

# LA CIMINÈA

RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

## 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

Guanciale di maialino in cottura lenta, scalogni glassati,  
crema di patate all'olio extravergine d'oliva  
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, guanciale stagionato 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

Astice alla brace, topinambur, nocciole ed essenza di crostacei  
55

Scamoncino di agnello, spuma di patate e carciofo ripieno di Pecorino di Gavoro  
40

Ribeye di manzo, patate arrostate 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

# LA CIMINEA

RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

## Dessert

Cre moso 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 'Lu  
Ciaccaru'

18

Frutta in varie consistenze e sapori con crema al latte di soia caramellata

20

Gelati e sorbetti

18