



Benvenuti alla Trattoria da Fabiana

e grazie per essere qui con noi!

La nostra trattoria Vi propone il sabato sera e la domenica a pranzo le specialità sarde e solo il venerdì sera il menù di pesce.

La cucina Vi consiglia i Menù Degustazione.

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

Sabato sera e Domenica a Pranzo, proponiamo due Menù degustazione e servizio alla carta.

Con preavviso, in caso di intolleranze e allergie, possiamo servire il menù con portate alternative adatte.

In caso di intolleranze, allergie o particolari esigenze alimentari comunicatecelo subito, ci aiuterà a servirVi al meglio.

Pane, focacce, grissini, crostini, cialde e pasta fresca sono realizzati nel nostro laboratorio, in cui si utilizzano prodotti con **glutine, latticini, uova, frutta a guscio.**

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

Serviamo acqua potabile trattata e acqua potabile 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.

MENÙ GRAN SELEZIONE IN 8 PORTATE

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO.

NON POSSIAMO SERVIRE UN MENÙ DEGUSTAZIONE DA CONDIVIDERE TRA PIÙ COMMENSALI.

Entree: Spuma di tapinabò e accinghe con croissant alla salsiccia

Antipasti

Rolata di agnello al sapore di Carciofo D.O.P. su pane alle patate

Cocci 'e birdura in zuppetta di pomodoro e crema rosa al mascarpone

Primi Piatti

Fregola sarda con i porri aromatizzata alla nocciola
su fonduta di pecorino fresco e uovo thermè

Gnocchetti sardi al ragù e Culurgione al pomodoro

Portate di carne

Maialino allo Spiedo con insalata mista

Secondo del giorno con contorno

Pre-dessert Spuma di Arancia

Dolci

Seadas con miele di Asfodelo

I dolci di Fabiana : pesche con cacao e amaretti, tiramisù chantilly,

budino alla nocciola, panna cotta alla liquirizia, bavarese allo yogurt con passata di fragola,
crema fredda al caffè

€ 38,00 a persona bevande escluse

PER LE EVENTUALI MODIFICHE ALLE PORTATE CHE COMPONGONO IL MENÙ
POTRANNO ESSERE APPLICATI I PREZZI DA CARTA.
IL VINO NON È INCLUSO NEL MENÙ

MENÙ DEGUSTAZIONE IN 5 PORTATE

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È PROPOSTO PER L'INTERO TAVOLO.
NON POSSIAMO SERVIRE UN MENÙ DEGUSTAZIONE DA CONDIVIDERE TRA PIÙ COMMENSALI.

***Entree:** Spuma di tapinabò e acciughe con croissant alla salsiccia*

Antipasti

Rolata di agnello al sapore di Carciofo D.O.P. su pane alle patate
Cocci 'e birdura in zuppetta di pomodoro e crema rosa al mascarpone

Un Primo piatto di pasta fresca a scelta tra

Fregola sarda con i porri su fonduta di pecorino fresco e uovo thermè e nocciola

oppure Gnocchetti sardi al ragù

oppure Culurgione al pomodoro

Un secondo di carne a scelta tra

Maialino allo Spiedo con insalata mista

oppure Secondo del giorno con contorno

Pre-dessert Spuma di Arancia

Dolci

Seadas con miele di Asfodelo





I dolci di Fabiana : pesche con cacao e amaretti, tiramisù chantilly,
budino alla nocciola, panna cotta alla liquirizia, bavarese allo yogurt con passata di fragola,
crema fredda al caffè

€ 35,00 a persona, bevande escluse




PER LE EVENTUALI MODIFICHE ALLE PORTATE CHE COMPONGONO IL MENÙ,
POTRANNO ESSERE APPLICATI I PREZZI DA CARTA.
IL VINO NON È INCLUSO NEL MENÙ

