

Il Sabato sera e la Domenica a pranzo la cucina
Vi suggerisce di assaporare il nostro:

Menù degustazione con Specialità Sarde

Il benvenuto della casa: Grissino integrale al mirto con guanciaie sardo,
Piccante di pecora con confettura di zucca cedrina su pane alle castagne,
Rolatina di agnello su pane Modissosu alle patate



Entreè: Spuma di tabinabò e acciughe con croissant al cotechino



Insalatina di galletto con bulgur uvetta e nocciole, insaporita da salsa di soia e miele



Cocci sarda su crema rosa di mascarpone e melanzana al pomodoro e pecorino



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 con vellutata di menta



Maialino allo Spiedo con insalata mista

Secondi del giorno con contorno



Seadas con il miele di asfodelo e l'abbamele

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 e piccola pasticceria

€ 36,00 a persona bevande escluse

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

Antipasti

Cocci su crema rosa di mascarpone 6 €

Pagnottella tipica sarda con verdure e formaggio cotta al forno e servita calda

Millefoglie di Melanzana 8 €

Melanzane al forno, con pecorino sardo, aromatizzata al pomodoro e basilico

Giardiniera del nostro orto con uova di quaglia 6€

Verdure miste in salsa agrodolce al pomodoro

Girello rosa con salsa tiepida di acciughe 8 €

Girello di vitello cotto a bassa temperatura accompagnato da salsa tiepida di acciughe e panna

Insalatina di galletto insaporita da salsa di soia e miele 8 €

Verdure agrodolci e Galletto, cotti a bassa temperatura, con bulgur, uvetta e nocciole

Degustazione degli antipasti 24 €

Cocci e millefoglie di melanzana, Girello di vitello e Insalatina di galletto

Tagliere Ogliastrino 24 €

Salumi e formaggi sardi con verdure sott'olio, consigliato per due persone

Pecorino arrosto su pane carasau 8 €

Formaggio pecorino fresco al forno servito caldo su pane carasau

“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)

Pasta fresca fatta in casa

Gnocchetti Sardi al ragu' 12 €

Pasta fresca all'uovo con ragù di vitello e salsiccia di maiale

Culurgioni con vellutata alla menta 12 €

*Ravioli di pasta ripieni di formaggio, patate e menta
(possiamo servire anche con sugo di pomodoro)*



Portate di carne

Maialino allo spiedo con insalata 16 €

(potrebbe non essere disponibile senza prenotazione)

Secondo di carne del giorno con contorno 14 €

Degustazione dei secondi di carne 20 €

Degustazione di Maialino allo spiedo e delle due portate di carne proposte con contorni

I nostri dolci

Seadas ai tre mieli 6 €

pasta dolce con cuore di formaggio aromatizzato all' arancia, servita con miele di asfodelo, miele millefiori di Sardegna e Abbamele

Dolce al cucchiaino in sei assaggi 6 €

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

Seadas e i sei i dolci al cucchiaino 10 €

Sorbetto al Pompelmo Rosa, Sorbetto al limone, Sorbetto al caffè 3 €

Affogato al Mirto con gelato alla panna 4 €

Coperto, pane, acqua 2 €

Grappa e Amari 3 €

Caffè, servito con la nostra piccola pasticceria 2 €

Amaro della casa: mirto, limoncello,
crema alla menta, liquore alla ciliegia 2 €

