

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.

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

PRIMI PIATTI

Zuppa gallurese

Primo del giorno

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 €45,00

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.