kg € 12,90



**1,29** €  
ALL'ETTO



## Salumificio Murru - Irgoli (NU)



Prodotti al banco  
Gastronomia  
**SALSICCIA SARDA  
RISERVA  
SALUMIFICIO  
MURRU DI IRGOLI**  
filiera controllata  
al kg € 19,90

**1,99** €  
ALL'ETTO



## Salsiccia Sarda Riserva

Il Salumificio Murru nasce dall'intraprendenza di Antioco Murru, che dopo un'esperienza in Germania, torna in Sardegna per fondere la tradizione salumiera isolana con le tecniche produttive più avanzate apprese all'estero. Situata a Irgoli, l'azienda preserva le ricette originali, valorizzando l'artigianalità e il controllo umano in ogni fase di lavorazione. Fiore all'occhiello della produzione è la Salsiccia Riserva, salume tipico della Sardegna per eccellenza. Realizzata con carne scelta macinata a grana grossa, viene insaccata in budello naturale e stagionata per circa 20 giorni, sviluppando un sapore ricco e deciso. Un equilibrio perfetto tra tradizione e qualità che rende questo prodotto un simbolo della cultura gastronomica sarda.



Prodotti al banco  
Gastronomia



**AFFETTATI**  
**FATTORIE GENNARGENTU**  
**DI FONNI (NU)**  
vari tipi  
take away  
un esempio: salame  
100 g

€ 3,10

**-15%**  
**€ 2,63**



## Salumificio Forma - Macomer (NU)

Prodotti al banco  
Gastronomia



**SALAMINO DI MACOMER**  
**SALUMIFICIO FORMA**  
al kg € 15,90

**1 €**  
**1,59** **ALL'ETTO**



## Salamino di Macomer

Il Salamino di Macomer del Salumificio Forma racchiude tutta la tradizione e il gusto dei salumi di Macomer. Preparato con ingredienti selezionati e una sapiente stagionatura, ha un sapore intenso, perfetto per ogni occasione. Puoi tagliarlo sottile o a fette più spesse: dividerlo è sempre un piacere!

## Salumificio Campidanese - Monastir (SU)

Prodotti al banco  
Gastronomia



**MUSTELA**  
**SALUMIFICIO**  
**CAMPIDANESE**  
al kg € 22,90

**2 €**  
**2,29** **ALL'ETTO**



## Mustela

Dalla lonza di suino adulto nasce la Mustela sarda, un salume magro, aromatizzato e dalla breve stagionatura. Il suo gusto dolce e leggermente pepato la rende perfetta per gli antipasti, soprattutto in abbinamento a un calice di Cannonau.



Prodotti al banco  
Gastronomia  
**FORMAGGIO CAPRINO  
FRESCO  
CAPRIDOR  
ARGIOLAS  
dolce**  
al kg € 20,90

**2,09** €  
ALLETTO



Prodotti al banco  
Gastronomia  
**PECORINO  
CASEIFICIO  
SILVIO BOI  
azzurro di Sardegna**  
al kg € 19,90

**1,99** €  
ALLETTO



Prodotti al banco  
Gastronomia  
**FORMAGGIO  
DOLCESARDO  
ARBOREA**  
senza lattosio  
al kg € 13,90

**1,39** €  
ALLETTO



UNA  
**NUOVA  
ECCELLENZA**



## Casafadda 1886 - Thiesi (SS)

Prodotti al banco  
Gastronomia  
**FORMAGGIO OVINFORTH  
CASAFADDA 1886**  
affinato al vino Cannonau  
di Sardegna DOC  
al kg € 18,70

**1,87** €  
ALLETTO



UNA  
**NUOVA  
ECCELLENZA**

## Formaggio Ovinforth

È un formaggio erborinato di pecora, dal cuore morbido e cremoso con venature verdi: nasce da latte ovino pastorizzato e stagiona per almeno 60 giorni. Presenta un sapore unico, tra il dolce e il piccante, che lo rende perfetto da gustare a tavola, in antipasti sfiziosi o per arricchire fondute e piatti rustici.



