

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

Porcetto 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

Porcetto 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.