

## 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 SELEZIONI DEGLI 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** (Tra cui la nostra Seadas)

Acqua Naturale e Vino (Cannonau o Vermentino)

Caffè & Digestivo

**MENÙ DEGUSTAZIONE CUCINA TRADIZIONALE SARDA €40,00**

#### **MENÙ BAMBINI coperto € 2.50**

Tagliere di salumi & formaggi € 5

Gnocchetti € 10

Fettina impanata con patate € 15

Porchetto con patate € 20

Dolce della casa € 5

*Alcuni alimenti presenti nel nostro menù potrebbero essere congelati o surgelati.*

*Per eventuali allergie o intolleranze consigliamo di specificarlo al momento della prenotazione e al cameriere al tavolo.*