

SU SPUNTINU

Notre nouvel En-cas du berger 25

3 recettes salées et le dessert

le midi du lundi au vendredi

Su procu nieddu de Paolo Lilliu

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.
Pain maison à la semoule de blé dur et huile d'olive extra vierge.

Ispinacciu cun casu e nuedda

Nos fameuses jeunes pousses d'épinard assaisonnées de vieux pecorino râpé, éclats de noisettes grillées, feuilles de basilic frais humectées d'huile d'olive extra vierge, de sirop de moût de grenade et poussière de piment.

Maccarronis cun lardu, cibudda e casu

Très gros Maccheronis mijotés au lard de joue de porc noir aux herbes, oignons doux confits et thym, surmontés d'une montagne de vieux brebis au poivre.

TiramiSardu

Le tiramisarde à notre façon.