

MENÙ

CUCINA SARDA · ALTA LANGA

dal 1999

Benvenuti

I formaggi serviti sono prodotti nel nostro agricaseificio con latte crudo delle nostre pecore e capre.

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 in loco: acqua naturale e gassata, addizionata di anidride carbonica (DL 181/2003 art. 13 c5). Questa scelta elimina trasporto, stoccaggio e imballaggi.

I sughi della pasta **non** contengono cipolla, aglio e sedano.

Per i fritti usiamo olio di **girasole** alto oleico. Non utilizziamo olio di arachidi.

Utilizziamo friggitrici diverse per evitare contaminazione da glutine e latticini.

Nel nostro laboratorio oltre al glutine si utilizzano uova, latticini e frutta a guscio

Il nostro pane contiene glutine, semi di sesamo e misti.

La piccola pasticceria contiene glutine, frutta a guscio, uova, latticini.

Nelle decorazioni dei piatti possono essere presenti latticini, frutti in guscio, frutti rossi, uova.

Gli allergeni inerenti ogni piatto sono segnalati nel Menù alla Carta.

Comunicate al nostro personale, al momento dell'ordinazione, tutte le intolleranze, allergie ed esigenze alimentari.

Sono disponibili menù dedicati per ospiti celiaci e vegetariani

PORTIAMO IN TAVOLA LA CUCINA OGLIASTRINA

Abbiamo ideato per Voi un Menù Degustazione, che racconta la nostra cucina e tre itinerari gastronomici, ciascuno concentrato su un protagonista chiave: scoprite il Vostro preferito.

Il costo di ogni menù è 45 € a persona, escluse bevande, caffè, vino, amari, grappe.

Il coperto è incluso.

Non è possibile la divisione di un menù tra più commensali.

Ogni menù include l'entrée, il pre dessert e la piccola pasticceria.
Nei menù non è incluso il dolce.

La sostituzione dei piatti del menù con altri presenti in carta ha una maggiorazione di 5,00 euro a piatto.

**Degustazione di cinque calici di
Vino della Sardegna** +25 €

Bollicine Bianco con l'entrè

Vermentino con antipasto

Rosso giovane con il primo

Rosso deciso con il secondo

Passito a fine pasto

MENÙ DEGUSTAZIONE DELLA CASA 45 €

Entrée della cucina

Rolata di agnello con crema di carciofi su pane alle patate e Girello di Vitello con salsa alle acciughe e gelato gastronomico al pecorino

Culurgioni fritti su zuppetta di pomodoro

Fregola sarda tostata con verdure, fondata di pecorino, uovo thermè e salsa alla nocciola

Maialino arrosto con insalata mista

Pre dessert

Allergeni: glutine, latticini, pesce, uova, frutti in guscio

DECLINAZIONE DELL'AGNELLO 45 €

Entrée della cucina

Rolata di agnello con crema di carciofi su pane alle patate, polpettine di agnello con salsa allo yogurt di latte di pecora

Gnocchetti sardi con ragù di agnello

Costolette di agnello impanate e fritte, con patatine fritte

Pre dessert

Allergeni: glutine, latticini, uova

VIA DEL FORMAGGIO

45 €

Entrée della cucina

Pecorino arrosto su pane carasau al carbone, con miele sardo di cisto, granella di pistacchio e crumble di salumi

Culurgioni al pomodoro

Ruota dei nostri otto formaggi freschi e stagionati, di pecora e di capra, con miele e confetture

Pre dessert

Allergeni: glutine, latticini, uova, frutti in guscio

ANIMA SARDA

45 €

Entrée della cucina

Antipasto ogliastrino (formaggi, salumi sardi, sott'olio)

Gnocchetti sardi al ragù e Culurgioni al pomodoro

Maialino arrosto con insalata

Pre dessert

Allergeni: glutine, latticini, uova

MENÙ ALLA CARTA

È nostro piacere offrirvi l'Entrée di Benvenuto, il pre dessert e la piccola pasticceria di fine pasto.

Non sono previste mezze porzioni.

Le bevande e i vini non sono inclusi.

