

Prefazione

La passione per la cucina nasce dal vedere le mie nonne e mia madre cucinare. Gli odori, i sapori e l'atmosfera particolare che si ricreava tra gli appartenenti alla famiglia durante le preparazioni era qualcosa di magico.

Decisi così che quella sarebbe stata la mia strada.

Dopo un inizio lungo e faticoso, alle prese con i primi rudimenti approdai nel regno di quello che diventò il mio mentore e che non smetterò mai di ringraziare; mi insegnò che dedizione al lavoro, costanza, impegno e fantasia sono le doti che un artista della cucina deve avere. Ed io volevo esserlo.

Dopo di lui, altri "grandi" della cucina isolana riuscirono a trasmettermi le stesse qualità.

Qualche anno fa iniziai a camminare da sola, sperimentando responsabilità, grande impegno ma soprattutto la possibilità di esprimermi in maniera autonoma.

Ed eccoci qui, oggi, dove per la prima volta, in quella che posso definire "Casa" potrò dare libero sfogo ad ogni mio desiderio ed inventiva. Cercando di stupirvi ed accontentarvi in quello che spero potrà essere un bellissimo piccolo viaggio

gastronomico all'interno della "mia terra", la Barbagia.

Recentemente ho deciso di omaggiare lo splendido territorio che mi ospita inserendo all'interno di ogni capitolo un "omaggio al Golfo degli Angeli": un piatto a base di pesce

locale per ringraziare la città di Cagliari che mi accompagna in questo percorso.

Rilassatevi, fatevi guidare da chi vi accompagnerà in questo viaggio, e buon appetito.

Chef Marina Ravarotto

Benvenuti

Si propone una carta frutto di attenta ricerca delle materie prime e di un costante studio, oltre ai Menù Degustazione A Mano Libera e Tradizionale.

Lo Staff



Marina

Ravarotto

Riccardo A.

Francesca C.

Barbara P.

Alessio M.

Vi invitiamo a informare il personale di sala in caso di intolleranze e/o allergie prima di effettuare l'ordinazione.

I prodotti contraddistinti dal simbolo * potrebbero essere abbattuti.

Panificazione, pasta fresca e dolci sono di nostra produzione con farina e semola Senatore Capelli- Mulino La pietra ed il Grano – Nurri (SU)

Coperto € 4,00 - Pane Extra € 1,50 - Mousse di olio extra € 2,50

I prezzi si intendono in Euro, IVA inclusa.

Servizio a due portate a persona obbligatorio

Menu' Degustazione

A mano libera dello Chef

Menù degustazione a libera scelta della Chef composto dal benvenuto della Chef e sette portate di moderate porzioni in successione, creato per scoprire la nostra filosofia di cucina

(il menù è articolato a partire con uno stuzzico di benvenuto, mini-assaggi di aperitivi, 2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, pre-dessert e dessert)

95,00

Le Radici

Menù degustazione composto da stuzzico di benvenuto e quattro portate di moderate porzioni in successione. I piatti all'interno di questo menù rappresentano le radici della nostra cucina, della nostra Chef e permangono, volutamente, invariati nel rispetto della stagionalità.

Volutamente "Tradizionale".

45,00

Animelle fritte, anguria e maionese di pomodoro

Su Filindeu

Terrina di lingua e salsa di senape

Seada

Potrete accompagnare i nostri Menù Degustazione con un abbinamento di 3 vini al calice di buone etichette ad € 40,00 oppure di 5 vini al calice di etichette pregiate ad € 60,00.

Qualora preferiate scegliere una bottiglia dalla nostra carta dei vini il nostro personale di sala avrà il piacere di guidarvi nella scelta

I menù degustazione dovranno essere scelti da tutto il tavolo non oltre le ore 13.30 a pranzo e per le 21.30 a cena. Escluso coperto e acqua.

