

MENU' DELLA LOCANDA

• • • • • ANTIPASTI • • • • •

Tagliere di salumi e formaggi, con salsiccia, guanciale e lonza di Villacidro, provola stagionata di Osidda, semistagionato vaccino di Arborea, pecorino erborinato e composta di frutta di stagione

15€ (2,3)

Polpettine fritte di gattuccio dei nostri mari e patate su salsa di burrida e maionese all'aglio

10€ (1,3,6,7)

Flan di pecorino Murdegu dell'Oasi WWF di Scivu accompagnato da fonduta di formaggio erborinato

10€ (1,2)

Tempura di verdure di stagione con carciofi, funghi e broccoli servita con salsa agrodolce

10€ (3,4)

• • • • • PRIMI • • • • •

Tortelli di pasta fresca alla barbabietola e spinaci ripieni di brasato di manzo, serviti con brodo di verdure di stagione.

14€ (1,3,4)

Spaghetti di pasta fresca di grano duro con carciofi di San Sperate trifolati, bottarga di Sant'Antioco mantecati con crema di topinambur e profumata al limone

15€ (3,6)

Pani frattau tradizionale con salsa al pomodoro, uovo delle galline della Fattoria Molto Sociale in camicia e pecorino semistagionato dell'Oasi WWF di Scivu

12€ (1,2,3)

Vellutata di cavolfiore e patate con cipolla rossa essiccata

10€

Pane e focaccia fatti in Locanda, coperto 2€

Allergeni presenti nei nostri alimenti: 1 Uova, 2 latticini, 3 Glutine, 4 Solfiti, 5 Molluschi, 6 Pesce, 7 Frutta a guscio, 8 Semi di Sesamo, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Arachidi, 12 Soia, 13 Crostacei, 14 Lupini/Fave

I cibi crontassegnati con l' asterisco sono acquistati freschi e possono esser abbattuti e surgelati in Locanda. Chiedere sempre al personale. La struttura ed il sapore del cibo rimangono inalterati rispetto al prodotto originale

• • • • • SECONDI • • • • •

Stracotto di manzo al Vermentino accompagnato da verza della Fattoria Molto Sociale ripassata

14€ (4)

Filetto di maiale bardato con pancetta di Villacidro accompagnato da cipollotto in agrodolce e miele di eucalipto della Fattoria Molto Sociale

14€ (4)

Frittura di pescato del giorno con totani, pesciolini, e gamberetti *

16€ (3,5,6,13)

Muggine dei nostri mari a scabecciu in vasocottura con filetto impanato e fritto, cipolla in agrodolce, pomodori cherry della Fattoria Molto Sociale e alloro

15€ (3,6,)

Carciofo in panatura croccante con cuore morbido di tuorlo d'uovo delle galline della Fattoria Molto Sociale e salsa agrodolce

13€ (1,3,4)

Panino della Locanda con hamburger di manzo, casizzolu del Montiferru e maionese accompagnato da patatine fritte

13€ (1,2,3,4)

Cotoletta di tacchino in panatura croccante servita con patate fritte fresche e maionese

13€ (1,3)

Tortino di ceci con verdure di stagione della Fattoria Molto Sociale accompagnato da maionese vegana

10€

• • • • • CONTORNI • • • • •

Patate fritte fresche (3) – Verdure al vapore - Sformatino di verza(1)- Insalata mista – Carpaccio di rapa rossa, rucola, noci e citronette (7)

- Bietole ripassate con olio all'aglio e mandorle croccanti (7)

5€

Pane e focaccia fatti in Locanda, coperto 2€

Allergeni presenti nei nostri alimenti: 1 Uova, 2 latticini, 3 Glutine, 4 Solfiti, 5 Molluschi, 6 Pesce, 7 Frutta a guscio, 8 Semi di Sesamo, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Arachidi, 12 Soia, 13 Crostacei, 14 Lupini/Fave

I cibi crontassegnati con l' asterisco sono acquistati freschi e possono esser abbattuti e surgelati in Locanda. Chiedere sempre al personale. La struttura ed il sapore del cibo rimangono inalterati rispetto al prodotto originale