
SA PASTA, CULURGIONIS e CULINGIONIS
Nos plats de pâtes, les ravioles artisanales et les raviolis frais

- Spaghettus cun allu, olu, tamata e casu* 16
Spaghettis sautés à l'ail et piment, huile d'olive extra vierge, perles de tomate et vieux pecorino râpé.
- Culingionis de casu, arangiu e mèli* 18
Ravioles douces de fromage frais de brebis et zestes d'orange, safran et une touche de miel, mijotées dans leur coulis de tomate à la feuille de basilic.
- Malloreddus a modu de Elio* 21
Petits gnocchis artisanaux de blé dur mijotés dans leur ragoût de coulis de tomate et saucisse fraîche de porc, oignons confits et graine de fenouil, fondue de burrata crémeuse et vieille tomme de brebis.
- Maccaronisi cun lardu, cibudda e casu* 23
Très gros Maccheroni mijotés au lard de joue de porc noir aux herbes, oignons doux confits et thym, surmontés d'une montagne de vieux brebis au poivre.
- Pestu de Lentisecu* 22
Tagliatelles assaisonnées de notre pistou de fruits secs : pilée d'amandes, noisettes, pistaches et noix torréfiées, zestes d'agrumes, gousse d'ail, menthe, piment doux et pecorino vieux, huile de pistachier lentisque sauvage à cru.
- Is Maccaronisi* 22
Poêlée de gros maccheroni à la fricassée de perles de tomates fraîches en persillade, généreuse fondue de burrata et pistou aromatique basilic, coriandre, menthe et huile d'olive extra vierge, le tout bien gratiné au fromage filant Casizolu.
- Tallarinus pitticusu cun alu, chicoria, lardu e arrescottu* 23
Linguines sautées aux feuilles fraîches de pissenlit, bourrache ou trévisé à l'ail, lard de joue de porc noir, pétales de ricotta fumé au feu de bois et pignons de pin toastés.
- Culingionis de orta e casu de crabba* 25
Belles ravioles fraîches fourrées de ricotta et feuilles d'ortie sauvage, nappées d'une sauce crémeuse à la tomme de chèvre frais et éclats de pistaches grillés.