Le Nostre Selezioni del Territorio

Salumi

<i>Selezione di Salumi del Territorio°</i>	<i>24,00</i>
<i>Prosciutto Crudo di Villagrande</i>	<i>17,00</i>
<i>Lumache al sugo e Purpuzza</i>	<i>12,00</i>

Formaggi

<i>Selezione di Formaggi Locali</i>	<i>20,00</i>
<i>Pecorino Alla piastra</i>	<i>13,00</i>
<i>Casizolu Del Montiferru°° Alla piastra</i>	<i>15,00</i>
<i>Sua Maestà su Cracu de Crapittu</i>	<i>12,00</i>

°Selezione di salumi del territorio dell' Azienda agricola Michelangelo Salis sita in Ploaghe (SS), primo produttore con il marchio registrato e certificato di razza sarda Slow Food

°°Presidio Slow Food

Servizio a due portate a persona obbligatorio, escluso dessert

Capitolo Uno

<i>Sarà un Pomodoro*</i>	<i>17,00</i>
<i>Vitello, maionese alla sapa, capperi e uova di quaglia*</i>	<i>16,00</i>
<i>Animelle, anguria e maionese di pomodoro*</i>	<i>16,00</i>
<i>Melanzana in fiore *</i>	<i>16,00</i>
<i>Omaggio al Golfo degli Angeli..*</i>	<i>22,00</i>

(Gambero di Villasimius, estratto di sedano e gel di bloody mary)

Secondo la stagionalità ed il pescato locale del giorno potrebbe subire variazioni

**Il prodotto potrebbe essere sottoposto a bonifica tramite abbattimento della temperatura.*

Servizio a due portate a persona obbligatorio, escluso dessert

Capitolo Due

<i>Su Filindeu*°</i>	<i>18,00</i>
<i>(tipica pasta nuorese lavorata a mano cotta in brodo di pecora chiarificato)</i>	
<i>Su pane frattau</i>	<i>14,00</i>
<i>Ravioli alla Campidanese*°</i>	<i>18,00</i>
<i>Pitzosu con crema di basilico e ricotta mustia*</i>	<i>17,00</i>
<i>Omaggio al Golfo degli Angeli..*</i>	<i>22,00</i>
<i>(Lo Spaghetto alla Bottarga che non ti aspetti)</i>	

*° pasta fresca di nostra produzione con semola Senatore Cappelli
Mulino La Pietra ed il Grano - Nurri (SU)*

**Il prodotto potrebbe essere sottoposto a bonifica tramite abbattimento
della temperatura.*

Servizio a due portate a persona obbligatorio, escluso dessert



Capitolo Tre

*Zuppa di Lenticchie della Marmilla** 10,00

*Crema di Zucchine e menta** 10,00

*Minestrone di verdure
con olio al lentischio** 11,00

*Minestra di Merca** 10,00

(Zuppa tipica nuorese fatta con patate, pomodoro e formaggio fresco salato)

**Il prodotto potrebbe essere sottoposto a bonifica tramite abbattimento della temperatura.*

Servizio a due portate a persona obbligatorio, escluso dessert

Capitolo Quattro

*Maialino in oliocottura** 22,00

*Terrina di lingua e salsa di senape** 18,00

*Quaglia, pesca e Anghelo Ruju** 16,00

*Manzo, macedonia di frutta
e i suoi estratti* 18,00

*Omaggio al Golfo degli Angeli..** 22,00

(Trancio di pesce e salsa)

Maialetto arrosto con patate

(Su Prenotazione, Minimo 4 persone)

24,00 a persona

**Il prodotto potrebbe essere sottoposto a bonifica tramite abbattimento della temperatura.*

Tutti i piatti saranno accompagnati dal loro contorno di stagione.

