

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)

€ 18

TARTARE AL PASCOLO

Tartare di pecora su femore di vitello affumicato, sedano croccante, terra di olive e maionese di tartufo nero estivo (3,6,1,10,9)

€ 23

IL TAGLIERE SU MERIACRU.

Tagliere di salumi misti del territorio e olive marinate.

€ 20

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE DEL TERRITORIO.

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

€ 19

TARTARE DI VITELLA

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

€ 21

SU MERIACRU

CANNOLO CROCCANTE

€ 17

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

ANIMELLE DI AGNELLO E MAIALE CROCCANTE

€ 22

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)

MILLEFOGLIE DI VERDURE E PECORINO FUSO .

€ 16

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

SU MERIACRU

la nostra pasta fresca fatta a mano

MACCARONES DE BUSA.

€ 22

Maccarrones de Busa con pesto di rucola selvatica, crema di caciotta di pecora e ragu bianco di agnello. (7,1)

LORIGHITTAS SBAGLIATE

€ 23

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

FREGULA CONIGLIO E RAPA ROSSA

€ 21

Fregula risottata, crema di rapa rossa, ragu bianco di coniglio marinato alla birra e colata di casizzolu. (7,1)

RAVIOLO CLOROFILLA

€ 20

Raviolo alla clorofilla con ripieno di melanzane, scalogno e ricotta fresca , crema di pomodoro e cialda di melanzana croccante. (7,1)

CULURGIONES AL CACAO E TARTUFO ESTIVO

€ 26

Culurgiones al cacao ripieno di patate, menta e pecorino stagionato e semistagionato, in salsa di provoletta affumicata di Siniscola al profumo di tartufo e scaglie di tartufo estivo di Laconi. (7,1)

CULURGIONES OGLIASTRINI CROCCANTI

€ 23

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

secondi piatti

SUA MAESTÀ "SU PORCHEDDU ARRUSTU".

€ 26

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

GERMANO REALE, CAROTE E SPINACI

€ 25

*Petto di germano reale alla piastra,
carote in doppia consistenza (purea e
arrosto) e spinaci croccanti.(8)*

CORDA DI AGNELLO BBQ

€ 23

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

SA BORTIGALESA

€ 8
all'etto

*Costata di manzo Bortigalese grigliata
con 70 giorni di frollatura, servita con
patate o verdure grigliate.
(richiedi le pezzature del giorno al
personale di sala)*

PUNTA DI PETTO DI MANZO

€ 22

*Punta di petto di manzo CBT, il suo
fondo al cioccolato fondente e
misticanza selvatica.*

contorni

PATATE ARROSTO CON ROSMARINO

€ 7

VERDURE GLIgliATE

€ 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, crema pasticceria con scaglie di pompia, e frutta di stagione . (1,7,8)

BROWNIE UBRIACO

€ 8

Brownie alla sapa , crema al cioccolato bianco e caffè , arachidi caramellate e gelatina di limone. (7,8,3,1)

GIRO DOLCE

€ 8

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