



www.leisoledelgusto.it



Camera di Commercio Oristano



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA PASTORALE
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

LE STRADE DEI TESORI
E DEL GUSTO

UNIONCAMERE

CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

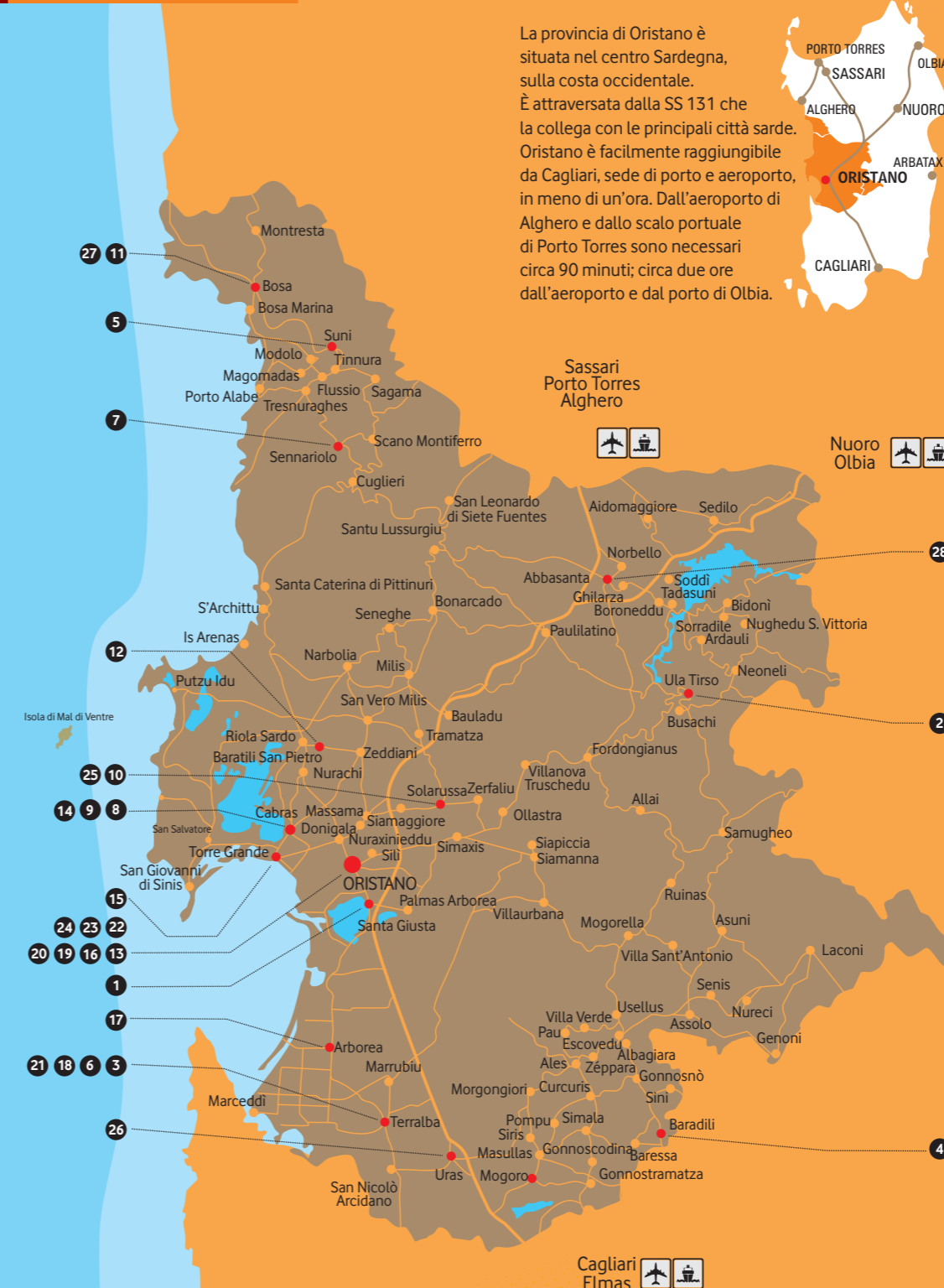
SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:
CAMERA DI COMMERCIO DI ORISTANO
tel 0783 2143252 • fax 0783 73764
e-mail: promozione@or.camcom.it

