

STARTERS

Deconstructed Caprese salad with home-made Vergara burrata stracciatella with citrus and basil cream

- 14 - A: 7

(burrata stracciatella, extra virgin olive oil, salt, pepper, tomato bunch, sunflower oil, lemon, orange xanthan)

Hand-sliced mullet prosciuttella, sweet and sour vegetables and Galtelli microgreens - 14 - A: 4-9-12 *

(mullet, salt, sugar, pink pepper, lemon, orange, grapefruit, cauliflower, carrots, celery, cucumber, white vinegar, mixed sprouts, extra virgin olive oil, black pepper, salt crystals)

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

(fresh pecorino cheese, semi-seasoned cheese, matured cheese, Casizolu cheese, sausage, raw ham, coppa, mustela, bacon, walnuts, Carasau bread, red onion jam)

Seafood salad on finely-sliced marjoram-marinated vegetables, candied cherry tomatoes and basil cream

- 18 - A: 2-4-9-12-14 **

(octopus, red shrimp, cuttlefish, mussels, clams, squid, fennel, carrots, courgettes, cabbage, extra virgin olive oil, cherry tomatoes, marjoram, lemon, salt, pepper, white vinegar, basil)

Tartare of local bue rosso beef, Casizolu cheese soufflé and hot focaccia with Teff and rosemary seeds

- 20 - A: 1-3-7-10-12 *

(red ox-nut, shallot, dry Martini, salt, pepper, butter, Casizolu cheese, 00 flour, eggs, teff flour, extra virgin olive oil)

FIRST COURSES

Colurgiones from Ogliastra with a filling of potatoes, mint and pecorino cheese served with tomato and basil

- 12 - A: 1-3-7-9

(durum wheat semolina pasta, 00 flour, lard of pork, potatoes, mint, pecorino cheese, eggs, onion, carrot, celery, fresh tomatoes, basil, extra virgin olive oil, salt, pepper)

Home-made saffron fregula soup in Cagliari style with clams, parsley and fresh tomato leaves - 14 - A: 1-4-9-12-14

(semolina, water, saffron, clams, white wine, basil, extra virgin olive oil, celery, parsley, garlic, fish broth, tomato leaves, salt, pepper)

Spaghetti Cavalier Cocco with clams, bottarga and tomato leaves - 16 - A: 1-4-9-12-14

(durum wheat pasta, clams, garlic, white wine, tomato petals, basil, fish stock, celery, mullet bottarga, chilli)

Cassulli pasta from Carloforte with local sheep ragout, peeled thyme and stracciatella of hand made Vergara burrata - 16 - A: 1-7-9-12

(durum wheat pasta, celery, carrots, onion, local sheep, garlic, dried mushrooms, fresh tomatoes, red wine, laurel, tomato concentrate, shallots, thyme, dried tomato, burrata stracciatella, extra virgin olive oil, salt, pepper)

Maccaroni de punzu pasta in Campidanese sausage ragù, wild fennel and fresh marjoram

- 16 - A: 1-9-12**

(durum wheat semolina pasta, celery, carrots, onions, tomato, white wine, marjoram, anise seeds, fennel seeds)

Egg handmade tagliatelle pasta with seafood, candied lemon and baked cherry tomatoes

- 20 - A: 1-2-3-4-9-12-14**

(00 flour, egg yolk, water, fish broth, celery, cuttlefish, octopus, prawn, mussels, clams, scampi, shellfish sauce, garlic, basil, white wine, extra virgin olive oil, salt, candied lemon)

MAIN COURSES

Grilled and marinated sheep skewers with purée potatoes served with extra virgin olive oil from Villacidro, pecorino cheese and its sauce - 16 - A: 7-9-12

(shoulder and leg of sheep, sunflower oil, extra virgin olive oil, new potatoes, lightly seasoned pecorino, thyme, tomato concentrate, sheep bones, celery, carrots, onions, dried mushrooms, red wine)

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

(mezzano squid, shrimp, eggplant, zucchini, carrots, red and yellow pepper, celery, UHT milk, semolina)

Thyme-seared Mediterranean cuttlefish on mastic branches-flavoured seasonal vegetables chiffonade and aromatic herbs sauce - 20 - A: 4-9-12-14

(cuttlefish, thyme, shallots, garlic, white wine, fish stock, celery, lemon zests, candied tomatoes, carrots, courgettes, red and yellow peppers, celeriac, extra virgin olive oil, salt, pepper, aromatic herbs)

Herbed sea bass fillet served with sesame-burned thai vegetables and lime and ginger sauce - 22 - A: 4-9-11-12*

(sea bass, aromatic herbs, courgettes, red and yellow peppers, celeriac, sesame, sesame oil, chilli, white wine, potatoes, fish stock, celery, extra virgin olive oil, salt, pepper)

Local beef rib steak with spring leaf salad and potatoes - 24 - A: 1

(rib of beef, extra virgin olive oil, salt, mixed salad (no celery), french fries)

Fillet of Mandrolisai beef on Mediterranean-style potato pie, rosemary sauce and confit cherry tomatoes - 24 - A: 9-12

(beef fillet, celery, carrots, onions, red wine, dried porcini mushrooms, tomato paste, garlic, potatoes, dried tomato, olives, aromatic herbs, salt, pepper, cherry tomatoes, lemon)

ANTIPASTI

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

(stracciatella di burrata, olio extravergine di oliva, sale, pepe, pomodoro grappolo, olio di semi di girasole, limone, arancio xantana)

Prosciuttella di muggine tagliato al coltello con le nostre verdure in agrodolce e germogli di Galtelli - 14 - A: 4-9-12*

