

DEGUSTAZIONE

Classic

A N T I P A S T O

Sfilacciato di pecora sarda in gelatina di Vermentino Petra Bianca, rucola, gazpacho di anguria e crackers al nero di seppia con olio al prezzemolo

(3,13)

P R I M O

Le tagliatelle fresche di Mirco al Tartufo nero di Laconi con fonduta al pecorino di Fiore sardo e demiglance di manzo

(3,9,13)

S E C O N D O

La Pancia di Maiale di Sardegna cotta a bassa temperatura, demiglance al Cannonau Petra Bianca, ciliegie glassate al Mirto e cipollotto affumicato

(3,9,12,13)

D E S S E R T

Semifreddo di mascarpone con Glassa al cioccolato e caffè

(3,9,13)

Menù cucina 80€

Coperto 4€

TASTING MENU

Classic

A P P E T I Z E R

Sardinian sheep fillet in Petra Bianca
Vermentino jelly, arugula, watermelon
gazpacho and squid ink crackers
with parsley oil
(3,13)

F I R S T C O U R S E

Mirco's fresh tagliatelle with Laconi black
truffle with Sardinian Fiore pecorino fondue
and beef demiglace
(3,9,13)

M A I N C O U R S E

Sardinian Pork Belly cooked at low
temperature, Cannonau Petra Bianca
demiglace, Myrtle glazed cherries
and smoked spring onion
(3,9,12,13)

D E S S E R T

Mascarpone semifreddo with chocolate and
coffee frosting
(3,9,13)

Selection of dishes 80€

Cover charge 4€

DEGUSTAZIONE

Vegetarian

A N T I P A S T O

Il Cannolo salato alla catalana di verdure
con ricotta affumicata, estrazione di
pomodoro e maionese al basilico
(1,3,9,13)

P R I M O

Ravioli verdi di Mirco farciti con ricotta di
pecora e mentuccia su crema di datterino
arancione e polvere di pomodoro secco
(3,9,13)

S E C O N D O

Il Peperone di Tenuta Petra Bianca ripieno
di lenticchie speziate e patate,
erba cipollina con fonduta di pecorino al
Tartufo bianchetto di Laconi
(3)

D E S S E R T

Gelato al fiordilatte variegato alla ciliegia
con frutta mista al Mirto e meringa salata
(3,9,13)

Menù cucina 70€

Coperto 4€

TASTING MENU

Vegetarian

A P P E T I Z E R

Catalan-style salted vegetable cannoli
with smoked ricotta, tomato extraction
and basil mayonnaise
(1,3,9,13)

F I R S T C O U R S E

Mirco's green ravioli stuffed with sheep
ricotta and mint on orange date cream and
sun-dried tomato powder
(3,9,13)

M A I N C O U R S E

Petra Bianca Estate Pepper stuffed with
spiced lentils and potatoes,
chives with pecorino cheese fondue
with white truffle from Laconi
(3)

D E S S E R T

Cherry variegated fiordilatte ice cream with
Myrtle mixed fruit and salted meringue
(3,9,13)

Selection of dishes 70€

Cover charge 4€