

I Piatti

Uovo Ruspante e il Fiore Sardo

Uovo morbido panato e fritto, Spuma di Fiore Sardo
Tartufo di Nurallao, polvere di liquirizia e salsa di Susina estiva fermentata

(Soft Egg, Sardinia cheese foam and Sardinia Truffle)

€ 15.00

La Pecora.....Cruda

Battuto di pecora al coltello condita, scaglie di casizolu del Monti Ferro
salsa di yogurt del suo latte e gel di agrumi

(Row sheep meat whit fried leaves and yogurt sauce)

€ 18.00

Pesce selvaggio tra Crudo,Cotto e Frollato

Crudo e Cotto di pescato del giorno, Pane Indorau, gel di Garum di pesce
gelato alla cipolla, Terra nera alla birra e Gin

(Raw and cooked of seabed fish, garum fish, onion ice cream, black earth with stout beer and Gin)

€ 20.00

Muggine e Guanciale di Maiale

Filetto di muggine, guanciale croccante, vinaigrette alla Sapa, erbe di campagna
Fragole estive fermentate e maionese alle uova di muggine

(Mullet, crispy bacon,Sapa vinaigrette and mixed salad)

€ 20.00

Lumache Sulla Lingua!!

Lingua di Vitello, insalatina di Murici
salsa verde alle erbe amare, frutti rossi fermentati e maionese all'aglio nero

(Crispy stew calf tounge, Snails, green sauce,fermented red fruits and black garlic mayonnaise)

€20.00

Bottoni di Guancia

Piccoli Raviolini farciti alla guancia di maialino, il suo fondo, cioccolato fondente 70% accompagnato
da Piantaggine selvatica e lamelle di Tartufo

(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



Risotto,latticello, animelle di Agnello e corbezzolo

Riso Azienda Passiu, animelle di Agnello in salsa, gel di Corbezzoli Fermentati
e profumi di pascolo
€ 20.00

Lo Gnocco e la Copazza....

Gnocco farcito alla Copazza di Pesce, Tartufo di Nurallao polvere di Limone nero e erbe selvatiche
("Gnocchetti" Homemade, Fish soup and truffle)
€ 20.00

Onde di Pasta all'uovo ruspante e Gamberi del nostro mare

Veli di pasta all'uovo di campagna in salsa di gamberi di Alghero vegetali del
nostro mare e profumo di Ginepro
€ 20.00

Anguilla, Filindeu di Nuoro e Pecorino

Filetto di anguilla laccata,brodo di Pecora affumicato e Filindeu di Nuoro
(Anguilla Incasada, Smoked sheep broth, Filindeu di Nuoro)
€ 20.00

Medaglione di Agnello

Rollata di Agnello IGP,la sua salsa,finocchietto selvatico,pomodoro secco e erbe amare
(Lamb, Vegetables from our Saletta Garden)
€ 18.00

Cubi di Pancia di Vitellone

Costa di Vitellone cotta lentamente, maionese di Nasturzio e verdure di stagione
(Slow cooked Veal Rib, Nasturtium mayonnaise and vegetable)
€ 18.00

Maialetto tradizionale

Maialetto arrostito al forno, patate al rosmarino e verdure di campagna
(Sardinian baked Pork on a myrtle perfume)
€ 20.00

Mattonella di Maialino

Maialetto cotto a bassa temperatura,verdure di stagione e salsa ai frutti rossi fermentati
(Sardinian Pork cooked at low temperature, seasonal vegetables and fermented red fruit sauce)
€ 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



Passeggiata in campagna...

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

Possibilità di abbinamento 4 calici di vino € 30.00

Benvenuti della Cucina accompagnati da Bollicine
(Little welcome of our cuisine accompanied by bubbles)

L'uovo e il Fiore Sardo

Uovo in camicia panato e fritto, Spuma di Fiore Sardo
Tartufo di Nurallao, polvere di liquirizia e salsa di Susina estiva fermentata
(Soft Egg, Sardinia cheese foam and Sardinia Truffle)

La Pecora.....Cruda

Battuto di pecora al coltello condita, scaglie di casizolu del montiferro,
e salsa di yogurt di pecora al finocchietto e gel di agrumi
(Row sheep meat whit fried leaves and yogurt sauce)

Fregula, Quaglia e Lentischio

Fregula al ragù di Quaglietta, scarola dell'Orto, Lemongrass e profumo di Lentischio
(Fregula and Quail, and Lemongrass)

Menjar blanc

(Menjar blanc, sheep yoghurt ice cream, grapefruit granite and pink pepper)

Acqua

€ 45.00 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



Profumo di 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

Vari benvenuti della Cucina accompagnati da un calice di Champagne

Pesce selvaggio tra Crudo, Cotto e Frollato

Crudo e Cotto di pescato del giorno, Pane Indorau, gel di Garum di pesce gelato alla cipolla, Terra nera alla birra stout, e Gin

(Raw and cooked of seabed fish, garum fish, onion ice cream, black earth with stout beer and Gin)

Muggine e Guanciale

Filetto di muggine, croccante, vinaigrette alla Sapa

(Mullet, crispy bacon, Sapa vinaigrette and mixed salad)

Lo Gnocco e la Copazza...

Gnocco farcito alla Copazza di Pesce, Tartufo di Nurallao

("Gnocchetti" Homemade, Fish soup and truffle)

Anguilla e Filindeu

(Anguilla Incasada, Smoked sheep broth, Filindeu di Nuoro)

Mandarino, Cioccolato e Pompia

(Chocolate mandarin, blueheart and Pompia, Green apple sorbet)

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 Maialeto...

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

Abbinamento 4 calici di vino € 30,00

I piatti

Benvenuti della nostra cucina accompagnati da bollicine

Quel che è testa del Maialino

Testa in cassetta di Maialeto da latte, pistacchi e gel di frutta di campagna

(Pork, vegetables and fruits)

Bottoni di Guancia

Piccoli Raviolini farciti alla guancia di maialino, fondo bruno di maiale e Susine estive fermentate cioccolato fondente 70% accompagnato da Piantaggine di campo ripassata e lamelle di Tartufo

(Ravioli, with Pork cheek and fermented fruits)

Mattonella di Maialino

Maialeto cotto a bassa temperatura, verdure di stagione e salsa ai frutti rossi fermentati

(Sardinian Pork cooked at low temperature, seasonal vegetables and fermented red fruit sauce)

Selezione di formaggi dei nostril produttori

(Seada with honey)

Acqua

€ 45.00 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



I Dolci

Menjar blanc, gelato allo yogurt di pecora,
granita di pompelmo e pepe rosa

(Menjar blanc, sheep yoghurt ice cream, grapefruit granite and pink pepper)

€ 12.00

Mandarino di cioccolato, cuore di erborinato e Pompia
sorbetto alla mela verde

(Chocolate mandarin, Blueheart and Pompia, Green apple sorbet)

€ 13.00

Torta di Zucca e la sua spuma, mousse ai funghi Porcini fermentati

(Pumpkin cake, mousses with fermented porcini mushrooms)

€ 12.00

Il nostro Sorbetto di frutta fresca

(Our fresh fruit sorbet)

€ 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