

LA CUCINA DELLA MARMILLA

ARIEDDAS

The logo for 'ARIEDDAS' features the word in a modern, sans-serif font. The letters 'A', 'I', and 'D' are filled with teal, light beige, and orange respectively. A thin black line starts from the bottom of the 'A', loops under the 'I', and then extends as a wavy line across the bottom 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.



## **SULLA STRADA PER ARIEDDAS**

**Un viaggio in Marmilla  
attraverso 7 assaggi**

44 €

**Abbinamento vini**

16 €



## ANTIPASTI

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

- BBQ di anguria** 11€  
Anguria alla brace, basilico, pecorino e mandorle  
*Abbinamento consigliato: Nina Rosé Bovale Isola dei Nuraghi IGT*  
(7, 8)
- Agrodolce di cipolla, albicocca e bottarga** 11€  
Cipolla marinata con aceto e vino bianco, albicocca fresca e bottarga in scaglie  
*Abbinamento consigliato: Su'aro Marmilla Bianco IGT*  
(4, 12)
- L'orto di Tèrruas** 11€  
Battuto di pomodoro verde e fagiolini servito con crema di ricotta morbida  
*Abbinamento consigliato: Su'imari Vermentino di Sardegna DOC*  
(7)
- Lumache** 13€  
Tempura di lumache, salsa verde, foglie scottate e rucola  
*Abbinamento consigliato: Su'bri Brut*  
(1, 3)
- Tartare di manzo** 14€  
Battuta di manzo, melanzane, cipolla, pomodorino e zucchine  
*Abbinamento consigliato: Su'bri Rosé Brut*  
(8)
- L'uovo della festa** 10€  
Uovo all'occhio di bue, pomodoro arrosto, pecorino e basilico  
*Abbinamento consigliato: Su'orma Vermentino Superiore Cagliari DOC*  
(3, 7)
- Arrosto di zuccina** 11€  
Zuccina arrostita, polvere di erbe di Sanluri e crema all'uovo montata  
*Abbinamento consigliato: Nina Rosé Bovale Rosato Isola dei Nuraghi IGT*  
(3, 7)
- Salumi di casa Pilloni e le cagliate** 14€  
Salumi da maiali nati in Sardegna con i formaggi dei piccoli produttori  
*Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC*  
(7, 8)



## PRIMI

### **Lorighittas e ragù di cortile**

15€

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

### **Tortelli alle melanzane**

15€

Tortelli ripieni di battuto di melanzane e pomodoro, ristretto di verdure e basilico  
*Abbinamento consigliato: Su'diterra Bovale Marmilla IGT*  
(1, 3, 7, 9)

### **Tortellino sardo dentro**

15€

Tortellino ripieno dei salumi Bonesa di Ploaghe, crema di pecorino, limone e noce moscata  
*Abbinamento consigliato: Su'orma Vermentino Superiore Cagliari DOC*  
(1, 3, 4, 8)

### **Risotto pomodoro e mirto**

15€

Risotto cotto in acqua di pomodoro, servito con estratto di foglie e fiori di mirto  
*Abbinamento consigliato: Su'aro Marmilla Bianco IGT*  
(7)

### **Filindeu**

15€

Il filindeu con acqua e formaggio  
*Abbinamento consigliato: Su'orma Vermentino Superiore Cagliari DOC*  
(1, 7)



## SECONDI

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

### **Costata di maiale** 16€

Costata di maiale sardo di Ploaghe, timo, cipolla e aceto

*Abbinamento consigliato: Su'nico Bovale Marmilla IGT*

(9)

### **Pecora di Sanluri** 16€

La pecora del nostro territorio

*Abbinamento consigliato: Su'oltre Marmilla IGT*

(9)

### **La Chimera di Sanluri** 16€

Coniglio, galletto, maiale, arrostiti separatamente e uniti per creare la Chimer

*Abbinamento consigliato: Su'diterra Bovale Marmilla IGT*

(9)

### **Torta rovesciata di verdure dell'orto** 14€

Pasta sfoglia, verdure dell'orto, pesto di basilico e prezzemolo, erbe aromatiche

*Abbinamento consigliato: Nina Rosé Bovale Isola dei Nuraghi IGT*

(1, 7, 8)

## CONTORNI

### **Fritto di patate di campo** 6€

Patate fresche cotte in acqua e in frittura doppia

### **Baba Ghanoush di zucchine** 6€

Zucchine cotte al barbecue, schiacciate e condite con olio di sesamo, basilico e menta

(11)

### **Cipolla infornata** 6€

Cipolla cotta in forno, servita con olio sale e pepe



## DOLCI

### **Gelato di Arieddas**

8€

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

(7)

### **Pesche e vino**

8€

Semifreddo al Vermentino, pesche marinate, salvia e anice

(3, 7)

### **Granita di limone**

8€

Granita di limone con panna e brioche calda

(1, 3, 7)

### **Torta di albicocche rovesciata**

8€

Albicocche, pasta sfoglia e gelato

(1, 7)

### **La frutta**

8€

Frutta fresca di stagione, crema alla vaniglia e zucchero di fico

(3, 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.