

DEGUSTAZIONE

Classic

A N T I P A S T O

Scamone di manzo sardo cotto a bassa temperatura con cavolo rosso in agrodolce e salsa BBQ dello chef
(3,9)

P R I M O

Le tagliatelle fresche di Mirco al Tartufo nero di Laconi con fonduta al pecorino di Fiore sardo e demiglance di manzo
(3,9,13)

S E C O N D O

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con demiglance al Cannonau Petra Bianca, cipolla glassata al Mirto, mousse di mela e senape con uva della Tenuta Petra
(3,9,12,13)

D E S S E R T

Gelato al ricotta e fichi con salsa al cioccolato e cannella
(3,9)

Menù cucina 80€

Coperto 4€

TASTING MENU

Classic

A P P E T I Z E R

Sardinian beef rump cooked at low temperature with sweet and sour red cabbage and chef's BBQ sauce

(9,13)

F I R S T C O U R S E

Mirco's fresh tagliatelle with Laconi black truffle with Sardinian Fiore pecorino fondue and beef demiglace

(3,9,13)

M A I N C O U R S E

Pork belly cooked at low temperature with Petra Bianca Cannonau demiglace, Myrtle glazed onion, apple and mustard mousse with Petra Estate grapes

(3,9,12,13)

D E S S E R T

Ricotta and fig ice cream with chocolate and cinnamon sauce

(3,9)

Selection of dishes 80€

Cover charge 4€

DEGUSTAZIONE

Vegetarian

A N T I P A S T O

Zuppa sarda al brodo vegetale di porri e
polvere di pomodoro disidratato

(3,9,12)

P R I M O

Ravioli di ricotta e zucca, crema di
erborinato di pecora e noce moscata

(3,9)

S E C O N D O

Indivia belga cotta a bassa temperatura con
besciamella al latte di riso, olio al
prezzemolo e tartufo nero di Laconi

(3,9)

D E S S E R T

Gelato al pistacchio con cannolo sbriciolato
e caramello salato

(3,9)

Menù cucina 70€

Coperto 4€

in alcuni dei nostri piatti sono presenti degli allergeni, chiedere la lista al nostro staff

TASTING MENU

Vegetarian

A P P E T I Z E R

Sardinian soup with leek vegetable broth and
dehydrated tomato powder
(3,9,12)

F I R S T C O U R S E

Ricotta and pumpkin ravioli, cream of
sheep's blue cheese and nutmeg
(3,9)

M A I N C O U R S E

Belgian endive cooked at low temperature
with rice milk béchamel, parsley oil
and Laconi black truffle
(3,9)

D E S S E R T

Pistachio ice cream with crumbled cannoli
and salted caramel
(3,9)

Selection of dishes 70€

Cover charge 4€

The presence of allergens in some of our dishes, please ask our staff for a list

MENU

À LA CARTE

A N T I P A S T I

Scamone di manzo sardo cotto a bassa temperatura con cavolo rosso in agrodolce e salsa BBQ dello chef

(3,9)

20€

Zuppa sarda al brodo vegetale di porri e polvere di pomodoro disidratato

(3,9,12)

€20

P R I M I P I A T T I

Ravioli di ricotta e zucca, crema di erborinato di pecora e noce moscata

(3,9)

€25

Le tagliatelle fresche di Mirco al Tartufo nero di Laconi con fonduta al pecorino di Fiore sardo e demiglance di manzo

(3,9,13)

€25

À LA CARTE MENU

A P P E T I Z E R S

Sardinian beef rump cooked at low temperature with sweet and sour red cabbage and chef's BBQ sauce

(3,9)

20€

Sardinian soup with leek vegetable broth and dehydrated tomato powder

(3,9,12)

€20

F I R S T C O U R S E S

Ricotta and pumpkin ravioli, cream of sheep's milk blue cheese and nutmeg

(3,9)

€25

Mirco's fresh tagliatelle with Laconi black truffle with Sardinian Fiore pecorino fondue and beef demiglace

(3,9,13)

€25

MENU

À LA CARTE

S E C O N D I

Indivia belga cotta a bassa temperatura con
besciamella al latte di riso, olio al
prezzemolo e tartufo nero di Laconi

(3,9)

24€

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura
con demiglance al Cannonau Petra
Bianca, cipolla glassata al Mirto, mousse di
mela e senape con uva della Tenuta Petra

(3,9,12,13)

25€

D E S S E R T

Gelato al ricotta e fichi con salsa
al cioccolato e cannella

(3,9)

12€

Gelato al pistacchio con cannolo sbriciolato
e caramello salato

(3,9)

12€

Coperto 4,00€

À LA CARTE MENU

M A I N C O U R S E S

Belgian endive cooked at low temperature
with rice milk béchamel, parsley oil
and Laconi black truffle

(3,9)

24€

Pork belly cooked at low temperature with
Petra Bianca Cannonau demiglace, Myrtle
glazed onion, apple and mustard mousse
with Petra Estate grapes

(3,9,12,13)

25€

D E S S E R T

Ricotta and fig ice cream with sauce
chocolate and cinnamon

(3,9)

12€

Pistachio ice cream with crumbled cannoli
and salted caramel

(3,9)

12€

Cover charge 4,00€