Servizio a due portate a persona obbligatorio, escluso dessert

Capitolo Cinque

*Pasta sfoglia caramello e mascarpone** 10,00

*Macchia Mediterranea** 10,00

*Pesca... Pesca... Pesca...** 10,00

*Lo stecco ** 10,00

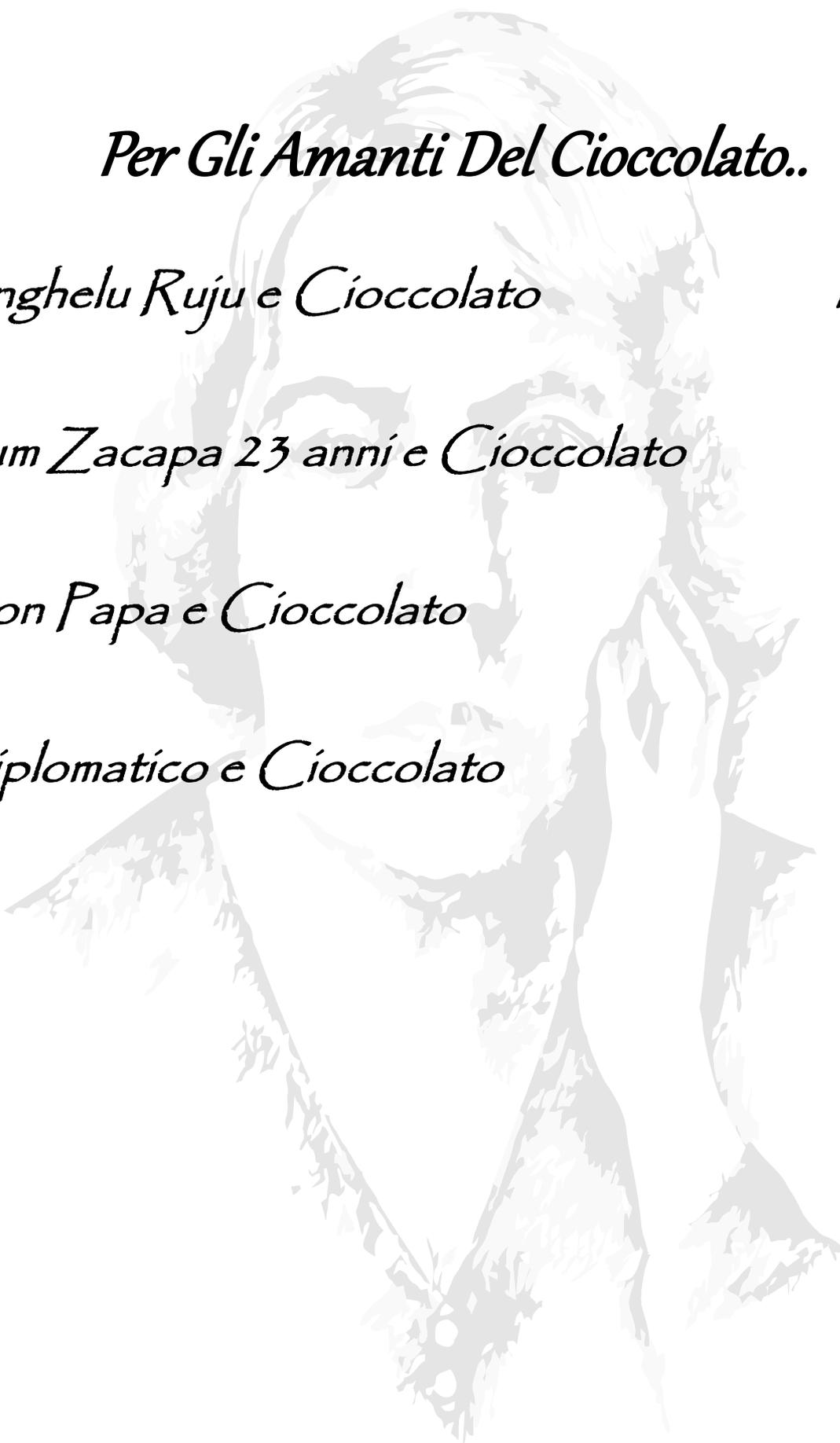
*Seada con Miele di Corbezzolo** 10,00

*Seada con Miele Millefiori** 9,00

*Il Nostro Sorbetto** 5,00

**Il prodotto potrebbe essere sottoposto a bonifica tramite abbattimento della temperatura.*

** Il servizio di una torta fornita dai clienti avrà un costo di € 1,50 pp*



Per Gli Amanti Del Cioccolato..

