

MENU'

ANTIPASTI

- Terrina di pecora con gelato al pecorino e composta di fico d'india €14 °(lattosio)
- Roll di coniglio con fungo cardoncello e il suo brodo €14
- Uovo pochet con zuppetta di patate e pomodori secchi €11 °(uova)
- Polpo, spuma di patate e tartufo €16
 °(pesce, glutine)
- Gambero rosso crudo con topinambur, patate viola e gel di vernaccia €14 °(crostacei, lattosio, glutine)

Brightens Skin and

PRIMI

- Maccarrones'e punzu al grano arso saltati con ragù di galletto ubriaco alla birra, crema di spinaci e pecorino €15
 - ° (glutine, lattosio, uova, sedano)
- Gnocchi di patate al consommè di pecora con pomodori semisecchi e sedano fresco €13
- ° (uova, glutine, sedano)
- Bottoni ripieni di mascarpone ed erbette con fondo bruno vegetale €13 °(lattosio, glutine, uova, sedano)
- Tortelli con patate, sarde e pane civraxiu con colatura di alici e cipolla €15 °(glutine, pesce, uova)
- Minestra di fregola alle arselle con carasau e gambero confit €16 °(crostacei, glutine)



MENU'

SECONDI

- Filetto di manzo con millefoglie di patate, spinaci freschi e riduzione di vin di Is Cheas €25
- Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con porro glassato al miele e patate €18
- Trancio del pescato del giorno al vapore di pepe con verdure dell'orto €18 °(pesce)
- Zuppetta di scoglio con il loro fondo e patate €25
- ° (glutine, pesce, crostacei, sedano)
- Quadro di verdure con fonduta di gran campidano €15 °(lattosio)

DESSERT

- Il tempo delle mele €9
- °(glutine, lattosio)
- Crostatina di pere e crema alle mandorle €10
- ° (glutine, lattosio, uova)
- Sebadas con gelato al miele €7
- ° (uova, glutine, lattosio)
- Bianchino che sorpresa €8
- ° (uova, glutine, lattosio)

SOLO PER LA CENA, OLTRE A LA CARTA, SONO DISPONIBILI I NOSTRI PERCORSI DEGUSTAZIONE

PERCORSI DEGUSTAZIONE PESCE €50-€60 PERCORSI DEGUSTAZIONE CARNE €50-€60

PER I PERCORSI PESCE&CARNE E' POSSIBILE ABBINARE UNA DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI VINI SCELTI DOC E IGT

Per info e prenotazioni chiamare al 3299417590