



*Da Fabiana*  
trattoria e camere

---

La nostra trattoria propone le specialità  
della **cucina sarda**.

Offriamo ai nostri clienti un **Menù degustazione con cinque portate** o a scelta il **Menù alla carta**.

Il pane, le focacce, i crostini, le cialde e la pasta fresca sono prodotti artigianalmente nel nostro laboratorio\*.

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

Serviamo acqua trattata e acqua 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.

Comunicare al nostro personale **intolleranze, allergie o particolari esigenze alimentari**, ci aiuterà a servirVi al meglio. Se ci avvisate al momento della prenotazione possiamo servire il menù con portate alternative adatte alle vostre esigenze alimentari.

È possibile richiedere i nostri **menu per celiaci e per vegetariani**.

(\*NB. Nel nostro laboratorio oltre al **glutine** si utilizzano **uova, latticini e frutta a guscio**)

---



**In abbinamento al Menù Degustazione** è possibile ordinare la **Degustazione di Vino della Sardegna**, 5 calici di vino selezionati per Voi:

Bollicine Bianco di Sardegna  
con l'Entrée  
Vermentino di Sardegna  
con gli Antipasti  
Rosso giovane di Sardegna  
con il Primo  
Rosso deciso di Sardegna  
con la Carne  
Passito di Sardegna  
con i Dolci o con il Formaggio

**Degustazione di Vino dalla Sardegna: 23,00 euro a persona**

## *Menù Degustazione*

Il Menù degustazione è pensato per una persona, non è possibile dividerlo.

**Il Menù Degustazione prevede:**

**l'Entrée** della cucina

i tre **antipasti** proposti,

**un primo** a scelta,

il **Maialino allo spiedo**

(in alternativa la ruota dei formaggi  
o il secondo del giorno),

**un dolce** a scelta e **piccola pasticceria**

*La sostituzione di piatti del menù con altri presenti in carta ha una maggiorazione di 3,00 euro a piatto*

*È possibile aggiungere pietanze del Menù alla Carta con l'aggiunta del relativo costo.*

42,00 € a persona  
Bevande escluse



## Menù Degustazione

42,00 a persona  
Bevande escluse

### ENTRÉE DELLA CUCINA

#### I tre antipasti proposti nel menù

- 🌹 **Rolata di agnello** con crema di carciofi su pane alle patate e **Girello di Vitello** con salsa alle acciughe
- Cocconi di verdura** su zuppeta di pomodoro

#### Primo piatto a scelta tra

- 🌹 **Fregola sarda** con verdura aromatizzata alla nocciola su fonduta di pecorino fresco e uovo thermé
- 🌹 **Gnocchetti sardi** al ragù
- 🌹 **Culurgioni** al pomodoro

#### Secondo piatto a scelta tra

- 🌹 **Maialino al forno** con insalata mista
- 🌹 **Piatto dei Formaggi:** 8 assaggi di formaggio del nostro agricaseificio con miele e confetture
- 🌹 **Secondo del giorno**

#### Dolce a scelta tra

- 🌹 **Seadas** con miele di Asfodelo
- 🌹 **Dolce** a scelta dalla nostra selezione

### Piccola pasticceria a fine pasto

*La sostituzione di piatti del menù con altri presenti in carta ha una maggiorazione di 3,00 euro a piatto*

### NOTA ALLERGENI PANE E PICCOLA PASTICCERIA

Il nostro pane contiene oltre al glutine, **semi di sesamo e misti, olive, rosmarino.**

La piccola pasticceria contiene oltre al glutine, **frutta a guscio, uova, latticini.**  
Gli allergeni inerenti ogni piatto sono segnalati nel Menù alla Carta.



# Menù alla Carta

Acqua	1,00
Caffè	2,00
Bibita	3,00
Birra	5,00
Amari, Mirto, Limoncello, Filu e ferru e Grappe	Da 3,00 a 10,00
<i>Per amari e grappe chiedere la carta dedicata</i>	

**In abbinamento ai nostri piatti è possibile ordinare i Vini Sardi al calice e Vi suggeriamo:**

Bollicine Bianco di Sardegna  
con l'Entrée  
Vermentino di Sardegna  
con gli Antipasti  
Rosso giovane di Sardegna  
con il Primo  
Rosso deciso di Sardegna  
con la Carne  
Passito di Sardegna  
con i Dolci o con il Formaggio

**I piatti del Menù alla Carta sono gli stessi del Menù Degustazione più alcune aggiunte.**

A lato di ogni piatto sono segnalati gli allergeni relativi, ricordiamo che in caso di intolleranza alimentari è bene segnalarlo prima di ordinare per godere di un miglior servizio e che **sono disponibili a richiesta i Menù specifici per celiaci e vegetariani.**



Questo simbolo identifica una pietanza totalmente vegetariana

**Il Menù alla Carta prevede un costo per **SERVIZIO & COPERTO** di 3,00 euro a persona.**

**È nostro piacere offrirVi all'inizio un'Entrée di Benvenuto.**




## **NOTA ALLERGENI PANE**

Il nostro pane contiene oltre al glutine, semi di sesamo e misti, olive, rosmarino.



