

DEGUSTAZIONE

Classic

A N T I P A S T O

La porchetta sarda in salsa tonnata,
gelatina di Rosato della Tenuta Petra
Bianca, pepe rosa e rucola
(9,13)

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

Pancia di maialino sardo cotta a bassa
temperatura con carota, zenzero, prugne
marinate al mirto, demi-glacè al Cannonau
Tenuta Petra Bianca
(9,13)

D E S S E R T

Gelato al cheesecake di Sardegna, confettura
di pomodorini, crumble di pasta frolla
(3,9)

Menù cucina 90€

Coperto 4€

TASTING MENU

Classic

A P P E T I Z E R

Sardinian porchetta in tuna sauce, Petra Bianca Estate Rosato jelly, pink pepper and arugula

(9,13)

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 with carrot, ginger, myrtle marinated plums, demi-glacè with Cannonau Tenuta Petra Bianca

(9,13)

D E S S E R T

Sardinian cheesecake ice cream, cherry tomato jam, shortbread crumble

(3,9)

Selection of dishes 90€

Cover charge 4€

DEGUSTAZIONE

Vegetarian

A N T I P A S T O

a scelta tra:

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

La Farfalla nell'orto della Tenuta:
Gazpacho di Melone Petra bianca erborinato
di pecora e polvere di cipolle fumè
(3,9,20)

P R I M O

Raviolo di zafferano sardo ripieno di ricotta,
barbabietola, mousse di pecorino sardo e
polvere di mirto
(3,9,14)

S E C O N D O

Trancio di anguria della Tenuta Petra
Bianca con melanzane arrosto, demi-glacé
vegetale, tartufo nero estivo di Laconi
(9,13,12,6)

D E S S E R T

Gelato di Mirco al cioccolato vegano,
zuppetta di pesche al Vermentino Tenuta
Petra Bianca, crema di mandorle bianche
(2,9,13)

Menù cucina 80€

Coperto 4€

in alcuni dei nostri piatti sono presenti degli allergeni, chiedere la lista al nostro staff

TASTING MENU

Vegetarian

A P P E T I Z E R

choice of:

Vegetable Catalan Cannoli with smoked ricotta cheese, tomato extraction and basil mayonnaise

(1,3,9,13)

Butterfly in the Estate Garden:

White Petra melon gazpacho, sheep's milk blue cheese and smoked onion powder

(3,9,20)

F I R S T C O U R S E

Sardinian saffron ravioli filled with ricotta, beet, Sardinian pecorino mousse and myrtle powder

(3,9,14)

M A I N C O U R S E

Petra Bianca Estate watermelon slice with roasted eggplant, vegetable demi glace, black summer truffle from Laconi

(9,13,12,6)

D E S S E R T

Mirco's vegan chocolate ice cream, Vermentino Tenuta Petra Bianca peach soup, white almond cream

(2,9,13)

Selection of dishes 80€

Cover charge 4€

MENU

À LA CARTE

A N T I P A S T I

La Farfalla nell'orto della Tenuta:
Gazpacho di Melone Petra bianca erborinato
di pecora e polvere di cipolle fumé
(3,9,20)
€20

La porchetta sarda in salsa tonnata,
gelatina di Rosato della Tenuta Petra
Bianca, pepe rosa e rucola
(9,13)
€23

Il Cannolo salato alla catalana di verdure
con ricotta affumicata, estrazione di
pomodoro e maionese al Basilico
(1,3,9,13)
€19

P R I M I P I A T T I

Raviolo di zafferano sardo ripieno di
ricotta, barbabietola, mousse di pecorino
sardo e polvere di mirto
(3,9,14)
€28

Le tagliatelle fresche di Mirco al Tartufo
nero di Laconi con fonduta al pecorino di
Fiore sardo e demiglance di manzo
(3,9,13)
€25

À LA CARTE MENU

A P P E T I Z E R S

Butterfly in the Estate Garden:
White Petra melon gazpacho, sheep's milk
blue cheese and smoked onion powder
(3,9,20)
€20

Sardinian porchetta in tuna sauce, Petra
Bianca Estate Rosato jelly, pink pepper
and arugula
(9,13)
€23

Catalan salted vegetable cannoli with
smoked Ricotta, tomato extraction
and basil mayonnaise
(1,3,9,13)
€19

F I R S T C O U R S E S

Sardinian saffron ravioli filled with ricotta,
beet, Sardinian pecorino mousse
and myrtle powder
(3,9,14)
€28

Mirco's fresh tagliatelle with Laconi black
truffle with Sardinian Fiore pecorino
fondue and beef demiglace
(3,9,13)
€25

MENU

À LA CARTE

S E C O N D I

Trancio di anguria della Tenuta Petra Bianca con melanzane arrosto, demi Glace vegetale, tartufo nero estivo di Laconi

(9,13,12,6)

€25

Pancia di maialino sardo cotta a bassa temperatura con carota, zenzero, prugne marinate al mirto, demi-glacé al Cannonau Tenuta Petra Bianca

(9,13)

€28

D E S S E R T

Gelato cheesecake di Sardegna, confettura di pomodorini, crumble di pasta frolla

(3,9)

€15

Gelato di Mirco al cioccolato vegano, zuppetta di pesche al Vermentino Tenuta Petra Bianca, crema di mandorle bianche

(2,9,13)

€15

Coperto 4,00€

À LA CARTE

MENU

M A I N C O U R S E S

Petra Bianca Estate watermelon slice with
roasted eggplant, vegetable demi glace,
black summer truffle from Laconi

(9,13,12,6)

€25

Sardinian pork belly cooked at low
temperature with carrot, ginger,
myrtle-marinated plums, demi-glacé
to Cannonau Tenuta Petra Bianca

(9,13)

€28

D E S S E R T

Sardinian cheesecake ice cream, cherry
tomato jam, shortbread crumble

(3,9)

€15

Mirco's vegan chocolate ice cream,
Vermentino Tenuta Petra Bianca
peach soup, white almond cream

(2,9,13)

€15

Cover charge 4,00€

SARDINIAN T-BONE EXPERIENCE

Costata di Manzo Razza Sarda al BBQ
con Verdure dell'Orto
e salsa Chimichurri al Mirto
€8/hg

Sardinian BBQ Beef Rib Rib
with Vegetables from the Garden
and Myrtle Chimichurri Sauce
€8/hg

Cover charge 4,00€

The presence of allergens in some of our dishes, please ask our staff for a list