

MENU' ALLA CARTA

Solo su prenotazione

L'orario e i giorni disponibili per prenotare il Menù alla Carta sono:
Mercoledì, Giovedì, Venerdì
Pranzo h 12:00 / 15:00
Cena h 19:30 / 22:30

GLI ANTIPASTI

RUSTICI* : pasta di pane ripiena con verdure e purpuzza (1,12) *	€ 5
FORMAGGIO : pecorino con marmellata di stagione (7)	€ 5
RICOTTA FRESCA : di pecora (7)	€ 5
CIPOLLE CARAMELLATE : con petali di mandorle, salsa di cipolle e polvere di cipolla rosse (8)	€ 8
VERDURE IN PASTELLA : verdure di stagione fritte (1,3)	€ 7
UOVA AL FORNO : con verdure di stagione o guanciale (3)	€ 5
TAZZERI : salame, prosciutto, guanciale, lardo e olive (12)	€ 10
TAZZERI MANNU : (minimo 2 persone): salame, prosciutto, guanciale, lardo, olive, crema di formaggio, formaggio pecorino, marmellata di stagione, miele di Ittiri e rustici (1,7,12)	€ 25 pp

I PRIMI

CICCIONEDDOS SEMPLICI* : gnocchetti sardi con sugo base e formaggio Gran Lait o olio o burro (1,7)	€ 10
CICCIONEDDOS* : gnocchetti sardi con ragù, olio al prezzemolo e crumble di formaggio Gran Lait (1,7)	€ 13
TAZZOLAS : pasta fresca all'uovo con ragù, olio al prezzemolo e crumble di formaggio Gran Lait o sugo base e formaggio grattugiato Gran Lait	€ 14
MARIPOSAS* : crespelle ripiene con ricotta, patate, limone e menta condite verdure di stagione o ragù (1,3,7)	€ 15
BUTTIOS* : gocce di pasta ripiena con ricotta, patate e menta condite con fonduta di fomaggio e crumble di guanciale oppure salsa di pomodoro e formaggio pecorino Gran Lait (1,3,7)	€ 15

I SECONDI

PORCETTO ARROSTO e PATATE AL PROFUMO DI ROSMARINO (minimo 4 persone e su prenotazione)	€ 20 pp
AGNELLO IGP BRASATO con verdure di stagione al profumo di finocchietto e insalata dell'orto	€ 17
SPEZZATINO di pecora o capra con patate, verdure di stagione al profumo di finocchietto selvatico	€ 18

CONTORNI

PATATE AL FORNO al profumo di rosmarino	€ 7
VERDURE GRIGLIATE di stagione	€ 7
PINZIMONIO di verdure di stagione	€ 5
INSALATA con frutta di stagione e frutta secca (8)	€ 8

MENÙ PIZZINNOS (dai 3 ai 10 anni) Ciccioneddos, fettina impanata di maiale e patate al forno (1,3)*	€ 18
---	------

I DOLCI

DOLCI DELLA CASA (1,3,7,8)	€ 6
DOLCE RECREU* (1,3,7): Pasta violada frita, ripiena con ricotta e scorza di limone, servita con miele	€ 7

BIBITE

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE 1 lt	€ 2
COCA COLA – COCA COLA ZERO – SPRITE 33 cl	€ 3
VINO ROSSO ARGIOLAS SFUSO ½ lt	€ 4
BLU DELLA CANTINA SANTA MARIA LA PALMA – VERMENTINO 75 cl	€ 15
KARMIS DELLA CANTINA CONTINI – VERMENTINO 75 cl	€ 20
ZONA BLU DELLA CANTINA DESIA – CANNONAU 75 cl	€ 25
NERO RICAMO DELLA CANTINA DESIA – CAGNULARI 75 cl	€ 25
PERLA RARA DELLA CANTINA DESIA – VERMENTINO 75 cl	€ 22
ICHNUSA NON FILTRATA 50 cl	€ 5
ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl	€ 3
CAFFÈ LAVAZZA	€ 1
DIGESTIVI	€ 3
COPERTO	€ 2

Elenco degli ingredienti allergenici presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

- 1 Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 Uova e prodotti a base di uova

4 Pesce e prodotti a base di pesce.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6 Soia e prodotti a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte.

8 Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

9 Sedano e prodotti a base di sedano.

10 Senape e prodotti a base di senape.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

12 Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.

13 Lupini e prodotti a base di lupini.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. In assenza di prodotto fresco i prodotti contrassegnati con * potrebbero essere congelati.