

## STARTERS

## FIRST

Deconstructed Caprese salad with home-made Vergara *burrata stracciatella* with citrus and basil cream - 14 - **A: 7**

Hand-sliced mullet *prosciutto*, sweet and sour vegetables and diced candied squash with Galtelli microgreens - 14 - **A: 4-9-12 \***

Carpaccio of prickly artichoke from Serramanna with organic extra virgin olive oil and Bottarga powder - 14 - **A: 4**

Selection of local cured meats and cheeses on Carasau bread, nuts and homemade jams - 14 - **A: 1-7-8**

Tartare of local "bue rosso" beef, Casizolu cheese soufflé and walnut brioche - 20 - **A: 1-3-7-8-10-12 \***

Seafood salad on finely-sliced marjoram-marinated vegetables, candied cherry tomatoes and citrus dressing - 22 - **A: 2-4-9-12-14 \*/\*\***

Spaghetti *Cavalier Cocco* with clams, *bottarga* and tomato leaves - 14 - **A: 1-4-9-12-14**

Culurgiones from *Ogliastra* with a filling of potatoes, mint and pecorino cheese served with a sundried tomato and prickly artichoke cream and mussels from Arborea - 16 - **A: 1-3-7-9-12-14 \*/\*\***

Hand-made ravioli filled with squash and sheep's ricotta by local pastures, sautéed with thyme butter, Dolce Sardo cheese fondue and pistils saffron from San Gavino - 16 - **A: 1-3-7-9 \***

*Maccarones de punzu* pasta with game ragù flavoured with juniper, porcini mushrooms and thyme - 18 - **A: 1-9-12 \***

Home-made saffron fregula with shellfish, candied lemon and parsley chlorophyll - 20 - **A: 1-2-4-9-12-14 \*/\*\***

Hand-made chestnut gnocchi on lightly-smoked pecorino cream and black truffle from Laconi - 25 - **A: 1-3-7-8-9**

## MAIN COURSES

Slow-cooked cheek of suckling piglet in its own gravy on Taggiasca olives mashed potatoes and puffed crackling - 18 - **A: 1-7-8-9-10-12**

Fried Mediterranean squid and prawns with semolina-crust vegetable batonette - 18 - **A: 1-2-7-14 \***

Thyme-seared Mediterranean cuttlefish with Cardoncelli mushrooms and lemon-seasoned ink sauce - 20 - **A: 4-9-12-14 \***

Local beef rib steak with spring leaf salad and potatoes - 22 - **A: 1**

Herbed fillet of sea bass served on swiss chard with chilli pepper and Nuragus wine sauce from Cagliari - 22 - **A: 4-9-12 \***

Fillet of Mandrolisai beef on potato, mint and pecorino mille-feuille and pink peppercorn sauce - 24 - **A: 7-9-12**

## ANTIPASTI

## PRIMI

Caprese scomposta con stracciatella di burrata artigianale Vergara con crema di basilico al profumo di agrumi - 14 - **A: 7**

Prosciuttella di muggine tagliato al coltello, verdure in agrodolce e dadolata di zucca candita e germogli di Galtelli - 14 - **A: 4-9-12\***

Carpaccio di carciofo spinoso di Serramanna con olio extravergine di oliva Bio, polvere e lamelle di Bottarga di muggine - 14 - **A: 4**

Selezione di salumi e formaggi regionali su pane Carasau, frutta secca e le nostre confetture - 14 - **A: 1-7-8**

Tartare di bue rosso locale al Casizolu e pan brioche alle noci - 20 - **A: 1-3-7-8-10-12\***

Insalata di mare in trasparenza su finissima di verdure marinate alla maggiorana, pomodorini canditi dressing agli agrumi - 22 - **A: 2-4-9-12-14\*/\*\***

Spaghetti *Cavalier Cocco* con vongole veraci, Bottarga di muggine e petali di pomodoro - 14 - **A: 1-4-9-12-14**

Culurgiones ogliastrini ripieni di patate, menta e pecorino su crema di carciofo spinoso al pomodoro secco e polpa di cozze di Arborea -16 - **A: 1-3-7-9-12-14\*/\*\***

Ravioli fatti a mano ripieni di zucca e ricotta di pecora locale, saltati con burro profumato al timo e fonduta al dolce sardo e pistilli di zafferano di San Gavino - 16 - **A: 1-3-7-9\***

Maccarones de Punzu con ragù di selvaggina profumato al ginepro, funghi porcini e timo -18 - **A: 1-9-12\***

Fregula artigianale allo zafferano ai frutti di mare, limone candito e clorofilla al prezzemolo - 20 - **A: 1-2-4-9-12-14\*/\*\***

Gnocchi fatti a mano alle castagne su crema al pecorino leggermente affumicato e tartufo nero di Laconi - 25 - **A: 1-3-7-8-9 \***

## SECONDI

Guancetta di maialino cotta a bassa temperatura servita con la sua salsa su purè di patate alle olive taggiasche e cotenna soffiata - 18 - **A: 1-7-8-9-10-12**

Frittura di calamaro mezzano e gambero gobbetto del Mediterraneo con batonette di verdure semolate - 18 - **A: 1-2-7-14\***

Seppia del Mediterraneo scottata al timo, funghi Cardoncelli e salsa al nero profumata al limone - 20 - **A: 4-9-12-14\***

Costata di vitellone locale con insalata novella e patate rustiche - 22 - **A: 1**

Cuore di spigola di mare profumata alle erbe servito con bietole ripassate al peperoncino e salsa al Nuragus di Cagliari - 22 - **A: 4-9-12\***

Filetto di vitellone del Mandrolisai su millefoglie di patate, menta e pecorino con salsa al pepe rosa - 24 - **A: 7-9-12**

**A** allergeni – vedi tabella -