

MENÙ PESCE

Il misto di gratinati, L'insalata mista di mare
Gli affumicati del golfo del leone, I marinati dello chef
La zuppetta di mitili e crostacei
I moscardini al cannonau

Fregola a Sa pedrischedda
Linguine vongole e bottarga

Branzino alla mediterranea
Gamberoni di prima al camino

Selezione di dolci sardi caserecci a centro tavola

COPERTO, VINO ,ACQUA ,CAFFE' E DIGESTIVO COMPRESO

Menù degustazione minimo 4 persone

45€



MENÙ MISTO

Il misto di gratinati, L'insalata da mare, I marinati dello chef
Gli affumicati del golfo del leone, I moscardini al cannonau
Il tagliere dell'isola (prodotti caserecci)

fregola sarda ai frutti di mare
malloreddus alla campidanese

branzino in crosta di verdure croccanti
formaggio arrosto su pane carasau
maialetto allo spiedo
patate al forno

selezione di dolci sardi caserecci
(centro tavola)

COPERTO, VINO ,ACQUA ,CAFFE' E DIGESTIVO COMPRESO

Menù degustazione minimo 4 persone

40€

MENU' SARDO

Il tagliere dell'isola

Il pecorino sardo

Il Formaggio arrosto su pane carasau

Sott'oli e sott'aceti caserecci

I Malloreddus alla campidanese

I ravioli fluminesi (spinaci ,ricotta e zafferano)

Il maialetto allo spiedo

L'agnello alla brace o alla vernaccia

Le patate al rosmarino

I Dolcetti sardi caserecci a centro tavola

COPERTO, VINO ,ACQUA ,CAFFE' E DIGESTIVO COMPRESO

Menù degustazione minimo 4 persone

35€



MENÙ CARNE

Antipasti della casa :

Tagliere di salumi nostrani

Pecorino sardo

Verdurine caserecce

Malloreddus alla campidanese

Grigliata di carne

Le patate al forno

Dolcetti tipici di nostra produzione a centro tavola

COPERTO, VINO ,ACQUA ,CAFFE' E DIGESTIVO COMPRESO

Menù degustazione minimo 4 persone

32€