www.or.camcom.it

ELENCO DEI RISTORANTI

- 1** Ristorante **Aeden**
Loc. Zinnigas Centro Comm.le Mirella · Santa Giusta
Tel. 0783 351091 · 320 1138264 · E-mail: ilriccioldimare@virgilio.it
Orari: 12.00/15.00 · Chiuso: domenica
- 2** Ristorante **Cantinedda**
Loc. Cantinedda S.P.11 · Ula Tirso
Tel. 331 4901981 · 333 1997999 · E-mail: cantinedda@cantinedda.it
Orari: 12.00/15.00 · 19.00/22.00
- 3** Ristorante **Cibò Qibò**
Via Marceddi, 193 · Terralba
Tel. 0783 83730 · E-mail: info@cibojibo.it
Orari: 12.30/14.30 · 19.45/22.00 · Chiuso: martedì
- 4** Ristorante **IL Vecchio Borgo**
Via S. Margherita, 17 · Baradili
Tel. 0783 959013 · 349 2920755 · E-mail: info@ilvecchioborgo.net
Orari: 12.30/15.00 · 20.00/22.30
Aperto: venerdì, sabato e domenica
- 5** Ristorante **L'iperbole**
Via Bosa, 68 · Suni
Tel. 0785 34527 · 331 8418128 · E-mail: mafalchi@libero.it
Orari: 12.30/14.00 · 19.00/21.30 · Chiuso: martedì
- 6** Ristorante **La Nuova Terrazza**
Via Marceddi, 178 · Terralba
Tel. 0783 82530 · E-mail: lanuovatterazza@tiscali.it
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/22.30 · Chiuso: lunedì
- 7** Ristorante **La Rosa dei Venti**
Loc. Santa Vittoria · Sennariolo
Tel. 349 0683862 · E-mail: delrio.gianluca@tiscali.it
Orari: 13.15/14.30 · 20.00/21.30
Aperto: venerdì, sabato, domenica
- 8** Ristorante **Smileone**
Via Tharros, 176 · Cabras
Tel. 0783 392443 · 340 3760658 · E-mail: silviapintor@hotmail.it
Orari: chiuso a pranzo · 19.00/00.00 · Chiuso: lunedì
- 9** Ristorante **Su Soi**
S.P. 8 Nurachi-Cabras · Loc. Pauli su Dottori · Cabras
Tel. 0783 392569 · E-mail: info@susoi.it
Orari: 12.45/14.30 · 19.45/22.00
Chiuso: lunedì, martedì, mercoledì
- 10** Ristorante **Trattoria Quadrifoglio**
Piazza Mariano IV · Solarussa
Tel. 349/8116284
Orari: pranzo su prenotazione (min. 10 persone) · 19.30/22.30
Chiuso: mercoledì
- 11** Ristorante **Al Gambero Rosso**
Via Nazionale, 12 · Bosa
Tel. 0785 374150 · E-mail: gamberorosso.1@tiscali.it
Orari: 12.30/15.00 · 19.00/23.00 · Chiuso: mercoledì
- 12** Ristorante **Bentu de Mari**
Loc. Su Padriggeddu · Baratili San Pietro
Tel. 333 9970749 · E-mail: bentudemari@tiscali.it
Orari: 12.00/15.00 · 20.00/22.30 · Chiuso: mercoledì
- 13** Ristorante **Blaò**
Via Mazzini, 114 · Oristano
Tel. 0783 030602 · E-mail: blaò@isarose.net
Orari: 13.00/15.00 · 20.00/22.00
- 14** Ristorante **BlogBar & Trattoria**
Corso Italia, 32 · Cabras
Tel. 0783 391587 · 348 7946322 · E-mail: blogbar@tiscali.it
Orari: 12.00/14.45 · 19.00/22.45 · Chiuso: domenica
