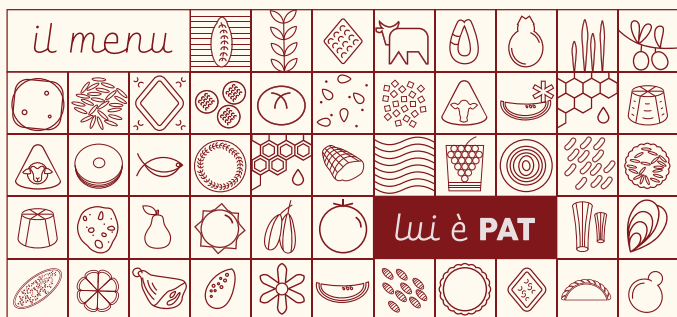


Le ISOLE del GUSTO

05 ottobre
10 novembre
2024



conosci PAT? - PAT è una figura speciale, e non solo perché il suo nome ti suona familiare. Dietro quel nome si nasconde un vero e proprio tesoro della nostra tradizione: il Prodotto Agroalimentare Tradizionale, affettuosamente abbreviato in PAT.

Immaginalo come una persona appassionata, che ha dedicato la sua vita a preservare sapori e tradizioni locali. Pat porta con sé storie di artigiani, ricette tramandate di generazione in generazione e ingredienti autentici. Ogni volta che assapori un PAT, è come se lo incontrassi di persona, pronto a raccontarti di una cultura culinaria che va oltre il semplice cibo!"



Antipasto

Fondente di pancia su crema di castagne e ficodindio candito

Primo

Culurgiones in cappotto al mirto in crema di pecorino ed erbe aromatiche

Secondo

Carpaccio di maialino su letto aromatico, patata cuor di crema al guanciaie in cartoccio di Elicriso e Rosmarino

Contorno

Pomodoro stratificato, pecorino e basilico croccante

Dolce

Flan di latte, caramello al melograno e cialda di Gateau al mirto



Birre

Alt Bier (ginepro) 2024 - Alvure

lstadi 2024 wit bier al miele - Terrantinga

| | | | |
|---|--|--|--|
| CULURGIONES MIRTO GATEAU lui è PAT | | | |
|---|--|--|--|

€35.00

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, due birre e mezzo litro d'acqua

Su prenotazione menù personalizzati per celiaci e intolleranti

Su prenotazione menù personalizzati per vegetariani.



Tagliere uno (prima alternativa)

Tagliere con salsiccia sarda, pecorino semistagionato, casizolu, Oia Pistada, crema di Oia Pistada, crema di Melanzane, crema di Carciofo, crema di asparago selvatico, crema di Cipolla, servite su riso coltivato in Sardegna in accostamento al pane carasau.



Vino Uno

Spinarba - Nieddera Valle del Tirso IGT - Famiglia Orro

Tagliere due (seconda alternativa)

Tagliere con formaggio erborinato, pisci affumau, lingue di agrume candito ricoperte di cioccolato fondente, Mostacciolo di Oristano e amaretti.



Vino Due

Crannatza Vernaccia IGT Valle del Tirso - Famiglia Orro

| | | | |
|--|--|--|----------------------|
| <p>CASIZOLU, ASPARAGO SELVATICO, OLIVE, CARASAU, RISO, MOSTACCILO, AMARETTI</p> | | | |
| | | | |
| <p>lui è PAT</p> | | | <p>€10.00</p> |

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, due calici di vino e mezzo litro d'acqua
 Su prenotazione menù personalizzati per celiaci e intolleranti
 Su prenotazione menù personalizzati per vegetariani.

“PERCORSO TRADIZIONE”



Antipasto

Caponata di polpo, porcini, oia pistada su bistoccu tostato.

Primo

Il vialone nano, il gambero rosso, il porcino e il tartufo sardo.

Secondo

Il turbante di muggine della laguna all'antunna.

Dolce

Il Mostacciolo di Oristano al cioccolato e pompia.



Vini

Bebè Vernaccia metodo ancestrale IGT Valle del Tirso. Famiglia Orro

Tzinnigas bianco Vernaccia IGT Valle del Tirso. Famiglia Orro

Tzenti Arrubia Nieddera IGT Valle del Tirso. Famiglia Orro

Passentia Vernaccia IGT da uve stramature. Famiglia Orro

| | | | |
|---|--|--|--|
| BISTOCCU MOSTACCIOLIO POMPIA lui è PAT | | | |
|---|--|--|--|

| |
|----------------------------|
| €45.00 |
| €50.00 + PASSITO |

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, calici di vino e mezzo litro d'acqua

Su prenotazione menù personalizzati per celiaci e intolleranti

Su prenotazione menù personalizzati per vegetariani.



