



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 a KM0, ecologica, spillata direttamente il loco: è acqua trattata e acqua trattata e gassata, addizionata di anidride carbonica (DL 181/2003 art. 13 c5). Questa scelta elimina la filiera del trasporto e dello stoccaggio e risolve ogni problema legato alla eliminazione degli imballaggi.

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 **menù 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 arrosto**

(in alternativa la ruota dei formaggi)

Il Dolce

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 dal 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 arrosto** con insalata mista
- 🌹 **Piatto dei Formaggi:** 8 assaggi di formaggio del nostro agricaseificio con miele e confetture

Dolce



- 🌹 **Dolce anniversario 25ANNI:**
Seadas, Raviolo dolce di ricotta, Pardula

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**.
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 il Formaggio o con i dolci

I piatti del Menù Degustazione sono presenti singolarmente anche in Carta.

A lato di ogni piatto sono segnalati gli allergeni relativi, Vi preghiamo di segnalare tutte le intolleranze alimentari in fase di ordinazione per godere di un miglior servizio.

Sono disponibili i Menù specifici per celiaci e vegetariani.



Questo simbolo identifica una pietanza vegetariana.

Per i piatti da Carta non sono previste mezze porzioni.

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,



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

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 di carne
*Pasta fresca all'ovovo 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'ovovo 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

Non sono previste mezze porzioni

ALLERGENI

Maialino arrosto con insalata mista	16,00	Nessun allergene
Costine di Maiale caramellate con cipolline	16,00	Solfiti
Guancia di Vitello con prugne e albicocche alla cannella	16,00	Solfiti, sedano
Agnello in umido con contorno	16,00	Sedano Solfiti
Costolette di Agnello impanate e fritte	16,00	Uovo, glutine
Sa Cordula con prisucchi <u>(solo per cultori dei gusti decisi)</u> <i>Treccia di intestino e stomaco di agnello bollita e poi fritta in padella con piselli</i>	16,00	Sedano
<i>Patatine fritte</i>	5,00	

Abbinamento consigliato

5,00 a calice

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



1 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,
Crescenza fresca 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!

Vi preghiamo di informare il personale di sala su intolleranze e allergie a frutti in guscio e a frutti rossi perché utilizzati nelle decorazioni.

I Dolci

		ALLERGENI
I nostri sorbetti: Limone, Mango, Frutti rossi Scegli il tuo preferito o assaggiali tutti	8,00	No allergeni
Il nostro Gelato di latte di pecora aromatizzato alla vaniglia	8,00	Latticini
I nostri Gelati al cioccolato, alla nocciola Scegli il tuo preferito o assaggiali tutti	8,00	Latticini, frutta in guscio
Affogato al Mirto o al Caffè con il nostro Gelato di latte di pecora aromatizzato alla Vaniglia	8,00	Latticini
Seadas Sarda con Miele di asfodelo e il suo sorbetto <i>Pasta dolce con cuore di formaggio filante aromatizzato all'arancia, servita con miele di asfodelo</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 con il suo sorbetto <i>Pasta dolce con cuore di mela e cannella aromatizzata all'arancia servita con miele di asfodelo</i>	8,00	Glutine
La Nocciola incontra il Cioccolato <i>Semifreddo alla nocciola in guscio di cioccolato con meringa e crema di nocciole</i>	8,00	Latticini Uova, Nocciola
Pere Madernassa al vino con il nostro gelato al latte di pecora e Vaniglia	8,00	Latticini Solfiti

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 triunfu 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.)*