Coperto	3 €	Acqua	1 €	Caffè	2 €
Bibita	3 €	Birra	5 €		

Per Amari e Grappe richiedi la Carta dedicata.

Scegli il vino dalla nostra carta dei vini.

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

Bollicine Bianco di Sardegna con l'Entrée	7 €
Vermentino di Sardegna con gli Antipasti	5 €
Rosso giovane di Sardegna con il Primo	5 €
Rosso deciso di Sardegna con la Carne	7 €
Passito di Sardegna con il Formaggio o con i dolci	5 €

ANTIPASTI

15 €

Giardiniera del nostro orto con uovo thermè in cestino di parmigiano  
Verdure miste in salsa agrodolce in polpa di pomodoro
Uova Latticini

Rolata di Agnello al sapore di carciofo 

Fettine di coscia di agnello aromatizzata alle foglie di mirto con salsa di carciofi su pane alle patate
Uova Latticini Sedano Glutine (solo nel pane)

Girello rosa con salsa tiepida di acciughe

Girello di vitello cotto a bassa temperatura accompagnato da salsa tiepida di acciughe e panna su pane alle patate

Latticini Pesce Glutine (solo nel pane)

Cocci di verdura su zuppetta di pomodoro 

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

Pecorino arrosto su pane Carasau al carbone con miele di cisto, granella di pistacchio e crumble di salumi

Formaggio pecorino fresco della nostra fattoria, fuso e servito caldo su pane carasau nero
Latticini Glutine Frutti in guscio

Fusibile con prosciutto crudo e pera madernassa 

Formaggio fresco di pecora della nostra fattoria, pera cotta e prosciutto crudo, servito caldo filante
Latticini

Abbinamento consigliato al calice:

Bollicine Bianco di Sardegna con l'Entrée	7 €
Vermentino di Sardegna con gli Antipasti	5 €

DA CONDIVIDERE



Tagliere di salumi e formaggi artigianali sardi  30 €

Semplice, conviviale, irresistibile, perfetto da condividere per iniziare la tua esperienza con noi (pensato per due persone)

Latticini Aglio Pepe

Culurgioni Fritti (6pz)  16 €

Ravioli ripieni di formaggio, patate e menta, fritti e serviti con una zuppetta di pomodoro aromatico, perfetti da mettere in mezzo al tavolo e mangiare insieme.

Latticini Glutine

PRIMI PIATTI

16 €

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

Glutine Uova Latticini Frutta a guscio

Gnocchetti Sardi al ragù di carne 

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

Glutine Uova

Culurgioni al pomodoro 

Ravioli ripieni di formaggio, patate e menta, chiusi a mano con la caratteristica forma a spiga

Glutine Uova

Assaggio misto di Gnocchetti sardi e Culurgioni

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

Ravioli ripieni di formaggio, patate e menta, chiusi a mano con la caratteristica forma a spiga

Glutine Uova

Degustazione dei tre primi 30 €

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

Gnocchetti Sardi al ragù di carne, Culurgioni al pomodoro

Abbinamento consigliato al calice:

Rosso Giovane di Sardegna 5 €

SECONDI PIATTI DI CARNE

18 €

Maialino arrosto con insalata mista  
Nessun allergene

Costine di Maiale caramellate con cipolline e patatine fritte  
Solfiti

Guancia di Vitello, cotta a bassa temperatura, con prugne e albicocche alla cannella e patatine fritte  
Nessun allergene

Costolette di Agnello impanate e fritte con patatine 
Glutine

Patatine fritte 5 €   Insalata mista 5 €

Abbinamento consigliato al calice:

Rosso Deciso di Sardegna 5 €

I NOSTRI FORMAGGI



*I nostri formaggi sono a **latte crudo** e contengono **latticini**.*

Sono serviti con miele e confetture.

Il cardolino è l'unico con caglio vegetale. Tutti gli altri formaggi contengono caglio di origine animale.

