

## NOS RECETTES SUR COMMANDE

<i>Insalada de Scampusu</i>	36
Salade de Langoustines gratinées à l'amande et pecorino, fenouil croquant, oignons doux, pomme verte, menthe et pistou rouge de tomates confites.	
<i>Tallarinnu Manu cun sa bannya de Lenfru</i>	52
Grosses Tagliatelles mijotées dans une fricassée de Homard Bleu d'Atlantique et coulis de tomates aux zestes d'orange et safran.	
<i>Is Carabineros</i>	46
L'Excellence des Gambas méditerranéennes, rouge sang et bien iodées, rôtie en persillade et zeste de citron ; dans leur jus, un petit nid de tagliatelles à l'encre de seiche, coulis de tomate, poussière de poutargue et larmes d'huile d'olive extra vierge bio.	
<i>Pisci a s' Aqua Makka</i>	40 à 60
Selon la marée, Poisson de ligne entier rôti au vin de voile Vernaccia et petits légumes.	
<i>Sa Favada cun angioni</i>	32
Ragout de fèves au lard, tomate séchées, persillade et menthe, Gigotin d'agnelet confit au thym frais.	
<i>Angioni</i>	75
Epaule d'agneau lentement confit aux légumes de saison et thym frais, ail en chemise. 2 à 3 personnes.	
<i>Crabiteddu arrostitiu</i>	210
Chevreau rôti aux légumes. 4 à 6 personnes.	
<i>Agioneddu arrostitiu</i>	250
Demi Agneau de lait rôti aux légumes. 4 à 6 personnes.	
<i>Proceddu arrostitiu</i>	380
Cochon de lait entier lentement rôti aux légumes. 8 à 10 personnes.	

Merci de nous consulter afin de définir délais et disponibilités  
Pour vos repas de groupe : [warrenlocchi@yahoo.fr](mailto:warrenlocchi@yahoo.fr)

Prix nets en Euros