<i>Anghelu Ruju e Cioccolato</i>	<i>12,00</i>
<i>Rum Zacapa 23 anni e Cioccolato</i>	<i>12,00</i>
<i>Don Papa e Cioccolato</i>	<i>12,00</i>
<i>Diplomatico e Cioccolato</i>	<i>12,00</i>

ALLERGENI

Panificazione e mousse di olio

Contiene glutine, spezie, frutta a guscio, senape, crostacei

LE NOSTRE SELEZIONI DEL TERRITORIO

Selezione di salumi del territorio

Contiene glutine, spezie e latticini

Prosciutto di Villagrudentagliato al coltello

Contiene glutine, spezie

Lumache al sugo e purpuzza

Contiene spezie

Selezione di formaggi

Contiene latticini

Pecorino alla piastra

Contiene latticini

Casizolu del Montiferru alla piastra

Contiene latticini

Sua Maestà su cracu de crapittu

Contiene latticini

ANTIPASTI

Sarà un pomodoro

Contiene spezie e latticini (tracce di soia e solfitti)

Vitello, maionese alla sapa, capperu e uova di quaglia

Contiene uova e spezie

Animelle, anguria e maionese di pomodoro

Contiene sglutine, uova e spezie (tracce di soia, solfitti e latticini)

Melanzana in fiore

Contiene latticini e spezie

Omaggio al golfo degli angeli (Estratto di sedano, Gambero e gel al bloody mary)

Contiene crostacei, sedano, pesce, molluschi, solfitti, spezie (tracce di soia e latticini)

PRIMI

Su filindeu

Contiene glutine, uova, sedano, anidride solforosa, spezie

Su pane frattau

Contiene glutine, uova, spezie, sedano, latticini, nichel

Ravioli alla campidanese

Contiene glutine, uova, spezie, latticini e sedano

Pitzosu, crema di basilico e ricotta mustia

Contiene glutine, spezie, frutta a guscio

Omaggio al golfo degli angeli (Lo Spaghetto alla Bottarga che non ti aspetti)

Contiene glutine, latticini, spezie, pesce (tracce di solfitti e soia)

ZUPPE

Minestra di merca

Contiene spezie, latticini

Zuppa di lenticchie

Contiene Spezie

Minestrone di verdure

Contiene spezie, sedano

Crema di Zucchine e menta

Contiene spezie

SECONDI

Maialino in oliocottura

Contiene spezie

Terrina di lingua e salsa di senape

Contiene Spezie, senape

Quaglia, pesca e Anghelo Ruju

Contiene spezie, pesca pelo, solfitti

Manzo, macedonia di frutta e i suoi estratti

Contiene spezie, pesca pelo

Omaggio al Golfo (Trancio di pesce e salsa)

Contiene pesce, spezie, latticini

DOLCI

Seadas,

Contiene latticini, glutine

Pasta sfoglia, caramello e mascarpone

Contiene glutine, latticini, frutta a guscio, uova

Macchia Mediterranea

Contiene latticini, solfiti, spezie, frutta a guscio, glutine

Pesca...Pesca...Pesca...

Contiene pesca pelo. Latticini, frutta a guscio, uova

Lo Stecco

Contiene frutta a guscio, latticini, uova, glutine

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Frutta a guscio
mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*),
noci (Juglans regia), noci di acagiu (*Anacardium occidentale*),
noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch],
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*),
noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*)
e i loro prodotti,
tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di
distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**FRUTTA
A GUSCIO
Nuts**

Sedano
e prodotti a base di sedano.



**SEDANO
Celery**

Senape
e prodotti a base di senape.



**SENAPE
Mustard**

Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo.



**SEMI DI
SESAMO
Sesame**

Anidride solforosa
e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l
espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così
come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle
istruzioni dei fabbricanti.