# Antipasti

## ALLERGENI

Giardiniera del nostro orto con uovo thermè in cestino di parmigiano <i>Verdure miste in salsa agrodolce in polpa di pomodoro</i>	14,00		Sedano Uova Latticini
Rolata di Agnello al sapore di carciofo <i>Fettine di coscia di agnello con salsa di carciofo su pane alle patate</i>	14,00		Glutine (solo nel pane)
Girello rosa con salsa tiepida di acciughe <i>Girello di vitello cotto a bassa temperatura accompagnato da salsa tiepida di acciughe e panna su pane alle patate</i>	14,00		Latticini Pesce Glutine (solo nel pane)
Cocci di verdura su zuppetta di pomodoro <i>Pagnottella tipica sarda con verdure e formaggio cotta al forno e servita calda</i>	14,00		Glutine Latticini Sedano
Pecorino arrosto su pane Carasau con il suo gelato <i>Formaggio pecorino fresco della nostra fattoria, fuso e servito caldo su pane carasau con gelato gastronomico al pecorino</i>	14,00		Glutine Latticini
Fusibile con prosciutto crudo e pera <i>Formaggio fresco di pecora della nostra fattoria, pera e prosciutto crudo servito con cuore caldo filante</i>	14,00		Glutine Latticini
<b>Degustazione degli antipasti</b>	30,00		
<i>Rolata di agnello, Girello di vitello, Cocci, Pecorino arrosto su pane carasau</i>			

## Abbinamento consigliato

5,00 a calice

*Il calice di bollicine della Sardegna accompagna bene ogni antipasto!*



## Primi piatti

Fregola sarda con verdura di stagione e uovo thermè  
*Pasta di semola con ragù di verdura di stagione aromatizzata  
alla nocciola su fonduta di pecorino fresco e uovo cotto a bassa  
temperatura*

15,00



### ALLERGENI

Glutine  
Uova  
Latticini  
Frutta a guscio

Gnocchetti Sardi al ragù  
*Pasta fresca all'uovo fatta a mano con ragù di vitello e salsiccia  
di maiale*

15,00

Glutine  
Uova  
Sedano

Culurgioni al pomodoro  
*Ravioli di pasta fatti a mano ripieni di formaggio, patate e  
menta e chiusi con la caratteristica forma a spiga*

15,00



Glutine  
Uova  
Latticini  
Aglio  
Sedano nel  
sugo

Assaggio misto di Gnocchetti sardi e Culurgioni  
*Pasta fresca all'uovo con ragù di vitello e salsiccia di maiale  
Ravioli di pasta ripieni di formaggio, patate e menta*

15,00

Glutine  
Uova  
Latticini  
Aglio  
Sedano nel  
sugo

### Degustazione dei tre primi

30,00

*Fregola sarda con verdura aromatizzata alla nocciola su fonduta di pecorino fresco e uovo thermè,  
Gnocchetti Sardi al ragù, Culurgioni al pomodoro*

### Abbinamento consigliato

5,00 a calice

*Il calice di Rosso Giovane di Sardegna accompagna bene ogni primo piatto!*



## Secondi piatti di carne

		<b>ALLERGENI</b>
Maialino arrosto con insalata mista	16,00	Nessun allergene
Bocconcini di Cinghiale con cipolle in agrodolce	16,00	Sedano Solfiti
Costine di maiale caramellate con cipolline	16,00	Solfiti
Guancia di Vitello con prugne e albicocche alla cannella	16,00	Solfiti, glutine
Bocconcini di Pecora con verdure	16,00	Sedano Solfiti
Agnello in umido con verdure	16,00	Sedano Solfiti
Sa Cordula con prisucchi <b><u>(solo per cultori dei gusti decisi)</u></b>		Sedano
<i>Treccia di intestino e stomaco di agnello bollita e poi fritta in padella con piselli</i>	16,00	

**Abbinamento consigliato**

**5,00 a calice**

*Il calice di Rosso di Sardegna accompagna bene ogni secondo di carne!*



# *I formaggi*

## **Degustazione di formaggi freschi del nostro agricaseificio**

10,00

Il Tutto Fresco

*Robiola fresca di pecora, robiola fresca di capra,  
Stra Bun di pecora, Bela Crema di capra  
con miele e confetture*

## **Degustazione di formaggi stagionati del nostro agricaseificio**

10,00

Gli stagionati del grottino

*Bossoleggio di capra, Pecorino di pecora,  
Cardolino di capra, Castelsardo di pecora  
con miele e confetture*

