

MENU DEGUSTAZIONE

I prodotti serviti sono frutto della nostra azienda e di altre aziende locali per proporvi un menù a km 0 all'insegna della qualità e della Genuinità.

Ecco perché il nostro menù cambia a seconda della stagionalità, pur mantenendo sempre la medesima struttura e numero di portate.

6 ANTIPASTI

Tagliere dei nostri salumi

Vassoio dei nostri formaggi e ricotte con confetture

La Crema di mazza frissa con pane nero ai carboni vegetali

Gli altri antipasti variano a seconda delle scelte del nostro chef

2 PRIMI PIATTI

Zuppa gallurese

Primo del giorno

2 SECONDI PIATTI

Porchetto allo spiedo

Secondo del giorno

CONTORNI

Verdure in pinzimonio

Patate rustiche al rosmarino

SELEZIONE DI DESSERT

Acqua Naturale e Vino (Cannonau o Vermentino)

Caffè

Digestivo

MENÙ DEGUSTAZIONE CUCINA TRADIZIONALE SARDA €40,00

MENÙ BAMBINI con COPERTO INCLUSO

Tagliere di salumi & formaggi € 5

Gnocchetti in rosso o in bianco € 10

Fettina impanata con patate € 15

Porchetto con patate € 20

Dolce della casa € 5