## Caseificio Sias - Borore (NU)



Prodotti al banco  
Gastronomia

**FIORE SARDO DOP**  
CASEIFICIO SIAS  
al kg € 23,80

**2,38** €  
ALL'ETTO



## Fiore Sardo DOP

Formaggio di pecora a pasta dura, nasce da latte intero coagulato con caglio di agnello. Ha un sapore delicato da giovane, ma evolve in note più intense e piccanti con la stagionatura. Ideale da tavola a 3-4 mesi, mentre superati i 6 mesi risulta perfetto per la grattugia.

Prodotti al banco  
Gastronomia

**PECORINO TANCA**  
stagionato  
al kg € 18,60

**1,86** €  
ALL'ETTO



Prodotti al banco  
Gastronomia

**RICOTTA FRESCA**  
CASEIFICIO PICCIAU  
al kg € 5,90

**0,59** €  
ALL'ETTO



Prodotti al banco  
Gastronomia

**PROVOLA DI BORTIGALI**  
CASEIFICIO COOP. LACESA  
classica  
al kg € 14,60

**1,46** €  
ALL'ETTO



Prodotti al banco  
Gastronomia

**FORMAGGIO DI CAPRA PINNA**  
stagionato  
al kg € 22,90

**2,29** €  
ALL'ETTO



Prodotti al banco  
Gastronomia

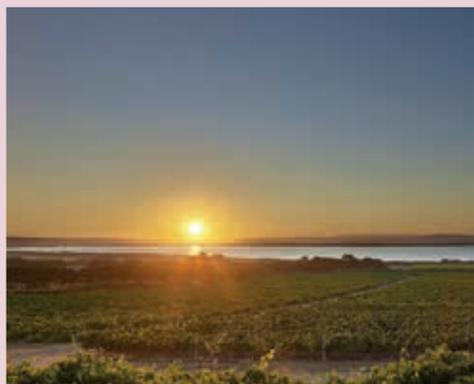
**FORMAGGIO CASAGEDU**  
CASEIFICIO SILVIO BOI  
in vaschetta  
classico  
300 g

**2,90** €  
al kg € 9,67



*Azienda Vinicola Attilio Contini - Cabras (OR)*

**CONTINI**  
1898



**UNA FAMIGLIA, UNA CANTINA,  
un secolo di tradizione**

Fondata nel 1898 a Cabras (Oristano), l'Azienda Vinicola Contini è un simbolo di tradizione e passione per la viticoltura in Sardegna. Da oltre un secolo, la famiglia Contini guida l'azienda, tramandando competenze e innovando senza perdere il legame con il territorio, facendo della valorizzazione e riscoperta dei vitigni autoctoni della zona, come il Vernaccia e il Nieddera, la propria filosofia. La cantina, ampliata nel tempo, è il cuore della produzione, dove la selezione delle uve e la vinificazione avvengono nel rispetto di antiche tradizioni locali. Oggi, con 80 ettari di vigneti e un forte impegno per la qualità, Contini continua a valorizzare i vitigni autoctoni, raccontando la Sardegna attraverso ogni bottiglia.

“  
*I nostri vini  
raccontano  
con amore  
e rispetto il  
territorio*”



CANNONAU  
DI SARDEGNA DOC  
SARTIGLIA  
CONTINI  
750 ml

€ 8,45

**7,50**  
-11,24%

al l da € 11,27 a € 10,00



SARDEGNA

16-18°C

14,00% vol.

primi piatti saporiti,  
arrosti di maiale,  
salumi,  
formaggi stagionati



ROSSO THARROS IGT  
MALUENTU  
CONTINI  
750 ml

€ 9,30

**8,20**  
-11,83%

al l da € 12,40 a € 10,94



SARDEGNA

16-18°C

12,00% vol.

carne rossa,  
maiale arrosto,  
agnello in umido,  
formaggi stagionati



VERMENTINO  
DI SARDEGNA DOC  
TYROS  
CONTINI  
750 ml

€ 6,50

**5,40**  
-16,92%

al l da € 8,67 a € 7,20



SARDEGNA

8°C

12,50% vol.

