

Tre Piatti "à la carte"

ENTRATE

Crudo di ricciola, nespole in carpione, alghe, friggirelli e salsa alle mandorle
(4,7,8)

Carciofo sardo alla brace con grano saraceno, polvere di liquirizia
e ragù di chiocciole di Cherasco
(7,9)

PRIMI PIATTI

Risoni allo zafferano, animelle alla brace, cavoli e salsa di "coratella"
(7,9)

Spaghetti alla chitarra di cavolo nero, crudo di ostriche, caviale
e salsa al ginepro affumicato
(1,4,7,14)

PESCE

Merluzzo "ajo e olio" con aglio nero, vongole e cime di rapa
(4,6,14)

CARNE

Agnello di Sardegna alla brace, cicoria di campo, 'nduja e pecorino
(7,9)

Fondente di cinghiale alla senape nera e rafano,
radicchio tardivo con salsa bernese
(3,7,8,9,10)

DOLCI

Pera al timo e cardamomo nero, nocciola e spuma di whisky torbato
(3,7,8)

Millefoglie come una cassata, gelato al passito
(1,3,7,8)

Pavlova al lampone, cocco e lime
(3,7)

Scelta tre piatti "à la carte" 150 €

Scelta quattro piatti "à la carte" 170 €

Degustazione

INTENSAMENTE AL “FUOCO SACRO”

Patata soffice affumicata e seppie in umido
Linguine in salsa di limone nero, crudo di gamberi nostrani e bottarga di Cabras
Rombo alla brace, trionfo di legumi freschi, asparagi,
salsa di pomodoro verde al dragoncello e lavanda

Latte di capra, miele di cardo, spezie e zafferano

€ 150 p.p.

Tra Mirto e Lentisco

Degustazione delle eccellenze di Sardegna - 4 calici a 100 €

FUORI CAMPO

6 assaggi “ a mano libera “ dello Chef

€ 200 p.p.

“In giro per il mondo”

Viaggio attraverso la vinificazione di uve pregiate - 6 calici a 150 €

Il menù degustazione è consigliato per tutto l'insieme della tavola

il Fuoco Sacro
R I S T O R A N T E

Tabella allergeni:

1 - Cereali e derivati; 2 - Crostacei; 3 - Uova; 4 - Pesce; 5 - Arachidi; 6 - Soia; 7 - Latte; 8 - Frutto a guscio;
9 - Sedano; 10 - Senape; 11 - Sesamo; 12 - Anidride solforosa e solfiti; 13 - Lupini; 14 - Molluschi