

Ricerca le piccole eccellenze alimentari della nostra Isola....

Rispettare l'ecosostenibilità nelle filiere produttive del territorio.....

Trattare con attenzione le materie prime evitando ogni possibile spreco...

Trasmettere attraverso la nostra cucina la tradizione e la storia di un popolo in chiave contemporanea....

Con queste premesse, invitandovi ad allontanarvi dallo Stereotipo Popolare

Vi Accompagniamo nel Nostro Concetto di Trattoria Insolita

Benvenuti alla Saletta

To search for the small food excellences of our Island...

To respect ecosustainability in the production chains of the region...

Treat raw materials carefully, avoiding any possible waste...

To transmit through our cuisine the tradition and the history of a people in a contemporary key...

With these premises, inviting you to move away from the Popular Stereotype...

We accompany you in our concept of Trattoria

Welcome to Saletta



I nostri Percorsi degustazione

Our tasting menù

I percorsi degustazione sono misurati per una singola persona e consigliati all'intero tavolo per motivi di tempistica di servizio.

Tasting Menus are recommended for the entire table

Mano Libera...

Un menù costruito in 8 Passaggi a sorpresa secondo l'istinto della nostra Cucina compreso il dolce.

Pensato per chi vuole conoscere la vera personalità dei nostri Chef affidandosi completamente a loro.

Benvenuto della cucina accompagnato da bollicine

A Menu in 8 surprise disse according to the instinct of the Kitchen with dessert.

For those who want to know the true personality of our Chefs relying completely on them.

€ 100,00 per persona

Abbinamento 5 calici di vino € 40,00

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



Profumo di Mare....

**Pensato per chi vuole fare un percorso di degustazione.
Il nostro concetto di cucina di mare in 5 portate.**

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 alla Copazza....

Gnocco farcito alla Copazza di Pesce, Tartufo di Nurallao

("Gnocchetti" Homemade, Fish soup and truffle)

Anguilla e Filindeu

Anguilla laccata alla Sapa, filindeu di Nuoro in brodo affumicato di Pecora

(Anguilla ,Smoked sheep broth, Filindeu di Nuoro)

Pompia,Cioccolato bianco e sorbetto alla mela

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

€ 85,00 per persona

Abbinamento 5 calici di vino € 40,00

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



Il Maialeto....

Il Maialeto simbolo della cultura culinaria Sarda in 5 passaggi.

Benvenuti della cucina accompagnati da bollicine.

Caramella al quinto quarto e olive

Coratella di Maialeto in copertura di pomodoro, salsa al peperoncino, erbe di campagna e olive

(Pork patè and tomato)

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)

Maialeto infornato al profumo di mirto, patate schiacciate al burro profumato e caponatina estiva

(Sardinian baked Pork on a myrtle perfume)

Otto passi naturali

Selezione di formaggi pecorini Naturali dell'azienda Otto Passi

(Sardinian selection of Cheeses)

Acqua

€ 65,00 per persona

Abbinamento 4 calici di vino € 30,00

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



Passeggiando in Campagna....

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

Benvenuti della Cucina accompagnati da Bollicine

(Little welcome of our cuisine accompanied by bubbles)

Lasagnetta,acqua di pomodori fermentati e fresa di pecora

Terrina di verdure, pomodori di campagna e fresa di pecora da latte crudo

(Vetable terrine, tomato,sheep mozzarella)

L'uovo ruspante

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)

Cipolla

Cipolla farcita e caramellata in forno accompagnata dal verde della zuccina

(Caramelised onion)

Fregula,latticello, fichi fermentati e le sue foglie

Fregula mantecata al latticello con fichi fermentati e salsa di foglie di fico

(Fregula,buttermilk and fermented fig)

Mousse e Sorbetto di frutta di campagna, dacquoise alle mandorle

(country fruit mousse and sorbet, almonds dacquoise)

Acqua

€ 55,00 per persona

Possibilità di abbinamento 4 calici di vino € 30,00

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



Alla Carta

Lumache sulla lingua, erbe amare, frutti rossi e maionese di aglio annerito

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

22.00

Tartare di pecora, casizolu del montiferro, salsa allo yogurt e gel di agrumi

(Raw sheep meat whit fried leaves and yogurt sauce)

20.00

Uovo croccante,fiore sardo,tartufo di nurallao,liquirizia e susina fermentata

(Soft Egg,Sardinia cheese foam and Sardinia Truffle)

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 stout, e Gin

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

22.00

Onde di pasta all'uovo, gamberi di alghero, erbe di mare e profumo di gin

(Fresh egg pasta,alghero shrimp and gin scent)

25.00

Riso di oristano al latticello, sgombro marinato, pesche e limone in salamoia

(Rice, buttermilk, sgombro fish, peaches and lemon)

20.00

Fregula, Quaglia, ragu di cortile e lentischio

(Fregula,quail and lentischio)

20.00

Medaglione di agnello in umido, erbe ripassate, croccante di erborinato, carote e zenzero

(Lamb, Vegetables,carrots and ginger,gorgonzola)

22,00

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



Pancia di vitellone cotta lentamente, maionese di nasturzio, erbe amare

(Slow cooked Veal Rib, Nasturtium mayonnaise and vegetable)

20,00

Mattonella di Maialino, la sua salsa e verdura di stagione

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

25,00

I Dolci

Mousse e sorbetto di frutta di campagna, dacquoise alle mandorle

(country fruit mousse and sorbet, almonds dacquoise)

12,00

Gelato alla liquirizia, mousse al miele, cacao e ciliegie

(licorice ice cream, cocoa and cherry mousse)

13,00

Pompia di Siniscola, cioccolato bianco e sorbetto alla mela verde

(Pompia from Siniscola, white chocolate and green apple sorbetts)

12,00

Il nostro carrello dei Formaggi, composte della nostra campagna

Formaggi pecorini naturali azienda Otto Passi, casizolu di Bue rosso e gruviera di Mucca

(cheese selection)

15,00

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