antipasti, pismi delicati,  
pesce, verdure,  
carne bianca, formaggi freschi



VERMENTINO  
DI SARDEGNA DOC  
PARIGLIA  
CONTINI  
750 ml

€ 7,50

**6,50**  
-13,33%

al l da € 10,00 a € 8,67



SARDEGNA

8-10°C

13,50% vol.

antipasti e piatti di pesce,  
aperitivo



CANNONAU  
DI SARDEGNA DOC  
TUNILA  
CANTINA DORGALI  
750 ml

€ 5,50

**€ 4,45**

-19,09%

al l da € 7,34 a € 5,94

CANNONAU  
DI SARDEGNA DOC  
UDUS  
biologico  
750 ml

€ 9,90

**€ 7,40**

-25,25%

al l da € 13,20 a € 9,87

MONICA DI SARDEGNA DOC  
UDUS  
biologico  
750 ml

€ 9,90

**€ 7,40**

-25,25%

al l da € 13,20 a € 9,87

CARIGNANO  
DEL SULCIS DOC  
CAPO SPERONE  
CANTINA CALASETTA  
750 ml

€ 5,90

**€ 4,90**

-16,95%

al l da € 7,87 a € 6,54

SARDEGNA

18°C

14,00% vol.

antipasti,  
primi al sugo,  
carne arrosto,  
grigliate,  
formaggi stagionati



SARDEGNA

18°C

15,00% vol.

antipasti,  
primi al sugo, zuppe,  
carne rossa, selvaggina,  
brasati, salumi,  
formaggi semistagionati



SARDEGNA

16-18°C

13,00% vol.

antipasti,  
primi al sugo, minestre,  
carne, arrosti, grigliate,  
pizza, torte salate, salumi,  
formaggi semistagionati



SARDEGNA

18-20°C

13,00% vol.

primi strutturati,  
carne rossa,  
arrosti,  
selvaggina,  
formaggi stagionati



ISOLA DEI NURAGHI  
IGT  
BOVALE  
MELIS  
750 ml

€ 9,95

**€ 7,95**

-20,10%

al l da € 13,27 a € 10,60

VERMENTINO  
DI SARDEGNA DOC  
PAPIRI  
CANTINA  
SANTA MARIA LA PALMA  
750 ml

€ 7,90

**€ 5,90**

-25,32%

al l da € 10,54 a € 7,87

ISOLA DEI NURAGHI  
IGT  
NURAGHE MAJORE  
I PIANI  
SELLA & MOSCA  
750 ml

€ 4,90

**€ 3,60**

-26,53%

al l da € 6,54 a € 4,80

ALGERO  
TORBATO DOC  
TERRE BIANCHE  
SELLA & MOSCA  
750 ml

€ 8,90

**€ 6,90**

-22,47%

al l da € 11,87 a € 9,20

VINO SPUMANTE  
TORBATO  
JANNA E MARE  
brut  
750 ml

€ 7,80

**€ 6,40**

-17,95%

al l da € 10,40 a € 8,54

SARDEGNA

16-18°C

13,50% vol.

antipasti,  
primi al sugo,  
zuppe, carne, affettati,  
formaggi  
semistagionati



SARDEGNA

10°C

13,50% vol.

primi,  
piatti di pesce,  
crostacei,  
frutti di mare,  
tartare,  
formaggi



SARDEGNA

8-10°C

11,50% vol.

piatti base pesce,  
uova, verdure,  
carne bianca,  
tartare,  
formaggi freschi



SARDEGNA

10-12°C

13,00% vol.

piatti base pesce  
e/o verdure,  
carni bianche,  
frutti di mare,  
crostacei



SARDEGNA

6-8°C

11,50% vol.

aperitivi,  
piatti base pesce  
e/o verdure,  
crostacei,  
carne bianca,  
fritti



Reparto Frutta & Verdura  
**LATTUGA ROMANA**  
Origine Italia  
provincia Sud Sardegna,  
categoria I  
al kg

**1,57**  
€



Reparto Piante & Fiori  
**PIANTINA  
DI BASILICO**  
Origine Italia - Sardegna  
vaso 14 cm  
al pezzo

