Bistrot 74
propone una vera
cena sarda

Menù del ***ristorante***

Il Mozzo di Cagliari

- Tagliere salumi e formaggi
- Panada di patate, purpuzza e pomodoro secco
- Culurgiones al pomodoro e basilico
- Pecora in cappotto e patate
- Sebadas con miele di cardo • Selezione vino il Mozzo

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA SARDEGNA
FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA TOSCANA
Camera di Commercio Cagliari - Oristano
SARDEGNA

28 novembre 2024
Transumanza
delle eccellenze del gusto

Trattoria da Burde
propone una vera
cena sarda

Menù del ***ristorante***

Impasto di Cagliari

- Pane, olio e prosciutto
- Su pani frattau
- Fregula alla campidanese
- Agnello uovo e limone
- Pardula • Selezione vino Impasto

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA SARDEGNA

FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA TOSCANA

Camera di Commercio Cagliari - Oristano

SARDEGNA

28 novembre 2024
Transumanza
delle eccellenze del gusto

Trattoria Ada
propone una vera
cena sarda

Menù del ***ristorante***

Pani e Casu di Cagliari

- Salumi tipici • Carpaccio di carciofi e bottarga
- Favette e guanciale • Tagliere di formaggi tipici
- Malloreddus a sa campidanesa
- Panada, all'interno di un involucro di pasta
- Salsiccia ai semi d'anice, alla brace
- Dolci tipici sardi • Vino: cantina Baccu di E. Melis

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA SARDEGNA
FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA TOSCANA
Camera di Commercio Cagliari - Oristano
SARDEGNA

28 novembre 2024
Transumanza
delle eccellenze del gusto

Crispi's
propone una vera
cena sarda

Menù del ***ristorante***

Il Brigantino di Cagliari

- Polpette del pastore
- Cordula su crema di carciofi
- Lorighittas al ragù di cinghiale
- Agnello alla cagliaritana
- Millefoglie di ricotta
- Vini: Archeo, Cantina Nuovi Poderi

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA SARDEGNA

FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA TOSCANA

Camera di Commercio Cagliari - Oristano

SARDEGNA

28 novembre 2024

Transumanza

delle eccellenze del gusto

La Martinicca
propone una vera
cena sarda

Menù del ***ristorante***

Craf da banana di Oristano

- Pane guttiau
- Tartar di agnello igp, croccante di pecorino, chutney di pomodorini e olio evo monocultivar semidana
- Le lorighittas artigianali con fonduta di pecorino, tartufo sardo,guanciale e mentuccia
- Ghisadu di agnello igp al malto sardo
- contorno di patate al rosmarino
- Cremoso di ricotta, miele di corbezzolo e amaretto sardo
- Selezione vino: Craf da banana

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA SARDEGNA
FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA TOSCANA
Camera di Commercio Cagliari - Oristano
SARDEGNA

28 novembre 2024
Transumanza
delle eccellenze del gusto

La Leggenda dei Frati
propone una vera
cena sarda

Menù del ***ristorante***

Is Femminas di Cagliari

- Tartare di capra, castagne arrosto, senape al miele e sapa
- Zucca, gelatina al bergamotto, crema di aglio nero e salsa al fieno
- Culurgiones artigianali, pancetta e pecorino
- Risotto ai carciofi, caffè, pecorino stravecchio
- Pancetta di maiale, ceci, miele di corbezzolo e timo
- Piccione, pastinaca, riso soffiato e cipollotto
- La Sarda Cupola del Brunelleschi
- Vino: Cagnulari rosso

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA SARDEGNA
FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA TOSCANA
Camera di Commercio Cagliari - Oristano
SARDEGNA

28 novembre 2024
Transumanza
delle eccellenze del gusto

Ora d'aria
propone una vera
cena sarda

Menù del ***ristorante***

Convento San Giuseppe
di Cagliari

- Panadine di pecora e finocchietto selvatico
- Consommé… e fregula piccola
- Tamburino di cordula con piselli
- Bottoni di agnello IGP e carciofo spinoso di Serramanna
- Maialino al profumo di mirto con antunna arrosto del Montiferru
- Millefoglie di pardula • Seadas al miele con zeste d'arancia
- Vini: selezione Convento

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA SARDEGNA

FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA TOSCANA

Camera di Commercio Cagliari - Oristano

SARDEGNA

28 novembre 2024
Transumanza
delle eccellenze del gusto

Hierro
propone una vera
cena sarda

Menù del ***ristorante***

Bentu de Mari di Oristano

- Turbante di pane Carasau con crema di pecorino, cicoria saltata in padella e guanciale croccante
- Panada con carciofi e piselli
- Lorighittas al capone
- Cinghialata all'arancia
- Tiramisù di Oristano

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA SARDEGNA

FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA TOSCANA

Camera di Commercio Cagliari - Oristano

SARDEGNA

28 novembre 2024

Transumanza

delle eccellenze del gusto

Guido Monaco
propone una vera
cena sarda

Menù del ***ristorante***

Rada Restaurant di Cagliari

- Prosciutto di pecora e pane carasau
- Carciofi, fonduta al pecorino, cipolla arrostita al moscato
- Ravioli ai funghi porcini e pecorino con brodo di pecora
- Maiale, salsa d'arrosto senape e miele, cicoria, cardi e zucca arrosto
- Piccola degustazione di formaggi sardi
- Mousse di ricotta di pecora, torrone
- Pisiddu (tipico biscotto sardo)
- Vino. Selezione vino Grotta Marcello

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA SARDEGNA

FIPE FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA TOSCANA

Camera di Commercio Cagliari - Oristano

SARDEGNA

28 novembre 2024

Transumanza

delle eccellenze del gusto