

LA CUCINA DELLA MARMILLA



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 €

**La degustazione dei tre salumi Bonesa da
maiali sardi**

12 €

**La degustazione dei tre formaggi artigianali
(7)**

12 €



ANTIPASTI

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

Tartare di pomodoro

12€

Pomodoro arrosto, olio all'origano, fichi, mandorle e agrumi

Abbinamento consigliato: Su'brì Bianco Brut

(8)

Anguria al BBQ

12€

Anguria alla brace, pesto di basilico e erbe

Abbinamento consigliato: Nina Rosè Bovale Rosato Isola dei Nuraghi IGT

(7, 8, 9)

Kofta

13€

Spiedo di pecora e maiale, semi misti e spezie con salsa allo yogurt

Abbinamento consigliato: Su'aro Marmilla Bianco IGT

(7, 9, 11)

Carpaccio melone

11€

Melone marinato, la sua salsa, limone e peperoncino

Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC

Pizza fritta

12€

Pizza fritta, prosciutto di spalla Bonesa, anguria e cetriolo

Abbinamento consigliato: Su'brì Rosè Brut

(1, 7)

Zucchini brasata

12€

Zucchini, fondo di carne, riduzione di vino, erbe aromatiche e pecorino

Abbinamento consigliato: Tèrruas Vermentino Superiore Cagliari DOC

(7, 12)

Uovo della festa

12€

Uovo all'occhio di bue, pomodoro arrosto, pecorino e basilico

Abbinamento consigliato: Su'diterra Bovale Marmilla IGT

(3, 7)

Bistecca di melanzana

12€

Melanzane viola, pomodori, pesche e pecorino

Abbinamento consigliato: Nina Rosè Bovale Rosato Isola dei Nuraghi IGT

(1, 7)

Le fritte di Arieddas

10€

Fritto di patate di campo accompagnato dalle salse del giorno

Abbinamento consigliato: Su'brì Bianco Brut



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)

Fregula in ghiaccio e verdure croccanti

15€

Fregula artigianale, crema di zucchini alle erbe, bottarga e olio alle erbe

Abbinamento consigliato: Su'imari Vermentino di Sardegna DOC

(1, 4, 7)

Risotto, pomodoro e mirto

15€

Risotto estratto di pomodoro e olio al mirto

Abbinamento consigliato: Tèrruas Vermentino Superiore Cagliari DOC

(7)

Tagliatelle alla parmigiana

15€

Pasta fresca, crema di melanzane, pomodoro, parmigiano e basilico

Abbinamento consigliato: Tèrruas Cannonau di Sardegna Riserva DOC

(1, 3, 7)

Filindeu e brodo di pecora

15€

Filindeu in brodo di pecora

Abbinamento consigliato: Su'diterra Bovale Marmilla IGT

(1, 9)



SECONDI

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

Pecora di Sanluri 17€

La pecora del nostro territorio

Abbinamento consigliato: Su'nico Bovale Marmilla IGT

(9)

Le fettine di manzo 17€

Manzo arrosto, fondo di carne, senape e mandorle

Abbinamento consigliato: Su'diterra Bovale Marmilla IGT

(8, 9, 11)

Coniglio al Vermentino 16€

Coniglio al tegame, erbe aromatiche e Vermentino

Abbinamento consigliato: Tèrruas Vermentino Superiore Cagliari DOC

(9, 12)

Bombetta di pollo 16€

Coscia di pollo al bbq, pancetta Bonesa, pecorino e prezzemolo

Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC

(7)

Torta rovesciata di verdure dell'orto 15€

Pasta sfoglia, verdure dell'orto, pesto di erbe aromatiche

Abbinamento consigliato: Nina Rosé Bovale Rosato Isola dei Nuraghi IGT

(1, 7, 8)



DOLCI

Gelato di Arieddas

9€

Gelato alla crema accompagnato da quello che la stagione e il territorio offrono
(3, 7)

Cioccolato e ciliegie

9€

Mousse di cioccolato, ciliegie al forno e frollino al cioccolato
(3, 7, 12)

Granita al Moscato

9€

Granito al passito di Moscato, pesche, salvia e panna
(7, 12)

Fico brulé

9€

Carpaccio di fico caramellato, crema inglese, sapa, mandorle e olio all'origano
(3, 7, 8)

Sanluri-Brest

9€

Pasta choux alle mandorle, crema pasticcera, panna montata,
ganache al cioccolato e mandorle
(1, 3, 7, 8)



BEVANDE

Acqua 0,750 l	2,5 €
Acqua Smeraldina 0,750 l	3 €
Succo di Pera Bio Plose 20 cl	4 €
Succo di Pesca Bio Plose 20 cl	4 €
Cola Bio Plose 27,5 cl	4 €
Cola Zero Galvanina 35,5 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 €
Melograna, Bergamotto o Cedrata Galvaniana 35,5 cl	4 €
Acqua Tonica, Ginger Beer Galvaniana 20 cl	3 €
The alla pesca Bio Plose 27,5 cl	4 €
The al Limone Bio Plose 27,5 cl	4 €
Liquirizia - Silvio Carta	5 €
Mirto Pilloni - Silvio Carta	5 €
Limonello - Silvio Carta	5 €
Orange - Silvio Carta	5 €
Bomba Carta - Silvio Carta	5 €
Grappa di Bovale Barricata - Su'entu	5 €
Grappa di Vernaccia - Silvio Carta	5 €
Grappa Bianca - Silvio Carta	5 €
Calvados, Armagnac, Wiskey e Rhum	da 10 €
Americano, Negroni e Spritz	8 €
Gin Tonic	12 €
Caffè La Reserva de Tierra Colombia - Lavazza	1,5 €
Caffè Dek - Lavazza	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.