**1,88**  
€



Reparto Frutta & Verdura  
**FRAGOLE**  
**L'ORTO DI ELEONORA**  
Origine Italia  
provincia Oristano  
conf. da 400 g

**3,27**  
€  
al kg € 8,18



Reparto Frutta & Verdura  
**POMODORO DATTERINO**  
**I NOSTRI ORI**  
Origine Italia  
provincia Sud Sardegna,  
categoria I  
conf. da 300 g

**1,87**  
€  
al kg € 6,24



Nei Punti Vendita con  
Reparto Pescheria Assistita



**ORATA**  
AQUA DE MA  
allevata in Italia  
(Golfo di Orosei)  
300/600 g circa  
al kg

**11,50** €



Nei Punti Vendita con  
Reparto Pescheria Assistita

**GAMBERO ROSA**

pescato  
provenienza Mar di Sardegna  
Zona FAO 37.1.3  
al kg

**14,90** €



Reparto Macelleria



**SPEZZATINO**  
DI BOVINO  
I NOSTRI ORI  
al kg

**13,90** €



Reparto Macelleria

**MACINATO**  
DI BOVINO  
I NOSTRI ORI  
al kg

**13,90** €



## Forma - Macomer (NU)



“*Prestiamo molta attenzione  
alla valorizzazione della  
materia prima locale*”



Parlano i nostri  
produttori:  
scopri di più



Reparto Macelleria  
**HAMBURGER**  
DI PECORA  
FORMA  
200 g

**2,99** €

al kg € 14,95



Nata nel 2012 dall'esperienza familiare nel settore delle carni, Forma è un'eccellenza sarda per la lavorazione e il confezionamento di prodotti di qualità. Situata a Macomer, valorizza la filiera locale e adotta tecnologie che consentono sicurezza e tracciabilità, con un'attenzione particolare alla sostenibilità. L'azienda si impegna inoltre nella valorizzazione delle eccellenze regionali sempre con un tocco moderno, come nel caso dell'hamburger di pecora, fresco, pronto per la cottura.



 **Santu Predu - Ovodda (NU)**



Dal 1998 a Ovodda, l'azienda è un'eccellenza nella produzione del pane carasau. Santu Predu utilizza solo grano sardo macinato a pietra: il clima unico e l'acqua pura del territorio contribuiscono alla distintiva croccantezza del pane, riconosciuto tra le eccellenze I Nostri Ori.

Reparto Forno  
**PANE CARASAU**  
PANIFICIO SANTU PREDU  
DI OVODDA  
da grano macinato a pietra  
900 g

**€ 6,90**  
al kg € 7,67



Parlano i nostri produttori:  
scopri di più

“Il nostro orgoglio  
è produrre il miglior  
carasau della Sardegna!”

Reparto Forno  
**SAVOIARDONE DI SARDEGNA**  
TIPICO  
LA BUONA SARDEGNA  
350 g

**€ 2,50**  
al kg € 7,15



Prodotti al banco  
Gastronomia  
**BOTTARGA DI MUGGINE**  
SMERALDA  
grattugiata

**€ 11,90** ALLETTO



Prodotti al banco Gastronomia  
**FAVETTE PANCETTA E MENTA**  
I NOSTRI ORI  
al kg € 14,80

Disponibile anche take away

**€ 1,48** ALLETTO

 **Fres.Co - Sassari**



Fondata nel 2011, Fres.Co non si limita a produrre, ma trasforma materie prime selezionate, preferibilmente locali, in piatti pronti che rispettano la tradizione culinaria regionale e nazionale.

