

Antipasti

Uovo fondente, carasau, crema di Casizolu, indivia brasata e tartufo nero
25

Ricciola locale in olio cottura, variazione di verdure e veli di pane
30

Zuppetta di pescato locale da Isola Rossa, pomodori maturi ed erbe fresche
30

Rollatina di coniglio alla provenzale, spuma di peperoni dolci e crumble di pane integrale
28

Tartare di manzo, insalata di pomodori, basilico e stracciatella di Arborea
28

Primi piatti

Fregola mantecata, cozze affumicate, spuma di provola e salicornia
25

Ravioli ripieni di campidanese, burro allo zafferano e finocchietto fresco
30

Chiusoni al ragù di agnello, guancia stagionata e scaglie di Fiore Sardo
30

Gnocchetti di ricotta sarda, melanzane affumicate, basilico e pomodori secchi
25

Macarones de busa al limone, crudo di gambero rosso, capperi e pinoli
32

Carne, pesce e orto

Dentice arrostito, asparagi, spuma di patate e salsa al prezzemolo e limone
35

Lombo di agnello, cannolo di melanzane alla parmigiana e provola affumicata
40

Ribeye di manzo, patate arrostiti e sugo al Cannonau
35

Rombo arrostito, beurre blanc alla Vernaccia, polvere di olive e verdure croccanti
35

Fondente di sedano rapa, chips croccanti, mirto e abbamele
30

Selezione di formaggi locali, confetture e mostarde di nostra produzione e pan brioche
25

Dessert

Cremoso allo yogurt, lavanda, fichi e carcadè
18

Namelaka al cioccolato fondente 72%, olio extravergine d'oliva e crumble di pane
18

Millefoglie croccante con crema alla mandorla, fava tonka e cremoso al Vermentino
18

Cheesecake di Casizolu, pere caramellate e crumble di nocciole
18

Gelati e sorbetti
18