

LA SARDEGNA IN RASSEGNA
Ospite d'onore Il "Carciofo spinoso" di Sardegna Dop

Antipasti

Tagliere misto terra
(salumi e formaggi ovini tipici, carciofini sott'olio, composta di carciofo)

Frs. 30,00

I tesori del mare in diverse preparazioni e le verdure croccanti,
(polipo, calamaro, gambero, filetto di muggine, crema di bottarga)

Frs. 33,00

Mosaico di delizie al carciofo
(carciofo sott'olio, candito e crudo all'extravergine, crema di carciofo, fritti di carciofo)

Frs. 32,00

Carciofi cotti a bassa temperatura con gambero selvatico
in emulsione agrodolce a base di senape e scorza di limetta candita

Frs. 30,00

Insalata croccante di cuore di carciofo condita con olio extravergine d'oliva
e pecorino Gran Anglona oppure, se preferito, con filetto di muggine affumicato

Frs. 23,00

LA SARDEGNA IN RASSEGNA
Ospite d'onore Il "Carciofo spinoso" di Sardegna Dop

Primi piatti

"Zuppa Gallurese"

(lasagna di spianata, pane tipico sardo, e formaggi misti)

Frs. 24,00

"Filiñdeu"

*(sorta di capelli d'angelo interamente fatti a mano da poche massaie sarde)
in succulento brodo di pesce, arricchito con gamberi e seppie*

Frs. 29,00

"Tiriccas"

*(raviolo allo zafferano, fatto a mano e chiuso a goccia)
al ripieno di ricotta mustia affumicata e carciofi, su vellutata di pecorino,
nocciole tostate, polvere di cipolla, mentuccia e scorze di arancia candite*

Frs. 27,00

"Pane a 'fittas"

*(tipo di pasta ricavata da spianata sarda raffermata)
con ragù di pecora in rosso e formaggio ovino GranAnglona*

Frs. 24,00

"Su Succu"

*(fregula antica lavorata in modo artigianale)
mantecata al pesto di carciofi, pecorino, crema di bottarga,
filetto di muggine affumicato e scorzetta di limone*

Frs. 23,00

LA SARDEGNA IN RASSEGNA
Ospite d'onore Il "Carciofo spinoso" di Sardegna Dop

Secondi piatti

*Agnello in umido alla Vernaccia di Oristano con carciofi
su cremoso di mazza frissa (polenta di semola e panna) allo zafferano*

Frs. 38,00

*"Su Porcheddu"
maialino da latte arrosto con carciofini e patate al forno*

Frs. 39,00

*Pecora cotta a bassa temperatura
con salsa alle erbe e verdure in agrodolce*

Frs. 35,00

*Spadellata di calamari del mediterraneo con cuore di carciofo
e generosa spolverata di pangrattato aromatico e mandorle tostate*

Frs. 39,00

*Ombrina su lenticchie e verdure condite in agrodolce
con nota croccante a base di cotenna di maiale al forno*

Frs. 37,00

Tutte le pietanze della rassegna sono preparate o condite con l'olio extravergine di Sardegna Dop
(oliodopsardegna.it)

Provenienza delle carni:

***Agnello Sardo IGP – Sardegna
Maialino - Italia
Provenienza dei salumi e formaggi - Sardegna***