

Benvenuti a CASA.

La cucina del mare,
della terra,
della Sardegna.

SOMU

ANTIPASTI

Manzo salato, sesamo e caviale
| 22,00 |

Anguilla laccata all'abbamele,
brodo di formaggio acido, zucchine e pesto di limone
| 22,00 |

Scorzonera, carciofo arrosto, tartufo e siero di fiore sardo
| 22,00 |

PRIMI

Risotto, zucca, latte di nocciole e polvere di arancia
| 25,00 |

Spaghettoni al burro affumicato, aglio dolce e polvere di caffè
| 25,00 |

Filindeu doppio brodo, gnocchi di erborinato e midollo di vitello
| 25,00 |

SECONDI

Vitellone, cavolfiore gratinato al pecorino, spinaci e castagne
| 30,00 |

Rombo alla brace, porcino, cavolo nero e broccoli
| 30,00 - min. 2 pax |

Maialino "street food", salsa Xo alle mele fermentate, cipollotto in agro e insalata
| 30,00 |

Ricciola al vapore, ceci, dragoncello e garusoli in pinzimonio
| 30,00 |

MENU DEGUSTAZIONE - 7 PORTATE | 70,00
Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo

Finferli, patate e ostriche

Ricciola, pompia, ortica e brodo di cipolla al timo, limone

Minestra di erbe selvatiche

Bottone, aglio nero, brodo di liquirizia, costa di bietola e fiore sardo

Pernice alla sarda con la sua salsa e grano cotto

Mirto e cioccolato bianco

Yougurt, miele, mandorle e mandarino

DEGUSTAZIONE 4 CALICI | 45,00

DEGUSTAZIONE 6 CALICI | 55,00

COPERTO | 5,00



LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.