

MENU ALLA CARTA

per iniziare

TACOS DI PANE LENTU

Tacos di pane lentu, cremoso di pecora e armidda, carpaccio di vitello e maionese aglio e prezzemolo. (1,7,3)

€ 17

TARTARE AL PASCOLO

Tartare di pecora su midollo di vitello affumicato, sedano croccante, terra di olive e maionese di midollo e tartufo. (3,6,1,10)

€ 17

IL TAGLIERE SU MERIACRU.

Tagliere di salumi misti del territorio e olive marinate.

€ 18

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE DEL TERRITORIO.

Tagliere misto di formaggi di nostra produzione con miele e confetture in abbinamento.(7,8)

€ 17

TARTARE DI VITELLA

Battuta a coltello di vitella con pesche marinate, yogurt di capra, gel al limone e caviale di capperi.(10,7,6,3)

€ 18

SU MERIACRU

CANNOLO CROCCANTE

Cannolo di mais in crosta di fiocchi di mais , ripieno di polpa di maiale ripassata, olive nere e pomodorini, riduzione di peperoni.(1,7)

€ 17

ANIMELLE DI AGNELLO E MAIALE CROCCANTE

Animelle di agnello croccanti in crosta di cotenna di maiale, patate e mentuccia fresca, petali di cipolla in agro dolce ed un emulsione di rucola.(7,1)

€ 19

MILLEFOGLIE DI VERDURE E PECORINO FUSO .

Millefoglie di pane guttiau alle erbe, pecorino fresco fuso, verdure e di stagione e maionese al basilico.(1,3,7)

€ 15

SU MERIACRU

la nostra pasta fresca fatta a mano

FREGULA, CONIGLIO E RAPA ROSSA.

€ 20

Fregola risottata , crema di rapa rossa, ragù bianco di coniglio marinato alla birra e colata di casizzolu. (9,7,1)

MACCARONES DE BUSA.

€ 20

Maccarrones de Busa con pesto di rucola selvatica, crema di caciotta di pecora e cotenna di maiale disidratata. (7,1)

RAVIOLLO CLOROFILLA

€ 19

Raviolo alla clorofilla con ripieno di melanzane scalogno e ricotta, Crema di pomodoro e cialda croccante di melanzane.(3,7,1)

LORIGHITTAS SBAGLIATE

€ 22

Lorighittas , salsa di erborinato, purpuzza , pesto di prezzemolo e polvere di pomodoro.(7,1)

GNOCCHI DI PATATE COTTI ALLA BRACE

€ 20

Gnocchi di patate alla brace , ripieni di ragù di vacca vecchia, il suo formaggio, il suo fondo , cicoria e crema di mucca.(1,7,3)

CULURGIONES AL CACAO E TARTUFO DI LACONI

€ 25

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 . (7,1)

CULURGIONES OGLIASTRINI CROCCANTI

€ 20

Culurgiones croccanti ripieni di patate, menta e pecorino stagionato e semistagionato su vellutata di melanzane, ricotta mustia e pancetta croccante. (7,1)

secondi piatti

SUA MAESTÀ "SU PORCHEDDU ARRUSTU".

Maialino da latte cotto in maniera tradizionale allo spiedo, al profumo di mirto e rosmarino servito con patate arrosto o verdure . (7)

€ 25

GERMANO REALE, TOPINAMBUR E ALBICOCHE.

Petto di germano reale cbt, topinambur in crema e albicocche caramellate.(8)

€ 24

SA BORTIGALESA

Costata di manzo bortigalese con 70 giorni di frollatura, servita con patate arrosto o verdure grigliate.

€ 7,50
all'etto

COSTOLETTA DI VITELLO

Costoletta di vitello cotta alla piastra , chips di patate e salsa dello chef.

€ 27

CORDA DI AGNELLO BBQ

Corda di agnello arrosto in salsa BBQ in crosta di guancia croccante, salsa di peperoni in agrodolce e cipolla in polvere.

€ 22

FILETTO DI MAIALE

Filetto di maiale bardato con lardo, verza in crema, confettura di cipolla rossa, mele verdi e polvere di liquirizia. (8)

€ 23

contorni

PATATE ARROSTO CON ROSMARINO

€ 7

VERDURE GRIGLIATE

€ 7

i dolci

POMPIA DI SINISCOLA.

€ 5

agrumi tipici di Siniscola, caramellato e candito col miele

SEADA AL MIELE.

€ 7

Base semola, ripiena di formaggio pecorino fresco, limone, fritta e ricoperta di miele.(7,1)

TARTELLETTA POMPIA E CIOCCOLATO.

€ 8

Tartelletta di frolla ripiena di confettura di pompia e caramello salato, una mousse di cioccolato al latte, frutta di stagione e meringa. (1,7,8)

BROWNIE UBRIACO

€ 8

Brownie alla sapa, crema al cioccolato bianco e caffè, arachidi caramellate e gelatina di limone. (7,8,3)

GIRO DOLCE

€ 8

Semifreddo alla vaniglia e mandorle tostate, spirale di gelatina alla frutta e frolla all'amaretto.(7,1,8)

SU MERIACRU