

LA CUCINA DELLA MARMILLA

ARIEDDAS

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 condivisione dei salumi Bonesa
con i formaggi dei piccoli produttori**

20 €



ANTIPASTI

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

- | | |
|---|-----|
| Polpette alla marinara | 12€ |
| Polpette di manzo fritte e pomodoro alla marinara
<i>Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC (1, 3, 7,)</i> | |
| Cotoletta di cipolla, senape e miele | 11€ |
| Cipolla margherita cotta al sale, fritta, senape e miele
<i>Abbinamento consigliato: Su'bri Rose (1, 3, 4, 7)</i> | |
| Carciofi, ricotta di pecora ed erbe | 11€ |
| Carciofo al bbq, ricotta fresca e pesto di erbe
<i>Abbinamento consigliato: Su'imari Vermentino di Sardegna DOC (7, 8, 12)</i> | |
| Spiedo di maiale marinato | 12€ |
| Spiedo di maiale marinato e cotto al bbq con fondo all'arancia
<i>Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC (7)</i> | |
| Uovo, cipollotto , patate e mandorle | 12€ |
| Frittatina d'uovo, cipollotto, mandorle, patate, pecorino e rucola
<i>Abbinamento consigliato: Tèrruas Vermentino Superiore Cagliari DOC (3, 7, 8)</i> | |
| Gazpacho di fragole e verdure primaverili | 11€ |
| Gazpacho di fragole, piselli, cipollotto e olio al porro
<i>Abbinamento consigliato: Su'aro Marmilla IGT (1)</i> | |
| Pane lentu, maiale e casizolu | 12€ |
| Pane lentu, maiale affumicato, bietola, casizolu
<i>Abbinamento consigliato: Su'diterra Bovale Marmilla IGT (1, 7)</i> | |
| Salsiccia di pecora | 12€ |
| Salsiccia di pecora al BBQ con maggiorana
<i>Abbinamento consigliato: Nina Rosé Isola dei Nuraghi IGT (12)</i> | |
| Le fritte di Arieddas | 10€ |
| Fritto di patate di campo accompagnato dalle salse del giorno
<i>Abbinamento consigliato: Su'bri Bianco Brut</i> | |



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)

“Pasta sporca”

15€

Pasta fresca, erbe spontanee e crema di pecorino
Abbinamento consigliato: Tèrruas Vermentino Superiore Cagliari DOC
(1, 3, 7)

Risotto al Bovale

16€

Risotto mantecato al midollo, riduzione di Bovale e spezie
Abbinamento consigliato: Tèrruas Vermentino Superiore Cagliari DOC
(7, 12)

Tagliatelle, finocchietto, pecorino e pepe

15€

Tagliatelle artigianali, crema di finocchietto selvatico, pecorino e pepe
Abbinamento consigliato: Su'aro Marmilla IGT
(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

Parasangue di manzo al barbecue 17€

Diaframma di manzo cotto al barbecue, finocchio marinato e affumicato

Abbinamento consigliato: Tèrruas Bovale Marmilla IGT

(9)

Pecora di Sanluri 17€

La pecora del nostro territorio

Abbinamento consigliato: Su'nico Bovale Marmilla IGT

(9)

Galletto, limone e rosmarino 16€

Galletto marinato e cotto al bbq e patata viola dolce

Abbinamento consigliato: Su'diterra Bovale Marmilla IGT

(3, 6, 9)

Marmilla's fried pork 16€

Cotoletta di maiale, agrumi e mandorle

Abbinamento consigliato: Su'anima Cannonau di Sardegna DOC

(1, 3, 8, 9)

Torta rovesciata di verdure dell'orto 15€

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

Abbinamento consigliato: Nina Rosé Bovale Isola dei Nuraghi IGT

(1, 7, 8)



DOLCI

Gelato di Arieddas

9€

gelato soft artigianale, accompagnato da quello che la stagione e il territorio offrono
(7, 8)

Tortino al cioccolato

10€

Tortino al cioccolato fondente al 60%, ganache al cioccolato e crema inglese
(1, 3, 7)

Millefoglie di mele e rose

9€

Millefoglie di mele, crema pasticcera, rose e crumble di mandorle
(1, 3, 7)

Cannolo, ricotta, vaniglia e agrumi

9€

Sfoglia di cannolo al cacao, ricotta di pecora alla vaniglia, mandarino
(1, 3, 7, 12)

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 €
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	5 €
Arbe Mirto Bianco - Istinto Sardo	5 €
Santeria Liquore di Liquirizia - Istinto Sardo	5 €
Mirto Pilloni - Silvio Carta	5 €
Limonello - Silvio Carta	5 €
Orange - Silvio Carta	5 €
Bomba Carta - Silvio Carta	5 €
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.