- 15** Ristorante **Da Giovanni**
Via Colombo, 8 · Torre Grande · Oristano
Tel. 0783 22051 · E-mail: amaduroberto70@gmail.com
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/23.00 · Chiuso: lunedì
- 16** Ristorante **Ele Bistrot**
Via Parpaglia, 11 · Oristano
Tel. 0783/71672 · 347/5070709 · E-mail: elebistrot@gmail.com
Orari: 12.30/15.00 · 20.00/23.30 · Chiuso: lunedì
- 17** Ristorante **Gallo Bianco**
P.zza M. Ausiliatrice, 8/10 · Arborea
Tel. 0783 800241 · E-mail: info@locandadelgallobianco.it
Orari: 12.45/15.30 · 19.30/23.00
- 18** Ristorante **Grekà**
Via Marceddi, 195 · Terralba
Tel. 0783 81761 · 329 8976709 · E-mail: info@grekawinebar.it
Orari: 12.30/15.00 · 20.30/22.00
Chiuso: domenica sera e lunedì · sabato solo su prenotazione
- 19** Ristorante **Hotel Villa Delle Rose**
Piazza Italia, 5 · Oristano
Tel. 0783 310101 · E-mail: informazioni@hotelvilladellerose.com
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/22.00
- 20** Ristorante **IL Giardino del Cigno**
Via E. Campanelli, 43 · Oristano
Tel. 0783 210211 · E-mail: tirb.it@libero.it
Orari: 13.00/15.00 · 20.00/22.30 · Chiuso domenica
- 21** Ristorante **IL Vesuvio**
Via Concordia, 45 · Terralba
Tel. 348 1603263 · E-mail: chisce.mc@libero.it
Orari: chiuso a pranzo · 19.30/23.00 · Chiuso mercoledì
- 22** Ristorante **Josto al Duomo**
Via Vittorio Emanuele, 34 · Oristano
Tel. 0783 778061 · E-mail: info@hotelduomo.net
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/22.30
Domenica solo su prenotazione
- 23** Ristorante **Mediterraneo**
Via Giovanni XXIII, 13/A · Oristano
Tel. 328 5427977 · E-mail: mediterraneoristor@libero.it
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/23.00 · Chiuso: lunedì
- 24** Ristorante **Mistral 2**
Via XX Settembre, 34 · Oristano
Tel. 0783 210389 · E-mail: info@hotel-mistral.it
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/22.00
- 25** Ristorante **Movida**
Via Gramsci, 24 · Solarussa
Tel. 0783 374081
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/22.30 · Chiuso: lunedì
- 26** Ristorante **S'Axrjoba**
Via Verdi c/o Parco Berlinguer · Uras
Tel. 0783 89568 · E-mail: saxrjoba@tiscali.it
Orari: 12.00/15.00 · 19.30/23.00 · Chiuso: lunedì
- 27** Ristorante **Sa Pischedda**
Via Roma, 8 · Bosa
Tel. 0785 372000 · E-mail: hap@tiscali.it
Orari: 13.00/15.00 · 19.30/23.00 · Chiuso: giovedì
- 28** Ristorante **Su Carduleu**
Via S. Agostino, 1 · Abbasanta
Tel. 0785 563134 · E-mail: robertinoserra@yahoo.it
Orari: 12.30/14.00 · 20.00/22.30 · Chiuso: mercoledì

