



### *Sa Biddura de Luccia Locci*

30

Grand assortiment frais de légumes en salade, rôtis ou confits aux arômes du maquis.

- ° Jeunes pousses d'épinards, vieux pecorino râpé, éclats de noisettes grillées, basilic et mout de grenade.
- ° Salade fraîche de fenouil rôti, suprêmes d'orange, olives noires et oignons rouges.
- ° Feuilles de Pissenlit, Bourrache ou Trévis sautées à l'ail et piment, pincée de pecorino vieux.
- ° Caviar d'aubergine blanche ou italienne, pain maison, ail confit et cerneaux de noix toastés.
- ° Fèves assaisonnées à la tomate confite, menthe fraîche et pancetta grillée.

### *Sa buttariga de lissa e de tunnina*

32

Les authentiques poutargues de mulot et de thon, « Caviars » de la Méditerranée.

Fines tranches iodées des œufs pressés des deux poissons, arrosées d'huile d'olive extra vierge bio et de jus de citron frais. Servies accompagnées de quelques légumes de saison.

*Pour une expérience authentique, essayez la poutargue avec un verre de vin de voile Vernaccia.*

### *Is presciuttasu*

34

Partez à la découverte des salaisons de diverses races et réveiller vos papilles endormies !

Jambon de Porc, Jambon de Brebis, Jambon de Chèvre, Filet de Sanglier et Filet de Bœuf Angus séché ; 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.

### *« Pecora... beni meda ! »*

32

Dégustation de charcuteries et fromages « Tout Brebis » selon l'idée de Torre Locci, berger de la famille.

° Jambon, Filet et Saucisse pur brebis, accompagnés de ricotta de brebis fumée au feu de bois et filet d'huile d'olive extra vierge bio.

° Vieux Pecorino « Fiore Sardo AOP » au lait cru entier, légèrement fumé, croûte lavée au vinaigre de vin rouge. Accompagné de son condiment mandarine et lavande.

° Crémeux de tomme de brebis et fine Galette de semoule de blé dur cuite au feu de bois.

### *S'insalada de Tunnina e Buttariga cun olu e lentischiu*

34

Salade de filet de Thon et pétales de Poutargue de mulot, éclats de pistaches grillées, fenouil croquant et oignon doux arrosés de notre vinaigrette de pistou rouge et de sirop de décoction de miel.

Pain Carasau Noir exclusif fabriqué à Oliena.

### *Sa bresaola de Boi, Burratta e Tartuffu*

36

Fines tranches de filet de bœuf séché de race Angus des Pyrénées basques. Servies accompagnées de Burratta crémeuse, pétales de tomates confites et lamelles de Truffe noire (selon la saison, « Périgord, Bourgogne ou Truffe d'été »), Pain Carasau Noir arrosé d'huile d'olive extra vierge bio.