Antipasto

Muggine di Cabras alla catalana

Primo

Mezzi paccheri con pesto, morone e gamberi

Secondo

Filetto di Boccadoro con zucchine grigliate

Dolce

Semifreddo al torrone di Tonara con scorza d'arancia



Vini

Tzinnigas - Valle del Tirso IGT - Famiglia Orro;

Crannatza - Vernaccia Valle del Tirso IGT - Famiglia Orro

TORRONE

lui è **PAT**



€45.00



Antipasto

Polpo croccante su tortino di patate

Primo

Paccheri al Ragù di muggine di Cabras e carciofi, finito con polvere di bottarga

Secondo

Muggine al Vermentino con patate e pomodorini, gamberi grigliati con salsa agrodolce

Dolce

Seada con miele



Vini

*I Giganti bianco - Isola dei Nuraghi Bianco IGT - Cantina Contini
Is Arutas - Vermentino di Sardegna DOC - Cantina del Rimedio*

**BOTTARGA DI MUGGINE
SEADA**


lui è **PAT**



€60.00

 Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, due calici di vino e mezzo litro d'acqua

 Su prenotazione menù personalizzati per celiaci e intolleranti

 Su prenotazione menù personalizzati per vegetariani.



Antipasto

Ricottina cotta di Arborea, con pesche di Muravera e miele locale

Primo

Tagliolino nero al gambero rosso di Sardegna con burrata e nocciole tostate

Secondo

Parmigiana di orata del golfo e melanzane locali

Dolce

Ravioli di ricotta e zafferano Monreale



Vini

I Giganti bianco - Isola dei Nuraghi Bianco IGT - Cantina Contini

| | |
|----------------------------|--|
| ZAFFERANO MIELE | |
| <i>lui è PAT</i> | |

€45.00



Piatto unico

Salsiccia secca sarda, guanciale, mustela, formaggio pecorino, pomodori, valeriana, frittura mista.



Birre

*Pressius 2024 marzen alle pesche - Terrantiga
Nibari 2024 Ipa al ginepro - Terrantiga*

**SALSICCIA
GUANCIALE
MUSTELA**

lui è PAT



€20.00



Piatto unico

Arancina di riso alla Carlofortina e pizzecca sfoglia.



Vini

Su'Anima - Cannonau di Sardegna DOC - Su'Entu

**PIZZETTA
CAGLIARITANA**

lui è PAT



€12.00



Piatto unico
Focaccia e pizzata sfoglia



Birre
Mascagnotta 2024 - Pacific IPA - Birrificio Mascagni Carlsbeer srl
Pozzo 16 - 2024 Lager Helles - Luppolo & birra srl - Birrificio 4 mori

**PIZZETTA
CAGLIARITANA**

lui è PAT



€8.00



Antipasto

Crostone, casizolu, pomodoro San Marzano, melanzane, sedano, cipolla rossa, olive, mandorle, miele, basilico e olio EVO

Primo

Pizza cacio e pepe con mozzarella fior di latte, Pecorino Romano DOP, gherigli di noce, lardo al mirto e ginepro della Lardereria Palitta, miele Tenute Rossini

Dolce

Millefoglie caramellata alla crema diplomatica



Vini

Biatzu - Rosso IGT - Cantina Lilliu

Crannatza Vernaccia Valle del Tirso IGT - Famiglia Orro





Piatto unico

Bruschetta con ragout di carne Razza Sardo Modicana alla campidanese e pecorino fiore sardo "Sa Marchesa" di Fordongianus



Vini

Componidori - Vernaccia Valle del Tirso IGT - Cantina Contini





Piatto unico (scegliere una delle proposte)

1. *Pinsa al dolcesardo.*
2. *Pinsa con prosciutto e dolcesardo.*
3. *Focaccia con provola e prosciutto.*



Birre

Bagonki 2024 Saison - Scialandrone
Conchebbagna 2024 Bitter - Scialandrone

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| DOLCE SARDO PROVOLA | | |
| <i>lui è PAT</i> | | |

€17.00



Antipasto

Salumi e formaggi con confetture

Primo

Panada di carne e piselli

Secondo

Porchetta di maiale sardo al mirto

Contorno

Patate Fritte



Vini

*Esposto 221° S.O. Vermentino di Sardegna – Tenute Sinis
I Giganti rosso - Tharros IGT - Cantina Contini*





