

LA CUCINA DELLA MARMILLA

ARIEDDAS

The logo for 'ARIEDDAS' features the word in a clean, sans-serif font. The letter 'A' is teal, 'R' is grey, 'I' is grey, 'E' is grey, 'D' is orange, 'D' is orange, 'A' is teal, and 'S' is grey. A black wavy line starts from the bottom of the 'R' and curves under the rest of the word.

BENVENUTI

Quello che vi proponiamo è un viaggio nel territorio attraverso il gusto. Nei nostri piatti troverete i sapori, le persone e la storia della Marmilla. Con la nostra cucina e i nostri vini vogliamo difendere e valorizzare il territorio e fare di chi condividerà questa esperienza un ambasciatore della Marmilla.



PERCORSO DEGUSTAZIONE

**Un viaggio in Marmilla
attraverso 7 assaggi**

40 €

Abbinamento vini

16 €



ANTIPASTI

“La cucina consiglia di variare la scelta degli antipasti per poterli condividere al centro della tavola.”

- | | |
|---|-----|
| Cicerchia, aioli e sesamo | 10€ |
| Cicerchie decorticate, salsa all'aglio arrosto e sesamo
<i>Abbinamento consigliato: Su'aro Marmilla IGT</i>
(7, 11) | |
| Cipolla in crosta | 10€ |
| Cipolla arrosto e pasta sfoglia
<i>Abbinamento consigliato: Su'orma Vermentino Superiore Cagliari DOC</i>
(1, 7) | |
| Frittelle di verdure | 10€ |
| Frittelle di verdure, pecorino, sapa, aceto e peperoncino
<i>Abbinamento consigliato: Su'bri rosè brut</i>
(1, 3, 7) | |
| Insalata di carciofi, bottarga | 12€ |
| Carciofi crudi, misticanza di erbe spontanee, bottarga, fragole e olive
<i>Abbinamento consigliato: Su'imari Vermentino di Sardegna DOC</i>
(4) | |
| Quaglia al BBQ | 12€ |
| Spiedo di quaglia marinata e crema di carote arrosto
<i>Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC</i>
(7, 9) | |
| Uovo strapazzato, pomodoro e liquirizia | 10€ |
| Uova strapazzato, crema di pomodoro arrosto, aglio selvatico, semi misti e liquirizia
<i>Abbinamento consigliato: Su'orma Vermentino di Sardegna DOC</i>
(3, 7, 11) | |
| Salumi di casa Piloni e le cagliate | 14€ |
| Salumi da maiali nati in Sardegna con i formaggi dei piccoli produttori
<i>Abbinamento consigliato: Nina Rosé Bovale Rosato Isola dei Nuraghi IGT</i>
(7, 8) | |



PRIMI

Lorighittas e ragù di cortile

14€

Lorighittas fatte a mano, ragù di cortile e uovo di gallina marinato
Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC
(1, 3, 7, 9)

Ravioli di broccoli arrosto, parmigiano e rose

14€

Ravioli di broccolo arrosto, fonduta di parmigiano e rose
Abbinamento consigliato: Su'orma Vermentino Superiore Cagliari DOC
(1, 3, 7, 11)

Tagliolini asparagi e bottarga

15€

Tagliolini freschi, asparagi e bottarga
Abbinamento consigliato: Su'aro Marmilla IGT
(1, 3, 4)

Risotto, carciofi ed erba

14€

Risotto, crema e cubetti di carciofi, erbe aromatiche e Lazzone
Abbinamento consigliato: Su'orma Vermentino Superiore Cagliari DOC
(7, 9)



SECONDI

Tutte le carni e i pesci vengono cotti sulle braci per potervi offrire un sapore antico e moderno al tempo stesso

Coniglio del Campidano 15€

Coniglio arrosto in umido, olive, mandorle e pesche
Abbinamento consigliato: Su'nico Bovale Marmilla IGT
(8, 9)

Pecora di Sanluri 15€

La pecora del nostro territorio
Abbinamento consigliato: Su'oltre Marmilla IGT
(9)

Pollo nostrano 14€

I polli veri quelli che razzolano e corrono
Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC
(9)

Carciofi al BBQ 13€

Carciofi al BBQ, olio al prezzemolo e finochietto, crema di agrumi
Abbinamento consigliato: Su'diterra Bovale IGT
(4)

CONTORNI

Fritto di patate di campo 6€

Patate fresche cotte in acqua e in frittura doppia

Verdure di stagione al BBQ 6€

Verdure di stagione al BBQ e salsa di sesamo
(11)

Erbe ripassate 6€

Erbe di campo saltate in padella con olio, aglio, peperoncino e acciughe
(4)

Funghi arrosto aglio, prezzemolo 6€

Funghi cardoncelli, aglio, prezzemolo



DOLCI

Gelato di Arieddas

8€

Gelato al latte di mucca, accompagnato da quello che la stagione e il territorio offrono

(7)

Crema al passito e pera confit

8€

Crema pasticceria al passito, pere confit e biscotto

(3, 7)

Torta di ricotta

8€

Torta di ricotta, uva e sapa di vino cotto

(3, 7)

Torta di mele rovesciata

8€

Mele, pasta sfoglia e gelato

(1, 7)



BEVANDE

Acqua 1 l	2 €
Acqua Smeraldina 1 l	2 €
Succo di Pera Bio Plose 20 cl	4 €
Succo di Pesca Bio Plose 20 cl	4 €
Cola Bio Plose 27,5 cl	4 €
Gassosa Bio Plose 27,5 cl	4 €
Chinotto Bio Plose 27,5 cl	4 €
Aranciata Bio Plose 27,5 cl	4 €
Limonata Bio Plose 27,5 cl	4 €
The alla pesca Bio Plose 27,5 cl	4 €
The al Limone Bio Plose 27,5 cl	4 €
Mirto Ruju - Istinto Sardo	4 €
Arbe Mirto Bianco - Istinto Sardo	5 €
Santeria Liquore di Liquirizia - Istinto Sardo	4 €
Vermuto Vermouth di Cannonau - Mastio Hofmann, Galtellì NU	6 €
Mirto Pilloni - Silvio Carta	4 €
Limonello - Silvio Carta	4 €
Orange - Silvio Carta	4 €
Bomba Carta - Silvio Carta	4 €
Grappa di Vernaccia - Silvio Carta	5 €
Grappa di Bovale Barricata - Su'entu	5 €
Calvados, Armagnac, Wiskey e Rhum	12 €
Gin Tonic	12 €
Caffè La Reserva de Tierra - Lavazza	1,5 €
Caffè Dek	1,5 €
Cappuccino	2 €



Allergeni

Glutine 1, Crostacei 2, Uova 3, Pesce e prodotti a base di pesce 4, Arachidi e prodotti a base di arachidi 5, Soia 6, Latte e derivati 7, Frutta a guscio 8, Sedano 9, Senape 10, Semi di sesamo 11, Anidride solforosa 12, Lupini 13, Molluschi 14.

Gli ingredienti contrassegnati con l'asterisco (*) potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati a -18 °C per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Gli ingredienti contrassegnati con due asterischi (**) potrebbero essere surgelati all'origine. I numeri riportati di fianco alle pietanze indicano la presenza di allergeni (regolamento 1169/2011 UE). Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.