

Il Sabato sera e la Domenica a pranzo La nostra trattoria Vi propone:

## Menù degustazione con Specialità Sarde

Il nostro *benvenuto*: Piccante di pecora con cugnà su pane alle castagne

Grissino integrale al mirto con guanciaie sardo

Rolatina di capretto su pane Modissosu alle patate



*Entree*: Spuma di stagione con croissant al cotechino



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



Insalatina di galletto con bulgur uvetta e nocciole con salsa di soia e miele

Girello di vitello con salsa tiepida di acciughe



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



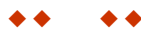
*Primi piatti di pasta fresca*: Gnocchetti sardi al ragù (pasta fresca all'uovo)

Culurgione con vellutata di menta (pasta ripiena di formaggio patate menta)



Maialino allo Spiedo con insalata mista

Secondi del giorno con contorno



Seadas (pasta dolce ripiena di formaggio aromatizzato all'arancia,

servita calda 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 fresche alla menta, crema fredda al caffè

€ 36,00 a persona bevande escluse

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

La nostra cucina Vi suggerisce il Menù degustazione. Nel caso non desideriate ordinare il menu, è possibile scegliere i Vostri piatti preferiti tra le portate del nostro menù. Il personale è a disposizione per illustrare ogni piatto e aiutarvi a scegliere.

### ◆◆Antipasti◆◆

Cocci su crema rosa di mascarpone (tortino di pasta di pane con verdure e formaggio)	6 €
Millefoglie di Melanzana al forno con pecorino sardo, aromatizzata al pomodoro e basilico	8€
Giardiniera del nostro orto con uova di quaglia	6€
Girello di Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tiepida di acciughe	8 €
Insalatina di galletto con bulgur uvetta e nocciole con salsa di soia e miele	8€
Tagliere di affettati misti sardi (minimo due persone)	24 €
Tagliere ogliastrino (salumi e formaggi sardi, verdure miste sott'olio, minimo per due persone)	24 €
Pecorino fresco arrosto su pane carasau	8 €
Fregola sarda con verdura di stagione su fonduta di pecorino fresco e uovo thermè (possiamo servire senza formaggio e/o senza uovo )	12 €

### ◆◆Pasta fresca fatta in casa◆◆

Gnocchetti Sardi al ragu'	12€
Culurgioni con vellutata alla menta	12 €

(pasta ripiena di formaggio patate e menta, Possiamo servire questo piatto 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 piatti proposti con contorni	20 €

### ◆◆Dolci◆◆

Seadas ai tre mieli (pasta dolce con formaggio zucchero arancia)	6 €
Dolce al cucchiaino in sei assaggi	8 €
Seadas e i sei dolci al cucchiaino	12 €
Sorbetto al Pompelmo Rosa, al limone, al caffè	3 €

Coperto, pane, acqua	2 €
Grappa e Amari	3 €
Caffè, servito con la nostra piccola pasticceria	2 €
Amaro della casa: mirto, limoncello, crema alla menta	2€

Per qualunque informazione  
siamo qui per Voi!