Antipasti

Allergeni

- Cocoi su crema rosa di mascarpone 6 €
Pagnottella tipica sarda con verdure e formaggio cotta al forno e servita calda  glutine, latticini, sedano
- Millefoglie di Melanzana 8 €
Melanzane al forno, con pecorino sardo, in zuppa di pomodoro  latticini, sedano, proteina dell'uovo
- Giardiniera del nostro orto con uovo thermè 6 €
Verdure miste in salsa agrodolce al pomodoro  sedano, uovo
- Girello rosa con salsa tiepida di acciughe 8 €
Girello di vitello cotto a bassa temperatura accompagnato da salsa tiepida di acciughe e panna latticini, pesce
- Pecorino arrosto su pane carasau 8 €
Formaggio pecorino fresco al forno servito caldo su pane carasau  glutine, latticini
- Rolata di agnello al sapore di carciofo D.O.P. su pane alle patate 8 €
glutine
- Degustazione degli antipasti 24 €
Rolata di agnello, Girello di vitello, Cocoi, Millefoglie di melanzana, Pecorino arrosto su pane carasau

Primi Piatti

- Pane "Frattau" 12 €
Pane carasau alternato a pomodoro, pecorino fresco, pecorino stagionato grattato con uovo thermè latticini, proteina dell'uovo, glutine, sedano
- "Sa Fregula" con verdura su fonduta di pecorino fresco aromatizzata
alla nocciola e uovo thermè 12 €
Pasta di semola con ragù di verdura (possiamo servire senza formaggio e/ o senza uovo e/ o senza pasta)  glutine, latticini, uovo, frutti a guscio
- Gnocchetti Sardi al ragu' 12 €
Pasta fresca all'uovo con ragù di vitello e salsiccia di maiale (possiamo servire anche con sugo di pomodoro)  glutine, uovo, sedano
(il sugo di pomodoro contiene sedano)
- Culurgioni al pomodoro 12 €
Ravioli di pasta ripieni di formaggio, patate e menta  glutine, uovo, latticini, aglio
(il sugo di pomodoro contiene sedano)

Portate di carne

Allergeni

Maialino allo spiedo con insalata	16 €	(potrebbe non essere disponibile senza prenotazione)	
Secondo di carne del giorno con contorno	14 €		glutine, sedano
Pecora Bollita	14 €		sedano
Bocconcini di Bufalo in spezzatino	14 €		glutine, sedano
Spezzatino di Asino o Capriolo in umido	14 €		glutine, sedano
Costine di Maiale Caramellate con cipolline glassate	14 €		
Sa Cordula con prisucchi	12 €		
<i>Treccia di intestino e stomaco di agnello bollita e poi frita in padella con piselli</i>			

I nostri dolci

Seadas Sarda con Miele	6 €		glutine, latticini, uovo
<i>Pasta dolce con cuore di formaggio filante aromatizzato all'arancia, servita con miele di Sardegna</i>			
Seadas ai tre mieli (rivisitata)	6 €		glutine, latticini, uovo
<i>Tre paste dolci con cuore di formaggio aromatizzato all'arancia, servita con miele di asfodelo, miele millefiori di Sardegna e Abbamele</i>			
Seadas di Mele	6 €		glutine, uovo
<i>Pasta dolce con cuore di mela e cannella aromatizzata all'arancia servita con miele di Sardegna</i>			
Dolce al cucchiaino in sei assaggi	6 €		glutine, latticini, uovo, frutta a guscio
<i>Panna cotta alla liquirizia, bavarese allo yogurt con confettura, tiramisù, budino alla nocciola, pere madernassa con cacao e amaretti, crema fredda al caffè</i>			
Sfera di cioccolato con sorpresa gelata	10 €		glutine, latticini, uovo
<i>Cuore gelato alla vaniglia, con crumble speziato, meringa, pan di Spagna, panna montata, frutti rossi disidratati</i>			
Il Tiramisù secondo noi	8 €		glutine, uovo, latticini
<i>Pan di Spagna, crema chantilly ai marroni, gelato al caffè in un mezzo guscio di cioccolato</i>			
Ravioli di Ricotta	8 €		glutine, latticini
<i>Ravioli di Ricotta di Pecora con ragù di fragole e grattata di cioccolato bianco</i>			
Sorbetto: limone o caffè	3 €		latticini
Affogato al Mirto con gelato alla vaniglia	4 €		latticini
Il nostro pane contiene <i>glutine, semi di sesamo e misti</i> , olive, rosmarino.			
La piccola pasticceria contiene <i>glutine, frutta a guscio, uovo, latticini</i>			
Coperto, pane, acqua	2 €		
Grappa e Amari	3 €	Caffè	2 €
Amaro della casa: mirto, limoncello, crema alla menta, liquore alla ciliegia	2 €		