

MENÙ

CUCINA SARDA • ALTA LANGA

dal 1999

Benvenuti a Bossolaschetto

I formaggi serviti sono prodotti nel nostro agriturismo 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.

Sono disponibili menù dedicati per ospiti celiaci e vegetariani

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

PORTIAMO IN TAVOLA LA CUCINA OGLIASTRINA

Abbiamo ideato per Voi un **Menù Degustazione** della casa, 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.

Sono sempre esclusi acqua, 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 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.

Proponiamo in abbinamento a tutti i percorsi la nostra degustazione di vini sardi a calice: un sorso di Sardegna a Bossolaschetto.

DEGUSTAZIONE DI CINQUE CALICI DI VINO DELLA SARDEGNA +25€

Bollicine Bianco con l'entrée

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

Girello rosa di Vitello con salsa alle acciughe, pane alle patate con burro e acciughe

Panada con polenta di mais 8file integrale e cotechino, su stracchino di pecora fuso

Culurgioni fritti su zuppetta di pomodoro

Fregola sarda tostata con porri, fonduta di pecorino, uovo thermè e salsa alla nocciola

Maialino arrosto con insalata mista

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

DECLINAZIONE DELL'AGNELLO

45 €

Entrée della cucina

Rolata di agnello con crema di carciofi, polpettine di agnello con salsa allo yogurt di pecora, patè di fegato di agnello con gelatina di cipolle ai lamponi

Gnocchetti sardi con ragù di agnello

Costolette di agnello impanate e fritte su spuma di patate

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

Allergeni: glutine, latticini, uova, frutti in guscio

ANIMA SARDA

45 €

Entrée della cucina

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

Gnocchetti sardi al ragù e Culurgioni al pomodoro

Maialino arrosto con insalata

Allergeni: glutine, latticini, uova



Entrée della cucina

Girello rosa di Vitello con salsa alle acciughe, burro e acciughe

Giardiniera del nostro orto con uovo thermè in cestino di parmigiano

Millefoglie di melanzana al pecorino in zuppetta di pomodoro

Maialino arrosto con insalata mista

Allergeni: latticini, pesce, uova

Disponibili alla carta (16€)

Gnocchetti sardi di mais, riso integrale e quinoa con pomodoro o ragù

Fregola di mais e riso 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

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

Giardiniera del nostro orto con uovo thermè in cestino di parmigiano

Culurgioni fritti su zuppetta di pomodoro

Fregola sarda tostata con verdura di stagione, fonduta di pecorino, uovo thermè e salsa alla nocciola

Piatto dei Formaggi: ruota di otto assaggi di formaggio del nostro agricastificio, latte di pecora e capra, freschi e stagionati accompagnati da miele e confetture

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 €

Bistecchina di pollo impanata con patatine 8 €

Patatine fritte 5 €

Zucchero filato 2 €

2 pallina di Gelato alla vaniglia con zucchero filato 4 €

MENÙ ALLA CARTA

È nostro piacere offrirvi l'Entrée di Benvenuto 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

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	7 €

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 di Vitello con salsa alle acciughe, pane alle patate con burro e acciughe

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

Latticini Pesce Glutine (solo nel pane)

Cocci di verdura su zuppetta di pomodoro e crema al pecorino



Pagnottella tipica sarda con verdure e formaggio cotta al forno e servita calda su salsa di pomodoro e crema al pecorino

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 €

PENSATI PER ESSERE CONDIVISI



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 porri e uovo thermè



Pasta di semola con i porri di Cervere 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

Glutine Uova

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 su spuma di patate



Solfiti, Latticini nella spuma

Guancia di Vitello, cotta a bassa temperatura, con albicocche e prugne alla cannella su spuma di patate



Nessun allergene

Costolette di Agnello impanate su spuma alle patate

Glutine, Latticini nella spuma

Patatine fritte 5 €



Insalata mista 5 €

Abbinamento consigliato al calice:

Rosso Deciso di Sardegna

7 €

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

7 €

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 liquore di mirto con crema al mascarpone e 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	7 €
Moscato d'Asti	5 €

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Segnaliamo che, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili; non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con gli allergeni, nonostante la nostra cura e attenzione.

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





Resta in contatto con noi!
Scansiona il qr code e resta aggiornato
sulle nostre attività.



Visita il nostro sito.
Scopri le camere, la piscina, l'agricaseificio,
la nostra cheese experience.

