

- Is Culingionis cum sa bannya e arrescottu mustiu* 26
Authentiques ravioles fraîches tressées par les mains expertes des artisans du village de Sadali. Farce onctueuse à la pomme de terre de montagne, délicat fromage frais de brebis et soupçon de menthe sauvage, servies avec un coulis de tomate et basilic, lamelles de ricotta fumée au feu de bois et huile d'olive extra vierge bio à cru.
- Tallarinus cum buttariga* 26
Fines tagliatelles assaisonnées de pétales de poutargue de mulet et poutargue de thon, persillade et perles de tomate à huile d'olive extra vierge bio. La mer en bouche !
- Culingionis de su Montiferru* 25
Raviolis frais garnis de farce au bœuf rouge sauvage des monts du Montiferru, confit d'oignons, tomates séchées et herbes du maquis, mijotés dans leur coulis de tomate au basilic et fromage de vache Casizolu.
- Culingionis durki de arrescottu cum bannya de tamata sicada* 25
Petites ravioles fraîches de ricotta douce nappées de notre pistou rouge à la concassée de tomates confites, basilic, gousse d'ail, pignons de pin, amandes, et pecorino vieux. Quenelle de ricotta fraîche.
- Culingionis de arrescottu e figu* 26
Petites ravioles fraîches fourrées de ricotta et figue confite, mijotées dans leur sauce au bleu de vache crémeux, éclats de noix toastés et jeunes pousses d'épinards.
- Culingionis de Boragine cum coccia e buttariga* 27
Belles ravioles fraîches fourrées de bourrache médicinale et ricotta de brebis, assaisonnées d'une poêlée de palourdes et perles de tomate fraîche en persillade safranée et surmontées de pétales de poutargue de mulet.
- Is Maccarronis Tharros* 28
Maccheronis artisanaux à l'encre de seiche assaisonnés d'une fricassée iodée de ventrèche de thon et anchois extras, éclats d'amandes toastées, pulpe de poivron rouge légèrement crémée, feuilles de coriandre, zeste d'orange amère et poussière de piment.
- Culingionis de asparga e pistu nostru* 29
Petites ravioles fraîches fourrées de ricotta et de petites asperges sauvages du maquis, mijotées dans notre pistou aromatique à la pilée de feuilles de basilic, coriandre et menthe, amandes, gousse d'ail, piment doux et pecorino vieux.
- Tallarinus nieddu cum tunnina, arritzoni e buttariga* 30
Fines tagliatelles noires à la Crème de corail d'oursin et fricassée de filet de thon en persillade, oignon doux et perles de tomate fraîche, le tout surmonté d'une belle poignée de poutargue de mulet.