



Benvenuti alla Trattoria da Fabiana e grazie per essere qui con noi!

La nostra trattoria Vi propone il sabato sera e la domenica a pranzo le specialità sarde e solo il venerdì sera il menù di pesce.

La cucina Vi consiglia i Menù Degustazione.

Il Menù Degustazione è proposto per l'intero tavolo, non possiamo servire un menù da condividere tra più commensali.

Con preavviso, in caso di intolleranze e allergie, possiamo servire il menù con portate alternative adatte.

In caso di intolleranze, allergie o particolari esigenze alimentari comunicatecelo subito, ci aiuterà a servirVi al meglio.

Pane, focacce, grissini, crostini, cialde e pasta fresca sono realizzati nel nostro laboratorio, in cui si utilizzano prodotti con **glutine, latticini, uova, frutta a guscio.**

Per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo prodotti sottoposti ad abbattimento termico e prodotti surgelati all'origine.

Serviamo acqua potabile trattata e acqua potabile trattata e gassata, addizionata di anidride carbonica (DL 181/2003 art. 13 c5).

Il personale di sala è a vostra disposizione per informazioni sui nostri piatti.

*Al Sabato sera e la Domenica a pranzo la cucina
propone **Specialità Sarde** e Vi suggerisce di assaporare il nostro:*

Menù degustazione

Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo.
NON possiamo servire un menù degustazione da condividere tra più commensali.

Entree: Spuma di tapinabò e acciughe con croissant alla salsiccia



Rolata di agnello al sapore di carciofo su pane alle patate e misticanza



Millefoglie di melanzana al pomodoro con pecorino sardo in zuppetta di pomodoro



Fregola sarda con verdura aromatizzata alla nocciola
su fonduta di pecorino fresco e uovo thermè



Primi piatti di pasta fresca:

Gnocchetti sardi al ragù Culurgione al pomodoro



Maialino allo Spiedo con insalata mista

Secondo del giorno con contorno



Pre-dessert Spuma di Arancia

Seadas e Pardula

I dolci di Fabiana : panna cotta alla liquirizia, bavarese allo yogurt con confettura,
crema chantilly, budino alla nocciola, pesche con cacao e amaretti, crema fredda al caffè







Caffè con piccola pasticceria

€ 36,00 a persona bevande escluse




Il menù degustazione è proposto per l'intero tavolo. Il vino non è incluso nel menù.
NON possiamo servire un menù degustazione da condividere tra più commensali.

Antipasti

Allergeni

- Cocci su crema rosa di mascarpone 6 €
Pagnottella tipica sarda con verdure e formaggio cotta al forno e servita calda  *glutine, latticini, sedano*
- Millefoglie di Melanzana 8 €
Melanzane al forno, con pecorino sardo, in zuppa di pomodoro  *latticini, sedano, proteina dell'uovo*
- Giardiniera del nostro orto con uovo thermè 6 €
Verdure miste in salsa agrodolce al pomodoro  *sedano, uovo*
- Girello rosa con salsa tiepida di acciughe 8 €
Girello di vitello cotto a bassa temperatura accompagnato da salsa tiepida di acciughe e panna *latticini, pesce*
- Pecorino arrosto su pane carasau 8 €
Formaggio pecorino fresco al forno servito caldo su pane carasau  *glutine, latticini*
- Rolata di agnello al sapore di carciofo su pane alle patate e misticanza 8 €
- Degustazione degli antipasti 24 €
Rolata di agnello, Girello di vitello, Cocci, Millefoglie di melanzana, Pecorino arrosto su pane carasau

Primi Piatti

- Pane "Frattau" 12 €
Pane carasau alternato a pomodoro, pecorino fresco, pecorino stagionato grattato con uovo thermè *latticini, proteina dell'uovo, glutine, sedano*
- "Sa Fregula" con verdura su fonduta di pecorino fresco aromatizzata
alla nocciola e uovo thermè 12 €
Pasta di semola con ragù di verdura (possiamo servire senza formaggio e/ o senza uovo e/ o senza pasta)  *glutine, latticini, uovo, frutti a guscio*
- Gnocchetti Sardi al ragu' 12 €
Pasta fresca all'uovo con ragù di vitello e salsiccia di maiale (possiamo servire anche con sugo di pomodoro) *glutine, uovo, sedano*
- Culurgioni al pomodoro 12 €
Ravioli di pasta ripieni di formaggio, patate e menta   *(il sugo di pomodoro contiene sedano)* *glutine, uovo, latticini, aglio (il sugo di pomodoro contiene sedano)*

Portate di carne

Allergeni

Maialino allo spiedo con insalata	16 €	
<i>(potrebbe non essere disponibile senza prenotazione)</i>		
Secondo di carne del giorno con contorno	14 €	
Pecora Bollita	14 €	
Bocconcini di Bufalo in spezzatino	14 €	
Costine di Maiale Caramellate con cipolline glassate	14 €	
Sa Cordula con prisucci	12 €	

glutine, sedano

sedano

glutine, sedano

Treccia di intestino e stomaco di agnello bollita e poi frita in padella con piselli

