

MENU

A N T I P A S T I

Uovo morbido, bietole saltate e Granglona

Euro 22

Manzo marinato, pomodoro, stracchino e polvere di capperi

Euro 24

P R I M I

Lorighittas al ragù di agnello, finocchietto e Fiore Sardo

Euro 26

Ravioli di zucchine, pesto di mandorle e basilico

Euro 24

S E C O N D I

Maialino arrosto, patate, indivia e aceto di mele

Euro 28

Melanzana alla parmigiana in crosta di pane carasau, spuma di pomodoro e ricotta

Euro 26

D E S S E R T

Fior di pesco

Euro 14

Seadas

Euro 14

Coperto Euro 5

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

MENU DEGUSTAZIONE

A N T I P A S T O

Uovo morbido, bietole saltate e Granglona

P R I M O

Ravioli di zucchine, pesto di mandorle e basilico

S E C O N D O

Maialino arrosto, patate, indivia e aceto di mele

D E S S E R T

Pane e Sapa

Fior di pesco

Euro 80

Coperto Euro 5

Abbinamento Calici – Tariffa Speciale

Per rendere la vostra esperienza ancora più coinvolgente, proponiamo una tariffa dedicata per l'abbinamento dei calici:

Lu Entu → 30 €

Lu Cori → 40 €

Un percorso di vini selezionati, studiato per valorizzare ogni portata e accompagnarvi in un'esperienza di gusto completa