

LA CUCINA DELLA MARMILLA

ARIEDDAS

The logo for 'ARIEDDAS' features the brand name 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 thin black line starts from the bottom of the 'R', loops under the 'I', and then extends as a wavy line under the 'E', 'D', 'D', and 'A'.

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 & Cicoria Cicerchie decorticate, cicorietta croccante e liquirizia Abbinamento consigliato: Su'aro Marmilla IGT (11) | 10€ |
| Carpaccio di manzo alla mugnaia Fettine di manzo condite con riduzione di vino e cavolfiore Abbinamento consigliato: Nina Rosé Bovale Isola dei Nuraghi IGT (1, 7, 12) | 12€ |
| Cipolla di Villanovaforru Falda di cipolla pastellata servita con composta di fichi d'India Abbinamento consigliato: Su'bri rosè brut (1, 11) | 11€ |
| Broccolo aioli Tartara di broccolo e salsa aioli Abbinamento consigliato: Su'imari Vermentino di Sardegna DOC (3, 4, 7, 10) | 12€ |
| Quaglia al BBQ Quaglia disossata cotta alla griglia, mosto di Vermentino e finocchi Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC (12) | 13€ |
| L'uovo della festa Uova all'occhio di bue, pomodoro arrosto, pecorino e basilico Abbinamento consigliato: Su'orma Vermentino di Sardegna DOC (3, 7) | 10€ |
| Salumi di casa Pilloni e le cagliate Salumi da maiali nati in Sardegna con i formaggi dei piccoli produttori Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC (7, 8) | 14€ |



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) | |
| Brodo di verdure arrosto | 14€ |
| Filindeu, brodo di verdure arrosto, zafferano e trombolotto Abbinamento consigliato: Su'imari Vermentino di Sardegna DOC (1, 6, 9) | |
| Tagliolini funghi e tartufo | 16€ |
| Tagliolini di semola, funghi saltati, la loro crema e tartufo nero Abbinamento consigliato: Su'diterra Bovale Marmilla IGT (1, 3, 7) | |
| Risotto vongole e bottarga | 15€ |
| Carnaroli mantecato alle vongole e bottarga di muggine Abbinamento consigliato: Su'orma Vermentino di Sardegna DOC (4, 7, 14) | |



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) | |
| Pecora di Sanluri | 15€ |
| La pecora del nostro territorio | |
| Abbinamento consigliato: Su'oltre Marmilla IGT | |
| Pollo nostrano | 14€ |
| I polli veri quelli che razzolano e corrono | |
| Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC | |
| Trancio di pescato del giorno | 18€ |
| Dal mare seguendo le stagioni e il pescato che troviamo al mercato | |
| Abbinamento consigliato: Su'diterra Bovale IGT (4) | |

CONTORNI

| | |
|--|----|
| Fritto di patate di campo | 6€ |
| Patate fresche cotte in acqua e in frittura doppia | |
| Ceci e rose | 6€ |
| Insalata di ceci tiepida e rose | |
| Erbe ripassate | 6€ |
| Erbe di campo saltate in padella con olio, aglio, peperoncino e acciughe (4) | |
| Insalata di finocchi | 6€ |
| Insalata di finocchi, olive nostrane e agrumi | |



DOLCI

Gelato di Arieddas

8€

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

(7)

Seadas

8€

Seadas artigianale di Gavoi, miele di sulla
e riduzione di arancio e una piccola sorpresa

(1, 3, 7, 9)

Torta di ricotta

8€

Torta di ricotta, uva e sapa di vino cotto

(3, 7)

Torta di mele rovesciata

8€

Mele, pasta sfoglia e panna montata

(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, Galtelli 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.