LA PROVINCIA DI ORISTANO



La provincia di Oristano è situata nel centro Sardegna, sulla costa occidentale. È attraversata dalla SS 131 che la collega con le principali città sarde. Oristano è facilmente raggiungibile da Cagliari, sede di porto e aeroporto, in meno di un'ora. Dall'aeroporto di Alghero e dallo scalo portuale di Porto Torres sono necessari circa 90 minuti; circa due ore dall'aeroporto e dal porto di Olbia.



Camera di Commercio Oristano

le isole del gusto

ottava rassegna gastronomica in provincia di Oristano

3 febbraio · 17 marzo 2013



Le isole del gusto

la pasta
della tradizione

MELIS ABELE AZIENDA AGRICOLA

Via Santa Suia, 20 · Terralba · 0783 851090/850751
· Jocalia Vermentino di Sardegna DOC
· Ereb Vermentino di Sardegna DOC

CANTINA DEL BOVALE

Loc. S'Isca s/n · Terralba · 346 0573346
· Costa Corallo Isola dei Nuraghi Rosato IGT

AZIENDA VINICOLA ATTILIO CONTINI

Via Genova, 48/50 · Cabras · 0783 290806
· Attilio Spumante di Vernaccia
· Sartiglia Cannonau di Sardegna DOC
· Karmis Bianco Valle del Tirso IGT
· Tonaghe Cannonau di Sardegna DOC
· Tyrros Vermentino di Sardegna DOC
· Nieddera Rosso Valle del Tirso IGT
· Nieddera Rosato Valle del Tirso IGT
· 'Inu Rosso Cannonau di Sardegna DOC
· Mamaioa Rosso senza solfiti aggiunti
· Vernaccia della Valle del Tirso DOC

CANTINA SOC. COOP. DELLA VERNACCIA

Via Oristano, 6/A Loc. Rimedio, Oristano · 0783 33155
· Terre Sinis Vernaccia Valle del Tirso
· Montiprama Nieddera Rosso Valle del Tirso IGT
· Corash Cannonau Riserva 2009 DOC

CANTINA IL NURAGHE

S.S. 131 km 62 · Mogoro · 0783 990285
· San Bernardino Monica di Sardegna Rosso DOC
· Nero Sardo Cannonau di Sardegna DOC
· Colle Moresco Monica di Sardegna DOC
· Brut di Anastasia Semidano Spumante Metodo Charmat
· Don Giovanni Vermentino di Sardegna DOC
· Tiernu Campidano di Terralba DOC
· Puisteris Semidano di Mogoro DOC

SOCIETÀ AGRICOLA QUARTOMORO DI SARDEGNA

Via Porcella, 107 · Arborea · 346 7643522
· BVL "Memorie di vite" Rosso Vino da tavola
· Z (Zeta) Spumante di Vermentino

FAMIGLIA ORRO DI DAVIDE ORRO

Via Giuseppe Verdi snc · Tramatzà · 0783 50040 · 347 7526617
· Bianco Tzinnigas Valle del Tirso IGT
· Zenti Arrubia Nieddera Rosato Valle del Tirso IGT
· Crannatza Vernaccia Valle del Tirso IGT
· Passentzia passito IGT Isola dei Nuraghi
· Spinarba Rosso IGT Valle del Tirso

AZIENDA AGRICOLA SU CUPPOI DI PERRA R.

Via Tharros, 3 · Terralba
· Velludu Campidano di Terralba DOC
· Velludu Rosè Bovale

DISTILLERIA SILVIO CARTA S.R.L.

S.P. 12 Km 7,800 · Zeddiani · 0783 410314/417024
· Eleonora Vernaccia Valle del Tirso

AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO ATZORI & C.

Str. Prov.le n. 4 Km. 2+500 · Cabras · 0783 290576
· Nieddera Rosso Valle del Tirso

GRADITA PRENOTAZIONE

I bambini di età inferiore ai 4 anni non pagano.
I bambini tra i 4 e i 10 anni pagano il costo intero se ordinano il menù della rassegna; in alternativa possono fruire di un pasto del costo massimo di €15, comprendente almeno un primo e un secondo.
Nel prezzo del menu son compresi 2 bicchieri di vino e mezzo litro d'acqua.

I sapori della tradizione

1 Ristorante Aeden · SANTA GIUSTA

ANTIPASTO: Ricci di mare, bottarga a fette
PRIMO PIATTO: Alisanzas cun anguidda
SECONDO PIATTO: Anguidda a cassoa cun patata
DOLCE: Seadas
VINO: Don Giovanni

35€

2 Ristorante Cantinedda · ULA TIRSO

ANTIPASTO: Antipasto misto di terra
PRIMO PIATTO: Canniones al ragù
SECONDO PIATTO: Fettine d'asino al finocchietto selvatico e bietole lesse
DOLCE: Seadas al miele
VINO: Colle Moresco

