

PO PAPPAI e CUNDIVIDERE
Pour se mettre en appétit, partageons quelques entrées

- Tspinacciu cun casu e nugedda* 8
Nos fameuses jeunes pousses d'épinard assaisonnées de vieux pecorino râpé, éclats de noisettes grillées et feuilles de basilic frais, humectées d'huile d'olive extra vierge bio, de sirop de moût de raisin et poussière de piment doux.
- Su procu nieddu de Paolo Lilliu* 24
Charcuteries sardes de l'artisan Paolo Lilliu.
Jambon 20 mois d'affinage, Coppa marbrée, Filet affiné à l'ail, Pancetta sel et poivre, Saucisse extra.
- Sa Panadas de Boi cun biddura* 22
Petites tourtes rôties servies tièdes, garnies de farce au bœuf rouge sauvage des monts du Montiferru, confit d'oignons, tomates séchées et olives. Accompagnées de quelques légumes de saison.
- S'insalada de pruppu e fenugu cun buttariga, perdusemini e limoni* 26
Salade de poulpe tendre et seiche, fenouil croquant en persillade citronnée, huile d'olive extra vierge et vinaigre de pomme, le tout parsemé de fines lamelles iodées de poutargue de mulet.
- Su Talleri de Procu, casu e Olia pistada* 32
La planche d'antipasti de véritable tradition pastorale sarde.
- * Charcuteries de l'artisan Paolo Lilliu : Jambon 20 mois d'affinage, Coppa marbrée, Filet affiné à l'ail, Pancetta sel et poivre et Saucisse extra.
* Vieux Pecorino - *Fiore Sardo AOP* - au lait cru entier, légèrement fumé, croûte lavée au vinaigre de vin rouge.
* Fine Galette de semoule de blé dur cuite au feu de bois et quelques olives amères - tapées - marinées aux branches de fenouil sauvage, laurier, piment et huile d'olive extra vierge.

Prix nets en Euros