**ANIDRIDE
SOLFOROSA
Sulphur Dioxide
(Sulphites)**

Lupini
e prodotti a base di lupini.



**LUPINO
Lupin**

Molluschi
e prodotti a base di molluschi.



**MOLLUSCHI
Molluscs**

**GLUTINE
Cereals containing
Wheat**



Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
Malto destrosio a base di grano;
Sciroppi di glucosio a base di orzo;
Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici,
incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**CROSTACEI
Crustaceans**



Crostacei
e prodotti a base di crostacei.

**UOVA
Eggs**



Uova
e prodotti a base di uova.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

**PESCI
Fish**



Pesce
e prodotti a base di pesce,
tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto
per preparati di vitamine o carotenoidi;
gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante
nella birra e nel vino.

**ARACHIDI
Peanuts**



Arachidi
e prodotti a base di arachidi.

**SOIA
Soya**



Soia
e prodotti a base di soia,
tranne: olio e grasso di soia raffinato;
tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale,
tocoferolo acilato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa
naturale a base di soia;
oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli
esteri a base di soia;
estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale
a base di soia.

**LATTE
Milk**



Latte
e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati
alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
lattosio,
(sono compresi latte bovino, caprino, ovino,
e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Non siamo un ristorante per celiaci, lavoriamo quotidianamente le farine, non possiamo pertanto garantire la completa non contaminazione delle materie prime trattate. Rispettiamo la normativa sanitaria prevista in materia alimentare e prestiamo la massima attenzione di fronte ad ogni tipo di intolleranza comunicata. Vi chiediamo di informare prontamente il personale di sala di ogni intolleranza od allergia si da poter valutare le pietanze che possono essere assunte senza particolari rischi. Decliniamo ogni responsabilità da eventuali contaminazioni con gli alimenti.

I Nostri riconoscimenti



AMBASCIATORI
DEL GUSTO



IDENTITÀ
GOLOSE 

osterie
d'Italia 

GAMBERO ROSSO®


IL FILINDEU



Il filindeu è un tipo di pasta per minestra formata da sottilissimi fili sovrapposti in tre strati incrociati, ricavati con abilità manuale da un impasto con semola di grano duro, che viene poi cotta nel brodo di pecora e condita con pecorino fresco. Considerata una delle paste più rare al mondo.

Sull'origine del termine filindeu vi sono diverse ipotesi, la più accreditata è quella data dalla contrazione e storpiatura di "fili di Dio" con il quale si sarebbe definito un piatto

tradizionalmente servito ai pellegrini.

Da secoli, durante le notti del primo maggio e del 4 ottobre, il santuario campestre di San Francesco di Lula, sorto dove, nel XVII secolo, un bandito nuorese aveva edificato una piccola chiesa come ex voto per essere stato scagionato dalle accuse, viene raggiunto dai fedeli che partono a piedi dalla chiesa del Rosario di Nuoro. All'arrivo, dopo un cammino di diversi chilometri, i priori offrono ai pellegrini il sostanzioso piatto di minestra.

La preparazione della pasta per la minestra, fatta esclusivamente a mano, viene tramandata dalle donne di generazione in generazione e in epoca moderna sono poche, una decina in tutto, le signore che conservano la tradizione un tempo più diffusa.

PITZOSU



"Pitzosu" in sardo logudorese significa "pizzo", ovvero la punta o l'estremità di qualcosa. Nel contesto culinario, "Su Pitzosu" (con l'articolo maschile "su") è un tipo di pasta fresca sarda, caratterizzato dalla sua forma a conchiglia o a rombo, ottenuta ripiegando le punte di un foglio di pasta, una struttura creativa e originale.

"Su pitzosu" è una pasta che viene fatta con un impasto di semola di grano duro, acqua, sale e olio d'oliva.

"Su pitzosu" è una pasta conosciuta da pochi e si trovano poche informazioni sulla loro storia ma senza alcun dubbio racchiude tutto il fascino e il mistero della Sardegna.