



MENU' PRANZO À LA CARTE

ANTIPASTI

Sarde marinate all'aceto di melograno con composta di cipolle allo zenzero e puntarelle <i>(pesce, solfiti)</i>	€19,00
Mustela pere e pecorino con insalatina, asparagi e riduzione al balsamico <i>(latte e derivati, solfiti)</i>	€18,00
Tiepido di quinoa e verdure stagionali	€18,00

PRIMI

Fregula sarda al ragù di polpo, rapa bianca e vaniglia <i>(glutine, molluschi, pesce, solfiti)</i>	€22,00
Ravioli carciofi e anice, cavolfiore e lemongrass <i>(glutine, latte e derivati, uovo)</i>	€20,00
Gnocchi di patate con battuto di pecora sfumato all'ichnusa limpida <i>(glutine, uovo, solfiti)</i>	€20,00
Zuppa del giorno, crostini di chivarzu e olio EVO <i>(glutine, sedano)</i>	€18,00

SECONDI

Ombrina con broccoli e acciughe, cipolle e nocciole <i>(pesce, frutta a guscio, solfiti)</i>	€28,00
Tagliata di manzo con puntarelle e Gran Campidano <i>(latte e derivati)</i>	€28,00
Carciofo croccante, topinambur e casizolu <i>(latte e derivati)</i>	€22,00

INSALATE

Insalata mista del giorno	€13,00
Cesar salad di pollo <i>(glutine)</i>	€20,00
Cesar salad di gamberi <i>(glutine, crostacei)</i>	€20,00
Arance, finocchi, noci e balsamico <i>(solfiti, frutta a guscio)</i>	€18,00

PANINI

Focaccia fatta in casa melanzane al forno, burrata, pomodoro e basilico <i>(glutine, latte e derivati)</i>	€15,00
Panino homemade salsa alle erbe aromatiche, hamburger di pecora, misticanza e casizolu <i>(glutine, solfiti, frutta a guscio, latte e derivati)</i>	€16,00

DESSERT

Bavarese alla ricotta con lampone e crumble al cacao <i>(latte e derivati, uova, frutta a guscio)</i>	€12,00
Cremoso al cioccolato con pere, nocciole e caramello <i>(latte e derivati, uova)</i>	€12,00
Crème brûlée profumata alla lavanda dei nostri giardini <i>(latte e derivati, uova)</i>	€12,00

SERVIZIO	€3,00
----------	-------