(muggine, sale, zucchero, pepe rosa, limone, arancio, pompelmo, cavolfiore, carote, sedano, cetriolo, aceto bianco, mix di germogli, olio extravergine di oliva, pepe nero, cristalli di sale)

Selezione di salumi e formaggi regionali su pane Carasau, frutta secca e le nostre confetture

- 14 - A: 1-7-8

(pecorino fresco, semi stagionato, stagionato, formaggio Casizolu, salsiccia, prosciutto crudo, coppa, mustela, guanciale, noci, pane Carasau, confettura di cipolla rossa)

Insalata di mare in trasparenza su finissima di verdure marinate alla maggiorana, pomodorini canditi e crema al basilico - 18 - A: 2-4-9-12-14*/**

(polpo, gambero rosso, seppia, cozze, vongole, calamaro, finocchi, carote, zucchine, cavolo cappuccio, olio extravergine di oliva, pomodorini cherry, maggiorana, limone, sale, pepe, aceto bianco, basilico)

Tartare di bue rosso locale al Casizolu e focaccia calda ai semi di Teff e rosmarino - 20 - A: 1-3-7-10-12*

(noce di bue rosso, scalogno, Martini dry, sale, pepe, burro, formaggio Casizolu, farina 00, uova, farina di teff, olio extravergine di oliva)

PRIMI

Culurgiones ogliastrini ripieni di patate, menta e pecorino con pomodoro e basilico - 12 - A: 1-3-7-9

(pasta di semola di grano duro, farina 00, strutto di maiale, patate, menta, pecorino, uova, cipolla, carota, sedano, pomodoro fresco, basilico, olio extravergine di oliva, sale, pepe)

Minestra di fregula artigianale allo zafferano alla cagliaritana con vongole veraci, prezzemolo e petali di pomodoro - 14 - A: 1-4-9-12-14

(semola rimacinata, acqua, zafferano, vongole, vino bianco, basilico, olio extravergine di oliva, sedano, prezzemolo, aglio, brodo di pesce, petali di pomodoro, sale, pepe)

Spaghetti Cavalier Cocco con vongole veraci, Bottarga di muggine e petali di pomodoro - 16 - A: 1-4-9-12-14

(pasta di grano duro, vongole, aglio, vino bianco, petali di pomodoro, basilico, brodo di pesce, sedano, bottarga di muggine, peperoncino)

Cassulli di Carloforte con ragù di pecora locale, timo sfogliato e stracciatella di burrata artigianale Vergara - 16 - A: 1-7-9-12

(pasta di grano duro, sedano, carote, cipolla, pecora locale, aglio, funghi secchi, pomodoro fresco, vino rosso, alloro, concentrato di pomodoro, scalogno, timo, pomodoro secco, stracciatella di burrata, olio extravergine di oliva, sale, pepe)

Maccaroni de Punzu con ragù di salsiccia alla campidanese, finocchietto selvatico e maggiorana fresca - 16 - A: 1-9-12*/**

(pasta di semola di grano duro, sedano, carote, cipolle, pomodoro, vino bianco, maggiorana, semi di anice, semi di finocchietto)

Tagliatelle all'uovo fatte a mano ai frutti di mare sgusciati, limone candito e pomodorini infornati

- 20 - A: 1-2-3-4-9-12-14 */**

(farina 00, tuorlo di uovo, acqua, seppie, polpo, gambero, cozze, vongole, scampo, riduzione ai crostacei, brodo di pesce, sedano, aglio, basilico, vino bianco, olio extravergine di oliva, sale, limone candito)

SECONDI

Spiedini di pecora marinati alla piastra su purée di patate servito con olio extra vergine di oliva di Villacidro, pecorino e la sua salsa - 16 - A: 7-9-12

(spalla e coscia di pecora, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, patate novelle, pecorino mezzano, timo, concentrato di pomodoro, ossa di pecora, sedano, carote, cipolle, funghi secchi, vino rosso)

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

(calamaro mezzano, gambero gobbetto, melanzane, zucchine, carote, peperone rosso e giallo, sedano, latte UHT, semola rimacinata)

Seppia del Mediterraneo scottata al timo su chiffonade di verdure di stagione profumate al lentischio e salsa alle erbe aromatiche - 20 - A: 4-9-12-14

(seppia, timo, scalogno, aglio, vino bianco, brodo di pesce, sedano, scorza di limone, pomodorini canditi, carote, zucchine, peperoni rossi e gialli, sedano rapa, olio extravergine di oliva, sale, pepe, erbe aromatiche)

Cuore di spigola di mare profumata alle erbe con verdure thai scottate al sesamo e salsa al lime e zenzero - 22 - A: 4-9-11-12*

(spigola, erbe aromatiche, zucchine, peperoni rossi e gialli, sedano rapa, sesamo, olio di sesamo, peperoncino, vino bianco, patate, brodo di pesce, sedano, olio extravergine di oliva, sale, pepe)

Costata di vitellone locale con insalata novella e patate rustiche - 24 - A: 1

(costata di manzo, olio extravergine di oliva, sale, insalata mista (no sedano), patate fritte)

Filetto di vitellone del Mandrolisai su tortino di patate alla Mediterranea, salsa al rosmarino e pomodorini confit - 24 - A: 9-12

(filetto di vitellone, sedano, carote, cipolle, vino rosso, funghi porcini secchi, concentrato di pomodoro, aglio, patate, pomodoro secco, olive, erbe aromatiche, sale, pepe, pomodorini cherry, limone)