



I Piatti

Selezione di Salumi , Formaggi del territorio e confetture della casa
Selection of Sardinian cured meat cuts and cheeses
€ 10.00

Fagottino di Carasau farcito al Maialino e fonduta di pecorino
Wraps of Carasau bread stuffed with pork, vegetables and melted cheese
€ 8,00

Crudo e Cotto di pesce di fondale, Pane Indorau, gel di Garum di pesce
e gelato alla cipolla dell'OrtoSaletta
€ 20.00

Muggine, Guancia croccante, vinaigrette alla Sapa, misticanza dell'Orto e
Fragole fermentate
Mullet, crispy bacon, Sapa vinaigrette and mixed salad
€ 18.00

Crudo di Pecora, Casitzolu del Montiferru, Foglie fritte e salsa allo Yogurt
Row sheep meat whit fried leaves and yogurt sauce
€ 18.00

Uovo Morbido Croccante, Spuma di Fiore Sardo e Tartufo del Sarcidano
Soft Egg, Sardinia cheese foam and Sarcidano Truffle
€ 15.00

Spaghetto D'Autore, Animelle al limone, Erborinato di Pecora e Ciliegie fermentate
Spaghetti with veal animals, cherries and blue cheese
€ 18.00

Ravioli di Guancetta di maialino, fondo bruno ai frutti fermentati,
cioccolato fondente 70% e Piantaggine di campagna ripassata
Ravioli, with Pork cheek and fermented fruits
€ 16.00

Servizio €2.00

**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*

Fregula al ragù di Quaglietta, scarola dell'Orto, Lemongrass e profumo di lentischio
Fregula and Quail, and Lemongrass
€ 18.00

Gnocco farcito alla Copatza di Pesce, Tartufo di Nurallao, Limone nero e erbe selvatiche
"Gnocchetti" Homemade, Fish soup and truffle
€18.00

Anguilla Incasada, brodo di Pecora affumicato e Filindeu di Nuoro
Anguilla Incasada, Smoked sheep broth, Filindeu di Nuoro
€ 20.00

Rollata di Agnello IGP salsa al vino bianco e erbe amare
Lamb, Vegetables from our Saletta Garden
€ 16,00

"Pecora in Cappotto" profumata alla Melissa, Kefir di latte e Giardiniera della casa
Sheep, Pecorino foam and our Giardiniera
€ 16,00

Costa di Vitellone cotta lentamente, maionese di Nasturzio e verdure di stagione
Slow cooked Veal Rib, Nasturtium mayonnaise and vegetable
€ 18,00

Maialetto arrostito al profumo di Mirto patate al rosmarino e verdure di campagna
Sardinian baked Pork on a myrtle perfume
€ 18,00

Mattonella di Maialino, verdure dell'Orto e salsa ai frutti rossi fermentati
€22,00

Servizio €2.00

**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*

In campagna...

Un Menù pensato per chi vuole fare un percorso tra i profumi della nostra terra e i suoi Produttori

Abbinamento 4 calici di vino € 30,00

I piatti

Piccolo benvenuto della nostra cucina accompagnato da bollicine
Uovo Morbido Croccante, Spuma di Fiore Sardo e Tartufo del Sarcidano
Crudo di Pecora, Casitzolu del Montiferru, foglie fritte e salsa allo Yogurt
Fregula al ragù di Quaglietta, scarola dell'Orto, Lemongrass e Olio di Lentischio
Menjar blanc e sorbetto allo yogurt di pecora, granite di pompelmo e pepe rosa

Acqua

€ 45,00 per persona

Al Mare...

Pensato per chi vuole fare un percorso di degustazione. Il nostro concetto di cucina di mare in 5 portate con possibilità di abbinamento vini su richiesta

Abbinamento 5 calici di vino € 40,00

I piatti

Piccolo benvenuto della nostra cucina accompagnato da bollicine
Crudo e Cotto di pescato di fondale, Pane Indorau, gel di Garum di pesce e Gelato alla cipolla dell'OrtoSaletta
Filetto di Muggine, maionese delle sue Uova, guanciale di maiale croccante e polvere di Limone Nero
Gnocco farcito alla Copatza di Pesce, Tartufo di Nurallao, Limone nero e erbe selvatiche
Anguilla Incasada, brodo di Pecora affumicato, Filindeu di Nuoro con erbe selvatiche di campagna
Limone al cioccolato, cuore di erborinato e Pompia
Susina rossa

Acqua

€ 80,00 per persona

Servizio €2.00

**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*

Il Maialetto...

Un menù per gli amanti della carne, Il Maialetto simbolo della cultura culinaria Sarda in 5 portate con possibilità di accostamento vini.

Abbinamento 4 calici di vino € 30,00

I piatti

Piccolo benvenuto della nostra cucina accompagnato da bollicine

Fagottino di Carasau farcito al Maialino e fonduta di pecorino

Ravioli di Guancetta di maialino, fondo bruno ai frutti fermentati, cioccolato fondente 70% e Piantaggine di campagna ripassata

Mattonella di Maialino, verdure dell'Orto e salsa ai frutti rossi fermentati

Semifreddo al cioccolato bianco, fragole e gelatina al Campari

Acqua

€ 45,00 per persona

I Dolci

Menjar blanc e sorbetto allo yogurt di pecora,
granite di pompelmo e pepe rosa
€ 12,00

Mandarino di cioccolato, cuore di erborinato e Pompia
Sorbetto Mela verde
€ 13,00

Panna, Fragole e Campari
€ 12,00

Crostata alla ricotta di Pecora
Meringa bruciata al Limone
€ 6,00

Seadas al miele di cardo azienda "Meleabes" del Montiferru
€ 6,00

Sorbetto di frutta fresca della Casa
€ 4,00

Servizio €2.00

**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*