28€

PIATTO UNICO: Mazzimurru

VINO: Nieddera Rosato

12€

3 Ristorante Cibò Qibò · TERRALBA

ANTIPASTO: Soffice di patate al muggine
PRIMO PIATTO: Spaghetti artigianali ai ricci di mare
SECONDO PIATTO: Baccalà alle patate
DOLCE: Tortina di mele e pane
VINO: Z (Zeta) Quartomoro

35€

PIATTO UNICO: Ravioli di ricotta e zafferano

VINO: Velludu Rosè

15€

4 Ristorante Il Vecchio Borgo · BARADILI

ANTIPASTO: Affettati nostrani, pani indorau
PRIMO PIATTO: Lorighittas carciofi e guanciale
SECONDO PIATTO: Agnello in umido alla vernaccia e verdure stagionali
DOLCE: Flan di latte
VINO: Colle Moresco

28€

5 Ristorante L'iperbole · SUNI

PRIMO PIATTO: Origias de padre con ragù di carne
SECONDO PIATTO: Petta imbinada arustu
VINO: Nieddera Rosso (Contini)

25€

PIATTO UNICO: Suppa falsa

VINO: Nieddera Rosso (Contini)

15€

6 Ristorante La Nuova Terrazza · TERRALBA

PRIMO PIATTO: Gnocchetti di semola caserecci al profumo di mediterraneo
SECONDO PIATTO: Piedini di agnello in salsa piccante accompagnati da un crostone di pani indorau
DOLCE: Gateau alla Carlofelice con sentiero al miele di corbezzolo
VINO: Tiernu

23€

PIATTO UNICO: Ceci con cotiche di maiale

VINO: Tiernu

10€

7 Ristorante La Rosa dei Venti · SENNARIOLO

ANTIPASTO: S'Elbuzu, pani indorau, polpette di Melina in scapece, kibudau, trecce di agnello della tradizione, fresa del montiferru, salumi della tradizione
PRIMO PIATTO: Ministru al profumo di "Antunnu eru" (cardoncello di Sindia)
SECONDO PIATTO: Sa petta imbinada a s'antiga
DOLCE: Sa tulta 'e saba
VINO: Tonaghe

30€

8 Ristorante Smileone · CABRAS

ANTIPASTO: Crostini di pane fatto in casa con lardo e/o formaggio arrosto
PRIMO PIATTO: Ravioli di ricotta con sugo di carne allo zafferano
SECONDO PIATTO: Petta imbinata con carciofi fritti
DOLCE: Castangia a buddiu o seadas
VINO: Nieddera Rosso (Contini)

30€

PIATTO UNICO: Zuppa di fave con cotenna di maiale

VINO: Nieddera Rosso (Contini)

15€

9 Ristorante Su Soi · CABRAS

ANTIPASTO: Carasau con patè di pecorino, muggine marinato, bottarga di muggine con riccioli di sedano e olio d'oliva
PRIMO PIATTO: Maccaronis al ragù di cinghiale con scaglie di provola affumicata
SECONDO PIATTO: Filetto di pesce alla griglia in crosta di pane alle erbe con carciofo ripieno alle verdure
DOLCE: Seadas insaporita al miele sardo
VINO: Sartiglia

30€

10 Ristorante Trattoria Quadrifoglio · SOLARUSSA

PRIMO PIATTO: Tagliatelle all'uovo con asparagi selvatici e ricci
SECONDO PIATTO: Spaghetti in umido con patate
DOLCE: Formaggelle miste di ricotta e formaggio con vernaccia di Solarussa
VINO: Nieddera Rosso (Atzori)

27€

PIATTO UNICO: Castrato d'agnello

in umido con malloreddu

VINO: Zenti Arrubia

15€

I sapori dell'innovazione

11 Ristorante Al Gambero Rosso · BOSÀ

PRIMO PIATTO: Pipiriolos di Montresta in salsa di pescatrice e carciofi del Temo
SECONDO PIATTO: Sgombro del mare di Bosa con verdure di stagione
DOLCE: Seadas al miele amaro
VINO: Nieddera Rosato

