



Menu



*Cuciniamo ciò che la terra offre, nel momento in cui lo offre.
Per questo le nostre proposte variano nel tempo,
seguendo ciò che la natura mette a disposizione.*



SIAMO APERTI DA MARTEDI A SABATO DALLE 12 ALLE 15:00



Starters

TAGLIERE SALUMI

selezione di 4 salumi artigianali del territorio
salsiccia, prosciutto crudo, lonza, testa in cassetta

TAGLIERE FORMAGGI

selezione di 4 pecorini del territorio



TAGLIERE SALUMI & FORMAGGI

CROSTONE CON PECORINO FRESCO SULLA
del Caseificio Zanda

CROSTONE BRUSCHETTA POMODORI DELL'ORTO

CROSTONE FORMAGGIO FRESCO SULLA
E CREMA DI FUNGHI E TARTUFO DI NURALLAO

TOAST SARDO CON PANE CIVRAXIU
Prosciutto crudo, formaggio fuso e Pilarda

TOAST SARDO CON PANE CIVRAXIU
Purpuzza rosolata, formaggio fuso e Tartufo di Nurallao



SIAMO APERTI DA MARTEDI A SABATO DALLE 12 ALLE 15:00



Main Courses



LASAGNA ALLE VERDURE DI STAGIONE



PARMIGIANA DI MELANZANE

POLPETTINE DELLA NONNA

CON SALSA DI POMODORO DELL'ORTO CHICCO

CULURGIONES DI PATATE

CON PASSATA DI POMODORO DELL'ORTO CHICCO

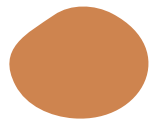
CULURGIONES DI PATATE

CON OLIO EVO OLIANAS, SALVIA

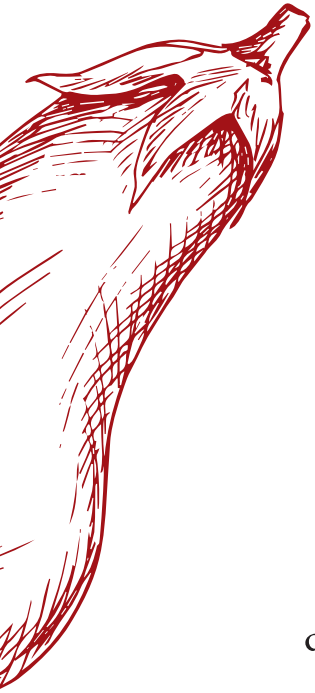
E GRATTATA DI PECORINO



SIAMO APERTI DA MARTEDI A SABATO DALLE 12 ALLE 15:00



Insalate

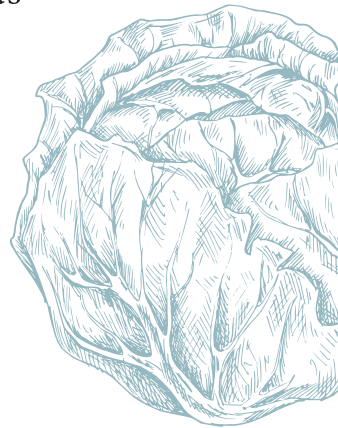


INSALATONA VERDE

in base a disponibilità settimanale

INSALATA CAPRESE RIVISITATA

con pomodori dell'orto, pecorino fresco Sulla
del Caseificio Zanda, origano, sale, e olio evo Olianas

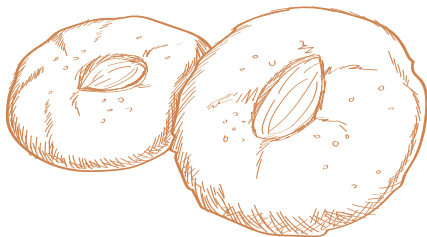


Dessert

DOLCETTI SARDI DI PASTA DI MANDORLE

GELATO

SEADAS



SIAMO APERTI DA MARTEDI A SABATO DALLE 12 ALLE 15:00
