



LA SALETTA

SAVOR THE UNEXPECTED

STAGIONE 2023

“La Rivoluzione in Trattoria”

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

Per dinamiche di servizio e complessità di preparazione i menù sono da intendersi per l'intero tavolo.

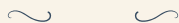
Per i tavoli dai 4 commensali in su verrà concordato un menù.

RIVOLUZIONE IN TRATTORIA

Un menù in 8 passaggi a Sorpresa.

Un viaggio in Sardegna attraverso la nostra idea di rivoluzione in Cucina.

Pensato per chi vuole fidarsi e conoscere la vera personalità degli Chef Gian Luca e Adriano



€110.00 per persona

Abbinamento 6 calici di vino €45.00 / Servizio € 3.00

SERVIZIO € 3.00
*IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO DI PRIMA SCELTA
*IN THE ABSENCE OF THE FRESH PRODUCT A FIRST-CHOICE FROZEN PRODUCT COULD BE USED
*PER ALLERGIE O INTOLLERANZE AD ALIMENTI DIFFERENTI A QUELLI IDENTIFICATI COME ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE
*FOR ALLERGIES OR INTOLERANCES TO FOODS OTHER THAN THOSE IDENTIFIED AS ALLERGENS, CONTACT THE STAFF



LA SALETTA
SAVOR THE UNEXPECTED

RADICI

Un menù pensato per chi vuole fare un viaggio nel Mondo vegetale con i prodotti del nostro orto e della nostra Isola.

Benvenuto della Cucina

Il nostro pane, burro salato montato e l'olio

Bignè salato dal cuore ricotta acida

Arrosto di Cavolo Cinese laccato alla Sapa, miele di cardo e mandorle sarde tostate

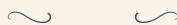
Pan brioche al pecorino e salsa di prugne fermentate

Uovo morbido, spuma di fiore sardo, liquirizia e trucioli di Tartufo

Gnocco di patate, cuore di stracchino di pecora, riduzione di rapa rossa

Dolce

Acqua



€65.00 per persona

Abbinamento 4 calici di vino €35.00 / Servizio €3.00

SERVIZIO € 3.00
*IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO DI PRIMA SCELTA
*IN THE ABSENCE OF THE FRESH PRODUCT A FIRST-CHOICE FROZEN PRODUCT COULD BE USED
*PER ALLERGIE O INTOLLERANZE AD ALIMENTI DIFFERENTI A QUELLI IDENTIFICATI COME ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE
*FOR ALLERGIES OR INTOLERANCES TO FOODS OTHER THAN THOSE IDENTIFIED AS ALLERGENS, CONTACT THE STAFF



LA SALETTA
SAVOR THE UNEXPECTED

RIVIERA

Un percorso pensato per chi vuole immergersi nei sapori decisi del nostro mare con abbinamenti e contrasti inaspettati in 6 portate.

Benvenuto della nostra cucina

Il nostro Pane

Burro salato montato e Olio nuovo

Pescato del Giorno tra Crudo e Cotto, Garum di pesce, Salsa di rapa rossa e Gelato alla cipolla

Bignè croccante alle vongole e bottarga di muggine, riccioli di Tartufo

Il Muggine nelle sue declinazioni, testa, pelle, filetto

Spghettino in estratto di granchio blu, gambero tiepido, polvere di cipolla e limone nero

Gnocco di patate farcito alla copazza di pescato del giorno

Triglia farcita e il suo fondo

Dolce

Acqua



€85.00 per persona

Abbinamento 6 calici di vino €45.00 / Servizio €3.00

SERVIZIO € 3.00
*IN MANCANZA DEL PRODOTTO FRESCO POTREBBE ESSERE UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO DI PRIMA SCELTA
*IN THE ABSENCE OF THE FRESH PRODUCT A FIRST-CHOICE FROZEN PRODUCT COULD BE USED
*PER ALLERGIE O INTOLLERANZE AD ALIMENTI DIFFERENTI A QUELLI IDENTIFICATI COME ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE
*FOR ALLERGIES OR INTOLERANCES TO FOODS OTHER THAN THOSE IDENTIFIED AS ALLERGENS, CONTACT THE STAFF



LA SALETTA
SAVOR THE UNEXPECTED

· ALLA CARTA ·

Per i tavoli dai 4 commensali in su verrà concordato un menù.

Uovo di campagna tartufato, spuma di Fiore Sardo
frutti fermentati e polvere di Liquirizia

18.00

Pecora cruda, alghe di mare, Siero di latte ristretto
Maionese di ostrica e polvere di aghi di pino
Succo di mele verdi

22.00

Pescato del giorno tra crudo e cotto, Garum di pesce,
Salsa di rapa rossa
Gelato alla cipolla e pane Indorau`

22.00

Spghettino in estratto di granchio blù, gambero tiepido
datterino fermentato, polvere di limone Nero e Cipolla
Brodo al basilico e lemon grass

25.00

Gnocchi di patate farciti allo stracchino di pecora
Salsa di rapa rossa all'aceto, tartufo sardo e artemisia

24.00

Riso al riso, lumache di mare, mandorle e asparagi

22.00

Anguilla laccata,
Filindeu di Nuoro in brodo di pecora affumicato

24.00

Injera di agnello, erbe amare di campo
Carota in estrazione di carota e beurre blanc al finocchietto

24.00

Maialetto, pelle, testa, coratella, il suo ristretto
Maionese alle cozze e chips di patate

25.00



LA SALETTA
SAVOR THE UNEXPECTED

I DOLCI

Pompia, cioccolato bianco e sorbetto alla mela verde

13.00

Wafer al semifreddo fondente, sapori di fragole, karkadè

12.00

Fiordilatte di pecora, gioddu, soffice all'elicriso

12.00

Il nostro carrello di formaggi

15.00