Degustazione di formaggi freschi 10 €
Crescenza fresca di capra, Stra Bun di pecora, Robiola fresca di capra, Robiola fresca di pecora

Degustazione di formaggi stagionati in grottino 10 €
Bossoleggio di capra, Pecorino di pecora, Cardolino di capra, Castelsardo di pecora

Degustazione completa di formaggi freschi e stagionati 16 €
Ruota dei quattro formaggi freschi e dei quattro stagionati

Abbinamento consigliato al calice:

Passito di Sardegna rosso	5 €
Vernaccia di Oristano	5 €

DOLCI

8 €

I nostri sorbetti: Limone, Mango, Frutti rossi, Arancio



Scegli il tuo preferito o assaggiali tutti

Nessun allergene

Il nostro Gelato di latte di pecora aromatizzato alla vaniglia



Latticini

Affogato al Mirto o al Caffè o al Bicerin



Con il nostro Gelato di latte di pecora aromatizzato alla vaniglia

Latticini

Seadas Sarda con Miele di asfodelo e il suo sorbetto all'arancia

Pasta dolce con cuore di formaggio filante aromatizzato all' arancia, servita con miele di asfodelo

Latticini Glutine Contiene strutto di origine animale

Mirtomisù



Tiramisù con savoiardi sardi, sciroppo di alloro e mirto con crema al mirto

Latticini Glutine Solfiti

Mela cuor di Mela con il suo sorbetto



Pasta dolce con cuore di mela e cannella aromatizzata all'arancia servita con miele di asfodelo

Glutine Contiene strutto di origine animale

La Nocciola incontra il Cioccolato



Semifreddo alla nocciola glassato al cioccolato con meringa e cuore di caramello salato

Latticini Frutta in guscio Uovo

Pere madernassa al vino con il nostro gelato al latte di pecora alla vaniglia

Pere cotte nel vino, servite calde con riduzione di vino rosso, zucchero e cannella

Latticini Solfiti



Abbinamento consigliato al calice:

Passito di Sardegna giallo o rosso	5 €
Moscato d'Asti	5 €

MENÙ DEGUSTAZIONE GLUTEN FREE

45 €



Questo menù è stato selezionato con cura per offrire piatti con ingredienti privi di glutine all'origine. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree di lavorazione; quindi, **non si può escludere** la possibilità che i piatti somministrati entrino in contatto con alimenti contenenti glutine, nonostante la nostra attenzione.

Entrée della cucina

Rolata di agnello con crema di carciofi e Girello di Vitello con salsa alle acciughe

Giardiniera del nostro orto con uovo thermè in cestino di parmigiano

Millefoglie di melanzana al pecorino in zuppetta di pomodoro

Maialino al forno con insalata mista

Pre dessert

Allergeni: latticini, pesce, uova

Disponibili alla carta (16€)

Gnocchetti sardi di mais con pomodoro o ragù

Fregola di mais con verdure, crema di pecorino uovo thermè e pasta di nocciole

Per gli ospiti celiaci intolleranti ai latticini, non possiamo offrire un intero menù, abbiamo opzioni alla carta

MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

45 €



Entrée della cucina

Giardiniera del nostro orto con uovo thermè in cestino di parmigiano

Culurgioni fritti su zuppetta di pomodoro

Gnocchetti sardi al pomodoro

Piatto dei Formaggi: otto assaggi di formaggio del nostro agricaseificio con miele e confetture

Pre dessert

Allergeni: glutine, latticini, uova

Per gli ospiti vegetariani intolleranti ai latticini o che non gradiscono i formaggi con caglio di origine animale, non possiamo offrire un intero menù, abbiamo opzioni alla carta.

MENÙ KIDS Per bambini fino a 10 anni

Piatto con prosciutto cotto e/o crudo 8 €

Gnocchetti sardi al ragù o in bianco olio/burro 8 €

Culurgioni (n 4 pz) 8 €

Bistecca di pollo impanata con patatine 8 €

Patatine fritte 5 €

Zucchero filato 2 €

2 pallina di Gelato alla vaniglia con zucchero filato 4 €



Resta in contatto con noi!
Scansiona il qrcode, ricevi le nostre
iniziativa e novità prima che siano
pubblicate.

Visita il nostro sito per scoprire cosa
possiamo fare per te.