## **Degustazione di formaggio freschi e stagionati del nostro agricaseificio**

16,00

La Ruota

*Il Tutto fresco e gli stagionati in grottino di pecora  
e di capra con miele e confetture*

## **Visita il nostro agricaseificio!**

*Tutti i nostri formaggi possono essere acquistati presso il nostro agricaseificio.  
Portate con voi un souvenir delizioso!*

## **Abbinamento consigliato**

5,00 a calice

*Il calice di Passito della Sardegna si accompagna bene ai nostri formaggi!*



# 1 Dolci

		<b>ALLERGENI</b>
I nostri sorbetti : Limone, Mango, Frutti rossi (fatti da noi)	8,00	No allergeni
Gelato di latte di pecora aromatizzato alla vaniglia	8,00	Latticini
Gelato al cioccolato, alla nocciola, al caffè (fatti da noi)	8,00	Latticini, frutta in guscio
Affogato al Mirto o al Caffè con Gelato (fatto da noi) di latte di pecora aromatizzato alla Vaniglia	8,00	Latticini
Seadas Sarda con Miele <i>Pasta dolce con cuore di formaggio filante aromatizzato all' arancia, servita con miele di Sardegna</i>	8,00	Glutine Latticini
Ravioli dolci di ricotta <i>Pasta dolce ripiena di ricotta di pecora agli agrumi, con sugo di frutti rossi e grattugiata di cioccolato bianco</i>	8,00	Glutine Latticini
Mela cuor di Mela <i>Pasta dolce con cuore di mela e cannella aromatizzata all'arancia servita con miele di Sardegna</i>	8,00	Glutine
La Nocciola incontra il Cioccolato <i>Mousse al Cioccolato con passata di frutti rossi e il suo sorbetto, meringa e gelato artigianale alla nocciola</i>	8,00	Latticini Uova, Nocciola
Pere Madernassa al vino con il nostro gelato di pecora alla Vaniglia	8,00	Latticini Solfiti
Il Tiramisù <i>Pan di spagna soffice, caffè e marsala, crema morbida</i>	8,00	Glutine Latticini Uova
Millefoglie con crema chantilly, frutti rossi <i>Pasta sfoglia farcita con crema chantilly, passata di frutti rossi e il suo sorbetto</i>	8,00	Glutine Latticini Uova

**Abbinamento consigliato**

**5,00 a calice**

*Il calice di Passito di Sardegna accompagna bene i dolci!*

*Sa coghina sarda est unu mundu ispetziale,  
est unu trianfu de sabores in totu sos momento  
de su pranzu, dae su primu a su desertu  
e a pustis de una bona cena si podet perdonare a totus,  
fintzas a sos parentes suos.*

*(La cucina sarda è un mondo straordinario,  
è un trionfo di sapori in tutti i momenti del pasto,  
dal primo al dolce e dopo una buona cena si può perdonare chiunque,  
persino i propri parenti.)*





# Caffetteria Amari Grappe

	Caffè	
€ 2	The	
	Tisane	
€ 3	Amari digestivi	Mirto Rosso, Mirto Verde Arancello Limoncello Liquore alla Menta Liquore alla Ciliegia Genepy Filu e Ferru
	Savio Melata	Liquore di Mirtillo
	Savio Melata	Liquore di Mela
€ 5	Grappa	Cannonau Distillerie Rau Vermentino Distillerie Rau Nebbiolo Invecchiata Valverde , Cortemilia Barbaresco invecchiata Valverde , Cortemilia Moscato Invecchiata Valverde , Cortemilia Nebbiolo Mossio, Rodello Moscato Marolo, alba Arneis Marolo, alba Acqua Vite MOST Bepi Tosolini, Udine
€ 7	Grappa	Storica Nera, Friuli
€ 5	Amari digestivi	Fernet, Cinar, Averna, Ramazzotti
€ 5	Barolo Chinato	Cocchi
€ 7	Whisky Ballantines	



# Caffetteria Amari Grappe

€ 2	Caffè	
	The	
	Tisane	
€ 3	Amari digestivi	Mirto Rosso , Mirto Verde Arancello Limoncello Liquore alla Menta Liquore alla Ciliegia Genepy Filo e Ferru
		Savio Melata Liquore di Mirtillo Savio Melata Liquore di Mela
€ 5	Grappa	Cannonau Distillerie Rau Vermentino Distillerie Rau Nebbiolo Invecchiata Valverde , Cortemilia Barbaresco invecchiata Valverde , Cortemilia Moscato Invecchiata Valverde , Cortemilia Nebbiolo Mossio, Rodello Moscato Marolo, alba Arneis Marolo, alba Acqua Vite MOST Bepi Tosolini, Udine
€ 7	Grappa	Storica Nera, Friuli
€ 5	Amari digestivi	Fernet, Cinar, Averna, Ramazzotti
€ 5	Barolo Chinato	Cocchi
€ 7	Whisky Ballantines	