I nostri dolci

Seadas ai tre mieli (rivisitata)	6 €	<i>glutine, latticini, uovo</i>
<i>pasta dolce con cuore di formaggio aromatizzato all' arancia, servita con miele di asfodelo, miele millefiori di Sardegna e Abbamele</i>		
Dolce al cucchiaino in sei assaggi	6 €	<i>glutine, latticini, uovo, frutta a guscio</i>
<i>panna cotta alla liquirizia, bavarese allo yogurt con confettura, crema chantilly, budino alla nocciola, pesche con cacao e amaretti, crema fredda al caffè</i>		
Seadas e i sei i dolci al cucchiaino	10 €	
Seadas di Mele	6 €	<i>glutine, latticini, uovo</i>
<i>pasta dolce con cuore di mela e cannella aromatizzata all'arancia servita con miele di Sardegna</i>		
Sorbetto: Pompelmo Rosa o limone o caffè	3 €	<i>latticini</i>
Affogato al Mirto con gelato alla panna	4 €	<i>latticini</i>
Il nostro pane contiene <i>glutine, semi di sesamo e misti</i> , olive, rosmarino.		
Il pane alle castagne contiene <i>glutine, frutta a guscio, latticini, uova</i> .		
La piccola pasticceria contiene <i>glutine, frutta a guscio, uova, latticini</i>		
Coperto, pane, acqua	2 €	
Grappa e Amari	3 €	
Caffè	2 €	
Amaro della casa: mirto, limoncello, crema alla menta, liquore alla ciliegia	2 €	

NON possiamo servire un menù degustazione da condividere tra più commensali

We'd suggest you the tasting menu, or You can choose your favorite dishes from our daily menù : we can help you to choose!

*Tasting Menu with sardinian recipes
on Saturday dinner and on Sunday lunch*

Hot entry: vegetable mousse with croissants



Lamb roll with artichokes sauce on a salad bed



Grilled aubergines with tomatos, basil and pecorino cheese



Cheese fondue with durum wheat pasta and egg therme'



Fresh home-made pasta:

Small ravioli filled with cheese potatoes and mint

Sardinian egg pasta with meat sauce



Pig on a skewer (Roast small pig) with salad

Second meat dish (ask for the dish of the day) with vegetable garnish



Pre dessert Orange mousse

Seadas (sweet pastry with cheese and honey) and Pardula

Whipped licorice cream, cold coffee cream, Yoghurt mousse and Strawberry, chantilly cream,
hazelnut pudding, Peaches with cocoa and amaretti

Coffee with small pastries

€ 36,00 wine not included

The tasting menu is offered for the entire table, we can't serve a menu to be shared among more guests.



Appetizers

Cocci - Baked pasta with cheese and vegetables	6 €
Grilled eggplant (Aubergines) with tomato, basil and pecorino cheese	8 €
Vegetarian hors d'oeuvre from our garden with egg thermè	6 €
Cold veal with anchovies sauce	8 €
Fresh sharp cheese grilled	8 €
Lamb roll with artichokes sauce on a salad bed	8 €
Tasting of appetizers	24 €

(Cocci, Grilled eggplant, Cold veal with anchovies sauce, Lamb roll, Cheese grilled)



Allergens

gluten, curd, celery
curd, celery, egg proteins
egg, celery
curd, fish
gluten, curd



Fresh home-made pasta:

Sardinian egg pasta with meat sauce or tomatos sauce	12 €
Small ravioli filled with cheese potatoes and mint	12 €
“Pane Frattau”	12 €
(Sardinian Bread soaked with beef broth, tomatos, fresh cheese and egg)	
Cheese fondue with durum-wheat pasta and egg therme’	12 €



gluten, egg, celery
gluten, egg, curd, celery, garlic
gluten, egg proteins, curd, celery



gluten, curd, egg, nuts



Meat dish

Pig on a skewer (Roast suckling small pig) with salad	16 €
Second meat dish (ask for the dish of the day)	14 €
Buffalo stew	14 €
Boiled sheep	14 €
Lamb Tripe with peas	12 €
Pork ribbs with wine and sugar with glazed onions	14 €

gluten, celery

gluten, celery

gluten, celery



Sweets

Seadas (sweet pastry with cheese and honey)	6 €
Six shot of dessert	6 €
Seadas e six shot of dessert	10 €
Sorbet: Lemon, grapefruit sorbet, Coffee	3€
Coperto, pane, acqua	2 €
Caffè, with little sweets	2 €
Amaro, Grappa	3 €
Mirto, Limoncello	2 €

gluten, curd, egg

gluten, curd, egg, nuts

curd

Bread has *gluten, nuts, curd, egg, sesame seed*