Parlano  
i nostri produttori:  
scopri di più



“Gastronomia ispirata alle ricette  
della tradizione regionale”

Prodotti al banco  
Gastronomia  
**ZUPPA GALLURESE**  
pronta da cuocere  
take away  
700 g

**€ 7,90**  
al kg € 11,29



Prodotti  
al banco Gastronomia  
**FREGOLA ALLE VERDURE**  
I NOSTRI ORI  
al kg € 9,80

Disponibile anche take away

**€ 0,98** ALLETTO



RAVIOLI  
LOGUDORO  
ricotta e spinaci  
500 g

**3,25** €  
al kg € 6,50



PASTA FRESCA RIPIENA  
SEBADAS  
PASTIFICIO ANTONIO COSSU  
240 g

**2,70** €  
al kg € 11,25



CULURGIONES  
PASTIFICIO ARTIGIANO  
VINCENZA MURA  
pecorino e menta  
400 g

**4,39** €  
al kg € 10,98



MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE  
ARBOREA  
conf. 100 g x 4 pezzi

~~€ 4,39~~  
**-40%**  
**€ 2,63**  
al kg da € 10,98 a € 6,58



RICOTTA  
F.LLI PINNA  
di pecora  
250 g

**1,29** €  
al kg € 5,16



LATTE UHT  
ARBOREA  
parzialmente scremato  
1 l

**0,90** €



SALSICCIA CURVA  
DI MACOMER  
FORMA  
stagionata  
al kg

~~€ 17,90~~  
**-20%**  
**€ 14,32**



BOTTARGA DI MUGGINE  
SMERALDA  
baffe  
70/100 g circa  
per 100 g

~~€ 12,00~~  
**-20%**  
**€ 9,60**



YOGURT  
A-YO  
ARBOREA  
vari tipi  
conf. 125 g x 8 pezzi

**2,89** €



Reparto Surgelati  
STECCO, BARATTOLO  
GELATO  
BOLMEA  
vari tipi e grammature  
un esempio: barattolino  
ricotta e fichi caramellati  
250 g

~~€ 3,49~~  
**-30%**  
**€ 2,44**  
al kg da € 13,96 a € 9,76



PASTA  
LE RUSTICHE  
LA CASA DEL GRANO  
vari tipi  
500 g

€1,15  
**0,75**  
-34,78%  
al kg da € 2,30 a € 1,50



PASTA INTEGRALE  
F.LLI CELLINO  
vari tipi  
500 g

€1,45  
**0,89**  
-38,62%  
al kg da € 2,90 a € 1,78



SEMOLA  
DI GRANO DURO  
F.LLI CELLINO  
vari tipi  
1 kg

€1,59  
**1,10**  
-30,82%

FREGULA SARDA,  
MALLOREDDUS TRICOLORÈ  
F.LLI CELLINO  
un esempio:  
fregula sarda  
500 g

€2,49  
**1,89**  
-24,10%  
al kg da € 4,98 a € 3,78



RISO INTEGRALE  
I CHICCHI D'ANGELO  
I FERRARI  
Artemide nero,  
Ermes rosso  
500 g

€3,19  
**2,29**  
-28,21%  
al kg da € 6,38 a € 4,58



PASSATA  
DI POMODORO  
ANTONELLA  
680 g

€1,45  
**1,25**  
-13,79%  
al kg da € 2,14 a € 1,84



PANE CARASAU  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
500 g

€4,12  
**3,69**  
-10,44%  
al kg da € 8,24 a € 7,38



OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA  
SARDEGNA DOP  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
750 ml

