



SINCE 1985

SU MERIACRU

CUCINA IDENTITARIA

*7 percorsi degustazione*

---

SU MERIACRU

# menù tradizione

ENTREE' DI BENVENUTO <sup>7, 1</sup>

IL TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO,  
LA NOSTRA SALSICCIA DI MAIALE,  
LA PANCETTA, LA COPPA <sup>7</sup>

LE FRATTAGLIE DI MAIALE ALLA SINISCOLESE

IL NOSTRO PECORINO SARDO,  
LA NOSTRA RICOTTA DI CAPRA CON MIELE <sup>7</sup>

L' ASSAGGIO DI RAVIOLI E MALLOREDDUS CON  
RAGU DI PECORA E FORMAGGIO PECORINO <sup>7, 1</sup>

L' ARROSTO DI PORCETTO AL PROFUMO DI MIRTO E  
ROSMARINO <sup>7</sup>  
LE PATATE ARROSTO

LA SEADA AL MIELE O LA POMPIA DI SINISCOLA <sup>7, 1</sup>

**€ 40 Euro per persona**  
**(acqua, vino e bevande ESCLUSE)**

*Il menu degustazione è servito per tutti i commensali del tavolo  
e non è condivisibile*

*viaggio  
nell'innovazione  
della tradizione*

*percorso speciale  
a sette portate a cura dello chef,  
con i migliori piatti della nostra  
idea di cucina.*

**€ 60 Euro per persona  
(acqua, vino e bevande ESCLUSE)**

*Il menu degustazione è servito per tutti i commensali  
del tavolo e non è condivisibile*

SU MERIACRU



SINCE 1985

SU MERIACRU

CUCINA IDENTITARIA

*menù alla carta*

---

SU MERIACRU



SU MERIACRU  
CUCINA IDENTITARIA

*per iniziare*

**ANIMELLE DI AGNELLO E MAIALE CROCCANTE.**

€ 17

*Animelle di agnello croccanti in crosta di cotenna di maiale, purè di patate, petali di cipolla in agrodolce e salsa verde.* <sup>3, 7, 1</sup>

**MILLEFOGLIE DI VERDURINE E PECORINO FUSO.**

€ 15

*Millefoglie di pane guttiau alle erbe, pecorino fresco fuso, verdure di stagione e maionese al basilico.* <sup>3, 7, 1</sup>

**TARTARE AL PASCOLO.**

€ 16

*Tartare di pecora su midollo di vitello affumicato, letto di fieno di montagna, terra di olive e maionese al tartufo.* <sup>3, 6, 1, 10</sup>

**TACOS DI PANE LENTU**

€ 16

*Tacos di pane lentu, cremoso di capra alle erbe, carpaccio di vitello e maionese aglio e prezzemolo.* <sup>1, 7, 3</sup>

**TARTARE DI VITELLA.**

€ 17

*Battuta a coltello di vitella con pesche marinate, yogurt di capra, maionese al limone e fiore di capperi.* <sup>10, 7, 6, 3</sup>

**CANNOLO CROCCANTE.**

€ 16

*Cannolo di mais in crosta di fiocchi di mais, ripieno di polpa di maiale ripassata, giardiniera di verdure e riduzione di peperoni.* <sup>1, 7</sup>

**IL TAGLIERE SU MERIACRU.**

€ 15

*Tagliere di salumi misti del territorio e olive marinate.*

**DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI  
E CONFETTURE DEL TERRITORIO.**

€ 16

*Tagliere misto di formaggi di nostra produzione con miele e confetture in abbinamento.* <sup>7, 8</sup>

SU MERIACRU

*la nostra pasta fresca,  
fatta a mano*

**MACARRONES DE BUSA.**

€ 20

*Macarrones de busa, pesto leggero di rucola selvatica, spuma di pecorino 24 mesi e polvere di maiale<sup>1</sup>.*

**LORIGHITTAS SBAGLIATE.**

€ 22

*Lorighittas, salsa di erborinato, pesto di prezzemolo, purpuzza e polvere di pomodoro.<sup>7, 1</sup>*

**RAVIOLO CLOROFILLA.**

€ 18

*Ravioli alla clorofilla con ripieno di melanzane scalogno e ricotta, crema di pomodoro e cialda croccante di melanzane.<sup>3, 7, 1</sup>*

**FREGULA, CONIGLIO E RAPA ROSSA.**

€ 18

*Fregula risottata, crema di rapa rossa, ragù bianco di coniglio marinato alla birra e colata di casizzolu.<sup>9, 7, 1</sup>*

**CULURGIONES, CACAO E TARTUFO DI LACONI.**

€ 24

*Culurgiones al cacao ripieni di patate, menta e pecorino stagionato e semistagionato in salsa di provoletta affumicata di Siniscola al profumo di tartufo e scaglie di tartufo di Laconi.<sup>7, 1</sup>*

**CULURGIONES OGLIASTRINI CROCCANTI.**

€ 19

*Culurgiones frittiripieni di patate, menta e pecorino stagionato e semistagionato su vellutata di melanzane, ricotta mustia e pancetta croccante.<sup>7, 1</sup>*



SU MERIACRU  
CUCINA IDENTITARIA

## *i secondi piatti*

### **SUA MAESTÀ "SU PORCHEDDU ARRUSTU".**

€ 20

*Maialino da latte cotto in maniera tradizionale allo spiedo, al profumo di mirto e rosmarino.* <sup>7</sup>

### **SU SUMMENE.**

€ 18

*Mammella di maiale cbt, cime di rapa saltate in padella, cremoso alle prugne e carote baby arrosto.* <sup>10</sup>

### **GERMANO REALE, TOPINAMBUR E FIGHI/ALBICOCHE.**

€ 19

*Petto di germano reale affumicato, topinambur in crema e fichi/albicocche caramellati.*

### **CORDA DI AGNELLO BBQ.**

€ 19

*Corda di agnello arrosto in salsa BBQ in crosta di guanciale, salsa agrodolce e cipolla croccante.*

### **SA BORTIGALESA.**

€ 6  
all'etto

*Costata di manzo bortigalese, spinacio croccante e salsa yogurt alle erbe.* <sup>7</sup>

## *contorni*

### **PATATE ARROSTO**

€ 7

### **VERDURE GRIGLIATE**

€ 7

SU MERIACRU

## *i dolci*

### GIRO DI DOLCE.

€ 8

*Semifreddo alla vaniglia e mandorle  
tostate, spirale di gelatina alla frutta e  
frolla all'amaretto.* <sup>7, 1, 8</sup>

### DOLCE GIARDINO.

€ 9

*Cre moso di cioccolato bianco vellutato  
al basilico, lime e miele, alveare di  
cioccolato, base biscotto al cacao, purea  
di frutta fresca.* <sup>1, 3, 7</sup>

### SEADA AL MIELE.

€ 7

*Base semola, ripiena di formaggio  
pecorino fresco, limone, fritta e  
ricoperta di miele.* <sup>7, 1</sup>

### POMPIA DI SINISCOLA.

€ 5

*agrume tipico di Siniscola, caramellato  
e candito col miele*

### COPERTO EURO 3

*In caso di un numero di commensali  
superiore a 8 persone è consigliabile  
concordare la composizione del menù  
del pranzo o della cena.*

*\*Accanto alla descrizione di ogni  
pietanza sono indicati gli allergeni  
contenuti.*

*Consultare la tabella allergeni allegata.*



## Allergeni

Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponible il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO <sub>2</sub>
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques