



## **Cena prevista per il 12 giugno**

Per accontentare tutti gli ospiti vegetariani, vegani e non, proponiamo:

- Due pietanze a scelta dalla nostra carte più il dolce.

Sono compresi coperto, acqua pura naturale e frizzante, pane e focaccia della Locanda, vino a scelta tra Costera, Perdera e Costamolino (1 bottiglia ogni 5 persone) - € 28,00 a persona.

### **Menù**

#### **L'antipasto a scelta tra:**

-  Tortino di pecorino biologico dal cuore morbido su fonduta di pecorino
-  Insalata di razza dei nostri mari con pomodoro fresco e cipolla bianca
-  Tagliere di salumi e formaggi biologici con salsiccia secca di Nule, testa in cassetta di maiale, prosciutto crudo di pecora, casizzolu di Santu Lussurgiu, pecorino Tuvoi, pecorino erborinato e composta di frutta di stagione **(per due persone)**

#### **Il Primo oppure il Secondo a scelta tra:**

-  Lasagna aperta di pasta fresca all'uovo integrale con porri, pecorino erborinato e radicchio dei nostri orti di fiducia
-  Ravioli di pasta fresca all'uovo con ripieno di brasato di agnello serviti con crema di burro, salvia e scaglie di pecorino biologico
-  Riso di San Vero Milis con ragù di mare leggermente piccante, bottarga di muggine e zenzero fresco
-  Ghisadu di manzo al pomodoro sfumato al Vermentino di Argiolas servito con patate fritte fresche
-  Polpo dei nostri mari affogato al pomodoro leggermente piccante servito con crostini di pane della Locanda
-  Carciofo sardo in doppia panatura croccante di pasta sfoglia ripieno di rosso d'uovo di galline felici servito con salsa in agrodolce

#### **Il dolce a scelta tra:**

-  Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido servito su crema chantilly della Locanda
-  Millefoglie con soffice crema chantilly e gocce di cioccolato fondente