Antipasto

Salumi Il Giglio. Pane Frattau, evo Donna Marisa. Culurgiones fritti, salsa di peperone. Crema di zucca, crostino all'origano, evo Semidana

Primo

Fregula con galletto ruspante, casizolu, evo Donna Marisa

Secondo

Ghisau di vitella Charolaise con castagne

Contorno

Patate croccanti

Dolce

Raviolini dolci fritti



Vini

I Giganti rosso - Tharros IGT - Cantina Contini

| | | |
|---|--|--|
| CULURGIONES FREGOLA CASIZOLU RAVIOLI DOLCI | | |
| | | |
| lui è PAT | | |

€40.00



Primo

Gnocchi di patate di Gavoì con Radicchio, Pera Bianca di Bonarcado, Blu di Dorgali e noci.

Dolce

Torta di mandorla arrubia e amaro alle erbe di Sardegna



Vini

Altea rosso 2021 – IGT Sibiola - Altea Ilotto

In Fundo (vendemmia tardiva) 2022 IGT Sibiola - Altea Ilotto

**PERA BIANCA DI
BONARCADO
MANDORLA ARRUBIA**
lui è PAT



€30.00



Antipasto

Sashimi di pescato locale con bottarga di muggine, melone e cialda di tapioca al nero di seppia

Primo

Rigatoni con pesto di pistacchio, gamberi locali e bisque di crostacei

Secondo

Roll di pesce alle erbe

Dolce

Semifreddo alla formagella



Vini

Vermentino di Sardegna DOC 2023 - Tenute Olianas

I Giganti bianco - Isola dei Nuraghi Bianco IGT - Cantina Contini

| | | | | |
|--|--|--|--|---------------|
| BOTTARGA DI MUGGINE MELONE FORMAGELLA <i>lui è PAT</i> | | | | €64.00 |
|--|--|--|--|---------------|



Piatto unico

Carpaccio di pecora marinato, cipolla, gelato di ricotta di pecora con pane indorau e abbamele.



Vini

*Canales 2020 – Rosso IGT Isola dei Nuraghi - Cantina di Neoneli
Braggias 2022 - Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Madala*

| | | |
|--|---|---|
| <p>RICOTTA ABBAMELE</p> <p><i>lui è PAT</i></p> |  |  |
|--|---|---|

| |
|----------------------|
| <p>€20.00</p> |
|----------------------|



Antipasto

Maialino da latte, semola soffiata e agrumi

Primo

Su Filindeu in brodo

Secondo

Capretto da latte BBQ

Contorno

Ceci e finocchietto

Dolce

Cannolo di zucchero, mousse al miele e gelato di capra.



Vini

Braggias 2022 - Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Madala

Sorbino 2023 – IGT isola dei nuraghi bianco – passito Cantina Gibadda





Piatto unico

Spaghettone di grano duro pecorino e pepe.



Vini

Tzinnigas - Valle del Tirso IGT - Famiglia Orro

Birre

Pozzo 21B - Birrificio 4 Mori





Antipasto

Ali di razza in carpione con uva passa e noci

Primo

Malloreddus (pasta fresca) con spada affumicato, pomodorini, rucola e bottarga

Secondo

Gamberi caramellati con ananas al mirto

Contorno

Melanzane in agrodolce

Dolce

Gelato artigianale della casa



Vini

I Giganti bianco - Isola dei Nuraghi Bianco IGT - Cantina Contini

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| MALLOREDDUS BOTTARGA | | |
| <i>lui è</i> PAT | | |

| |
|---------------|
| €40.00 |
|---------------|



Antipasto

Rapa rossa, composta di susine alla saporita e caprino

Primo

Riso Passiu, erbe amare e ovinforth di Thiesi

Secondo

Quaglia disossata, composta di cipolle alla saporita

Contorno

Verdure locali ripassate in padella.

Dolce

*Mousse al miele di corbezzolo S'abioi, madeleine all'olio
ExtraVergine di Semidana (Azienda Corrias)*



Vini

Aristanis sboccatura tardiva - Cantina del Rimedio

Birre

Golden Ale - Birra Puddu

| | | | | |
|---|--|--|--|----------------------|
| <p>SAPA RISO MIELE DI CORBEZZOLO lui è PAT</p> | | | | <p>€55.00</p> |
|---|--|--|--|----------------------|



Antipasto

Dolcesardo Arborea fuso su "Spianata" pane tipico di Tonara, salame fresco di Arborea scottato in padella, oia pistada