€14,40  
**11,48**  
-20,28%  
al l da € 19,20 a € 15,31



ACETO DI VINO  
VERNACCIA  
SPIGA  
500 ml

€4,10  
**3,75**  
-10,29%  
al l da € 8,36 a € 7,50



**SPICCHI, CUORI DI CARCIOFO SA MARIGOSA**  
con carciofo spinoso di Sardegna DOP  
280 g

~~€ 4,89~~

**€ 3,90**  
-20,25%

al kg da € 17,47 a € 13,93



**PASTICCERIA TRE JANAS**  
prodotti assortiti  
un esempio: papassini fini  
300 g

~~€ 4,69~~

**-20%**  
**€ 3,75**

al kg da € 15,64 a € 12,50



**TONNO ROSSO TRANCIO TONNARE DELLA SARDEGNA**  
in olio d'oliva  
340 g

~~€ 19,90~~

**€ 15,90**  
-20,10%

al kg da € 58,53 a € 46,77



**FETTE BISCOTTATE F.LLI CELLINO**  
classiche, integrali  
648 g

~~€ 2,99~~

**€ 1,99**  
-33,44%

al kg da € 4,62 a € 3,08



**POLPA DI POMODORO POLPADORO CASAR**  
finissima  
conf. 400 g x 3 pezzi

~~€ 3,49~~

**€ 2,75**  
-21,20%

al kg da € 2,91 a € 2,30



**MIELE DI SARDEGNA TERRANTIGA**  
da agricoltura biologica  
vari tipi  
un esempio: eucalipto  
250 g

~~€ 5,45~~

**-20%**  
**€ 4,36**

al kg da € 21,80 a € 17,44



**OLIVE OLISARDA**  
vari tipi  
un esempio: verdi di Sardegna  
in salamoia al naturale  
200 g

~~€ 1,65~~

**-20%**  
**€ 1,32**

al kg da € 8,25 a € 6,60



**PISTOKEDDOS DI SARDEGNA ANNA P.**  
350 g

~~€ 2,65~~

**€ 2,15**  
-18,87%

al kg da € 7,58 a € 6,15



**SAN MARTINO**  
ACQUA IPERMINERALE DAL 1902

**L'UNICA SARDA RICCA DI MINERALI e che FACILITA LA DIGESTIONE (AUT.MIN.)**

**Gusto Esplosivo e Dissetante**  
MIX BILANCIATO DI MINERALI, GASATURA NATURALE

**Facilita la Digestione**  
RICCHISSIMA DI BICARBONATI NATURALI ALLA FONTE. NASCE EFFERVESCENTE NATURALE

**Ideale per lo Sport, la Crescita e il Benessere**  
A TUTTE LE ETÀ AIUTA A REINTEGRARE I SALI MINERALI IN MODO 100% NATURALE E CON TANTO GUSTO



ACQUASANMARTINO.IT @ACQUASANMARTINO

DALLE PROFONDITÀ VULCANICHE DELLA SARDEGNA, TERRA PURISSIMA DELLA LONGEVITÀ



~~€ 0,82~~

**€ 0,65**  
-20,73%

al l da € 0,55 a € 0,44

ACQUA SAN MARTINO minerale frizzante 1,5 l



L'OFFERTA DI QUESTO VOLANTINO LA TROVI A:



**CAGLIARI**

Via Jenner snc - tel. 070 520554  
Via San Simone 60 - Loc. Santa Gilla - tel. 070 280632  
CENTRO COMMERCIALE I FENICOTTERI

**CARBONIA**

Via Stazione - tel. 0781 6679200

**ORISTANO**

Via Cagliari - Loc. Pontixeddu - tel. 0783 218008  
CENTRO COMMERCIALE PORTANUOVA



**CAGLIARI e provincia**

Via dei Valenzani 21 - tel. 070 493032  
QUARTU SANT'ELENA - Via Marconi - tel. 070 8281520

**CARBONIA - IGLESIAS**

IGLESIAS - Via Monsignor Saba - Loc. Funtana Marzu  
(Istituto Magistrale) - tel. 0781 398120



**Provincia di CAGLIARI**

CAPOTERRA - Via Monteverdi - tel. 070 721396  
MURAVERA - Viale Rinascita 9 - tel. 070 9933073  
PULA - Via Cavour - tel. 070 9208469  
SAN SPERATE - Via S. Andrea 2 - tel. 070 5925690  
SELARGIUS - Via Trieste 60 - tel. 070 580986  
SESTU - Via Iglesias - tel. 070 9791090  
SINNAI - Zona industriale Sienis - tel. 070 788716

**Provincia di CARBONIA - IGLESIAS**

CARLOFORTE - Via 1° Maggio - tel. 0781 854865  
PORTOSCUSO - Viale delle Regioni snc - tel. 0781 263523  
SANT'ANTIOCO - Via Rinascita - tel. 0781 800403

**Provincia di MEDIO CAMPIDANO**

BARUMINI - S.S. 197 km 43,800 - tel. 070 9368526  
VILLAMAR - Via Roma 213 - tel. 070 9309591

