

IL NOSTRO MENÙ DEGUSTAZIONE "MADRE TERRA"

L'Amouse bouche

Antipasto

Battuta di scottona* sarda leggermente affumicata,
frue, cime di rapa ripassate e maionese all'acciuga
Slightly smoked Sardinian scottona meat* tartare,
frue cheese, sauteed turnip greens and anchovies mayo

Primo Piatto

Culurgiones* con cardoncelli e chorizo.
datterino brace, aria di pecorino e salsa verde
Culurgiones* pasta with cardoncelli mushrooms and chorizo,
grilled tomatoes, pecorino cheese foam and green sauce

Secondo Piatto

Maialino da latte croccante, pura di cavolfiore, funghi e la sua salsa
Crispy suckling pig, mashed cauliflower, mushrooms and its sauce

Piccola Degustazione di Formaggi Sardi

Dessert

Semifreddo di torrone di Tonara, salsa al cioccolato extra e gelato al pistacchio
Tonara nougat parfait served with extra chocolate sauce and pistachio ice cream

Euro 50

Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende 1 Vermouth aperitivo.

3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30

If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes 1 Vermouth aperitif.

3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine. Euro 30

Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo / Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table / Cover charge included

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.