Primo

Lorighittas Artigianale di Morgongiori al ragù di pecora nera di Arbus e ricotta Mustia

Secondo

Ortau del Mandrolisai alla brace

Contorno

Cipolle di Gonnosfanadiga alla Sarda








Dolce

Aranzada campidanese de "L' Arte Bianca"



Vini

Vernaccia IGT Valle del Tirso - Famiglia Orro
Crannatza Vernaccia IGT Valle del Tirso - Famiglia Orro
Dominariu 2020 - Rosso Bovale Terralba DOC - Az. Agricola Abele Melis

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | |  |
| DOLCESARDO CIPOLLA DI GONNOSFANADIGA OLIVE LORIGHITTAS ARANZADA RICOTTA MUSTIA ORTAU <i>lui è PAT</i> |  |  |  |
| |  |  |  |
| | | | €40.00 |



Antipasto

Muggine, oia pistada e vernaccia

Primo

Riso alle more e cavolo rosso

Secondo

Spiedo di vacca

Contorno

Verdure dell'orto

Dolce

Gelato al torrone



Vini

Canales 2020 rosso IGT Isola dei Nuraghi - Cantina di Neoneli

Birre

Porter - Birra Puddu





Antipasto

Salumi Nouma Samassi, formaggi Lecis Samassi

Primo

Malloreddus di Tanca de Soli Samassi con zafferano di Nicola Cabiddu e salsiccia Nouma

Secondo

Coppa di maiale in CBT con spezie mediterranee

Contorno

Verdure grigliate e olio aromatizzato

Dolce

Gelato alla pardula con ricotta di Lecis Samassi

Panino (in alternativa al menu)

Panino con pulled di pecora, cipolle caramellate e fonduta di pecorino



Vini

Spinarba - Nieddera Valle del Tirso IGT - Famiglia Orro (con il menu)

Birre

Alt Bier - Alvure (con il panino)

| | | | |
|---|--|--|--|
| MALLOREDDUS ZAFFERANO SALSICCIA RICOTTA PARDULA PECORINO | | | |
| | | | |
| lui è PAT | | | |

| |
|------------------------|
| €25.00 menu |
| €8.00 panino |



Antipasto

Melone de Jerru e prosciutto di muggine di casa alla paprika

Primo

Zuppetta di Fregua con seppiette, carciofi e bottarga

Secondo

Gallina disossata e farcita con "Su Preimentu" della domenica e la sua salsa (farcia della gallina: coccoi rafferma, pomodoro secco, lardo, uova e zafferano)

Contorno

Cipolle cotte sotto la brace

Dolce

Semifreddo al Pabassino e salsa al caramello



Vini

Vermentino 2023 - Cantina Gibadda

Mommoti 2021 IGT Isola dei Nuraghi rosso - Cantina Gibadda

| | | |
|--|--|--|
| MELONE DE JERRU FREGOLA PABASSINO ZAFFERANO | | |
| | | |
| lui è PAT | | |

€45.00



Piatto unico

Pizza Cappericciosa: mozzarella fiordilatte Mozzarilandia, crema di capperi di Selargius, parmigiano, pomodorini secchi, menta, gel al limone.



Birre

*Golden Ale – Birra puddu,
Nibari al Ginepro - Terrantiga*

**CAPPERO
POMODORO SECCO**

lui è PAT



€18.00



Piatto unico

Pizza con pomodoro S.M. DOP, cozze Nieddittas del Golfo di Oristano, emulsione di cozze, pomodoro datterino confit Ortalissa, basilico.



Vini

Is Arutas - Vermentino di Sardegna DOC - Cantina del Rimedio

**COZZE
MITILI DEL GOLFO DI
ORISTANO**


lui è **PAT**



€25.00

 *Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, due calici di vino e mezzo litro d'acqua*

 *Su prenotazione menù personalizzati per celiaci e intolleranti*

 *Su prenotazione menù personalizzati per vegetariani.*



Terra

Pinsa Pisarda del Sinis (con farina Sardo Sole) con pomodoro, mozzarella, salsiccia Puddu, zafferano, cipolla cagliaritana, pecorino e olive

in alternativa

Mare

Pinsa Pisarda del Sinis (con farina Sardo Sole) con pomodoro, mozzarella, polpo, cardi selvatici (o carciofo) polvere di bottarga e crema



Birre

IPA - Birrificio Puddu

| | | | |
|---|--|--|--|
| SALSICCIA ZAFFERANO PECORINO OLIVE CARDI SELVATICI BOTTARGA <i>lui è PAT</i> | | | |
| | | | |

€18.00