**NUORO e provincia**

Viale Europa 2 - tel. 0784 252111  
MACOMER - Via Gramsci 2 - tel. 0785 70505  
OLIENA - Via Mannironi - tel. 0784 285718  
SINISCOLA - Via Matteotti snc  
SORGONO - Via Stazione - tel. 0784 621007



**CAGLIARI e provincia**

Via dei Colombi 26 - tel. 070 303864  
Via Is Mirrionis 111 - tel. 070 281302  
Via Pasteur 15 - tel. 070 307896  
Via Satta 9/A - tel. 070 670665  
DECIMOMANNU - Via Nazionale 87 - tel. 070 962777  
DECIMOPUTZU - Via Centrale 96 - tel. 070 9633082  
QUARTU SANT'ELENA - Via Cagliari 41 - tel. 070 883244  
UTA - Via Is Prunixeddas 20 - tel. 070 968296  
VILLASIMIUS - Via Raffaello - tel. 070 7928024

**CARBONIA - IGLESIAS e provincia**

GONNESA - Via Mitza Melas 83 - tel. 0781 45653  
SANT'ANNA ARRESI - Via G. Deledda 2A - tel. 0781 965149  
SANT'ANTIOCO - Via Lungomare 69 - tel. 0781 800817

**OLBIA**

SS 125 Via Cesare Pavese - Loc. Sa Marinedda - tel. 0789 646033  
CENTRO COMMERCIALE OLBIA MARE

**SASSARI**

V.le Porto Torres - Loc. Predda Niedda - tel. 079 2657002  
CENTRO COMMERCIALE PORTE DI SASSARI

**OLBIA**

SS 125 Olbia-Palau - Km 4,800 Loc. Basa - tel. 0789 562067

**NUORO**

Loc. Biscollai - tel. 0784 204371

**SASSARI**

Via Budapest snc - tel. 079 212420  
Via Gramsci, 1 - tel. 079 274495

**OLBIA - TEMPIO e provincia**

LA MADDALENA - Via G.Mary - Loc. Ricciolina - tel. 0789 721067  
OLBIA - Via Barcellona 130 - tel. 0789 209042  
OLBIA - Via Galvani - tel. 0789 597053  
OLBIA - Corso Vittorio Veneto 61 - tel. 0789 25961  
TEMPIO PAUSANIA - Via Sicilia - tel. 079 635363

**Provincia di OGLIASTRA**

TORTOLÌ - Via Campidano - tel. 0782 622001

**Provincia di ORISTANO**

ABBASANTA - Via S. Agostino 11 - tel. 0785 564014  
TERRALBA - Via Marceddi snc - tel. 0783 81745

**SASSARI e provincia**

Via Amendola 26 - tel. 079 219070  
Via Cristoforo Colombo 8 - Loc. Latte Dolce - tel. 079 254330  
Via Pietro Camboni 10/C - Loc. Li Punti - tel. 079 3027095  
ALGHERO - Via Mazzini - tel. 079 9893103  
ALGHERO - Via Don Minzoni - tel. 079 985774  
ITTIRI - Via Boccaccio - tel. 079 442438  
PORTO TORRES - Via delle Vigne - tel. 079 502892  
SORSO - Via Marina snc - tel. 079 3055038

**Provincia di MEDIO CAMPIDANO**

SAMASSI - Via Risorgimento, 20 - tel. 070 9388707

**NUORO e provincia**

Via Santa Barbara 34/36 - tel. 0784 231385  
OTTANA - Via Santa Maria 26 - tel. 0784 75482

**Provincia di OGLIASTRA**

BARI SARDO - Via Verdi 31 - tel. 0782 28333  
LANUSEI - Via Umberto 127 - tel. 0782 41190

**Provincia di ORISTANO**

LACONI - Via Amsicora 8 - tel. 0782 869048

**Provincia di SASSARI**

ALGHERO - Via Berlinguer 13 - tel. 079 9732058  
CASTELSARDO - Via Sedini - tel. 079 479098



SASSARI - Via Cavour 64 - tel. 079 238117