

Benvenuti a **CASA**.

La cucina del **mare**,
della **terra**,
della **Sardegna**.

SOMU

CLASSICI
SIGNATURE DISHES

Tuorlo d'uovo, farro mantecato al pomodoro verde, curry e fagiolini in conserva
Egg yolk, spelled creamed with green tomato, curry and canned green beans
| 28,00 |

Bottone, aglio nero, doppio brodo e bietole
Black garlic ravioli, licorice broth & pecorino cheese
| 32,00 |

Risotto mantecato al pomodoro verde, lumache e caffè
Risotto, green tomato, snails & coffee
| 32,00 |

Maialino, albicocche arrosto, spinaci e gel allo champagne
Suckling pig, roasted plums, spinach & champagne gel
| 36,00 |

Rosso meringato
Meringue and red fruits sorbet
| 12,00 |

Menu degustazione / *Tasting menu* - 95 euro
Abbinamento vini al calice / *Wine pairing* - 45 euro

TERRITORIO
TERRITORY

Terrina di pomodori alla vaniglia, rabarbaro, frue e bottarga
Tomato terrine, vanilla, rhubarb, "casu axedu cheese" & bottarga
| 26,00 |

Carne salata, sesamo e caviale
Our "carne salada", sesame & caviar
| 32,00 |

Filindeu in brodo, gnocchetti di fiore sardo e midollo di vitello
Sardinian "filindeu" in broth, fiore sardo cheese gnocchi & veal marrow
| 32,00 |

Triglia all'oristanese
Red mullet Oristano style
| 36,00 |

Filetto di manzo alla sarda
Sardinian tendeloin
| 36,00 |

Pardula
| 12,00 |

Menu degustazione / *Tasting menu* - 105 euro
Abbinamento vini al calice / *Wine pairing* - 50 euro

IDENTITÀ
SIGNATURE DISHES

Royale di anemoni di mare, brodo di prosciutto e limone
Sea anemones royale, prosciutto broth & lemon
| 28,00 |

Animella di vitello, foglia di bietola al coriandolo, yuzu caramellato e
polvere di peperoncino
*Veal sweetbread, beet leaf, caramelized yuzu &
chilli pepper*
| 32,00 |

Risotto, peperone in salamoia, burro all'amaretto e rafano, latte cagliato
Risotto, sweet & sour peppers, amaretto butter & horseradish
| 32,00 |

Maccarrones de busa, garusoli, pomodoro giallo e polvere al nero
Sardinian "maccarones de busa", sea snails & yellow tomato
| 36,00 |

Rombo arrostito sull'osso, asparago fermentato e la sua salsa
Roasted turbot, fermented asparagus & milk
| 36,00 |

Sella di agnello farcito, jus di cetriolo, ragù di piselli e olive,
fiore di zuccina in tempura
*Stuffed lamb, cucumber jus, courgette flowers tempura,
beans & olives*
| 36,00 |

Pecan, pesca, fava tonka e popcorn caramellati
pecan, peach, tonka beans & popcorn
| 12,00 |

Menu degustazione / *Tasting menu* - 120 euro
Abbinamento vini al calice / *Wine pairing* - 60 euro

SELEZIONE DI FORMAGGI
CHEESE SELECTION

La nostra selezione di 3 formaggi
Tasting three pieces
| 12,00 |

La nostra selezione di 5 formaggi
Tasting five pieces
| 18,00 |

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.