32€

12 Ristorante Bentu de Mari · BARATILI SAN PIETRO

ANTIPASTO: Alici marinate, carciofi e bottarga, frittino verdure e calamaretti
PRIMO PIATTO: Maccarrones de busa, ceci e vongole
SECONDO PIATTO: Spigola in crosta di patate e carciofi
DOLCE: Tiramisù della casa
VINO: Nieddera Rosato, Vernaccia Eleonora, Mamaioa

32€

PIATTO UNICO: Gemino (Zuppa di pesce)

VINO: Nieddera Rosato

15€

13 Ristorante Blao · ORISTANO

ANTIPASTO: Vellutata delicata di asparagi selvatici con muggine lievemente addolcita al miele
PRIMO PIATTO: Culurgiones di casizzolu in salsa di carciofo e arancia spolverati alla bottarga
SECONDO PIATTO: Filetto di orata in crosta di pane carasau con purea di patate e gamberi con salsa al finocchietto
DOLCE: Dolce al pecorino fresco su croccante all'amaretto e delizia all'arancia
VINO: Karmis e Nieddera Rosso (Contini)

32€

14 Ristorante BlogBar & Trattoria · CABRAS

ANTIPASTO: Variazioni di spigola, variazioni di polpo
PRIMO PIATTO: Crogoristas al ragù di seppie e ceci
SECONDO PIATTO: Spigola in pastella con carciofo del Sinis ripieno
DOLCE: Dolcetti di mandorle e Vernaccia DOC della Valle del Tirso
VINO: Tyrros, Nieddera Rosato, 'Inu Rosso

29€

PIATTO UNICO: Crema di ceci con crostone

al pecorino e guanciale

VINO: 'Inu Rosso

12€

15 Ristorante Da Giovanni · TORRE GRANDE - ORISTANO

ANTIPASTO: Razza in bianco con uva sultanina e pinoli
PRIMO PIATTO: Linguine carciofi e gamberi con spuma di ricci
SECONDO PIATTO: Pescatrice gamberi e bietole selvatiche in crosta con salsa di verdure aromatizzate e noci
DOLCE: Tiramisù all'arancio
VINO: Nieddera Rosso (Contini), Don Giovanni

32€

16 Ristorante Ele Bistrot · ORISTANO

ANTIPASTO: Flan di verdure di stagione su fonduta di pecorino
PRIMO PIATTO: Ravioli agli asparagi con salsa di casizzolu
SECONDO PIATTO: Brasato di agnello ai carciofi
DOLCE: Tagliata di frutta
VINO: Terre Sinis (antipasto), Montiprama (primo), Corash (secondo)

30€

PIATTO UNICO: Pane frattau

VINO: Corash

15€

17 Ristorante Gallo Bianco · ARBOREA

ANTIPASTO: Terrina di carciofi e rana pescatrice
PRIMO PIATTO: Ravioli nostrani al crescione (mattuzzu) ripieni di ricotta e provola in salsa di scampi freschi
SECONDO PIATTO: Filetto di cappone marinato al the affumicato su letto di "mille punti di verdure" con misticanza di erbe
DOLCE: Brugnoles (arrubbiouse) al miele di corbezzolo
VINO: Jocalia, Karmis, Vernaccia della Valle del Tirso

35€

PIATTO UNICO: Millesfoglie di polenta con asparagi

e faroona alla vernaccia e limone

VINO: Velludu

15€

18 Ristorante Grekà · TERRALBA

ANTIPASTO: Su pisci affumau (l'uovo, il muggine, il riccio di mare)
PRIMO PIATTO: Lisanzas a sa 'osinca con primizie di asparagi di campo e corallo di ricci di mare
SECONDO PIATTO: Pensavo fossero seppie... invece è trippa con frutti di mare
DOLCE: Tortino di agrumi su composto di mandarini e arance di Milis
VINO: Karmis, Puisteris

35€

19 Ristorante Hotel Villa Delle Rose · ORISTANO

ANTIPASTO: Polpo tiepido su letto di cicerchie al profumo di finocchietto selvatico e limone
PRIMO PIATTO: Lorighittas ricci e asparagi con cuore di patate e oziadas
SECONDO PIATTO: Filetto di spigola su crema di patate e carciofi
DOLCE: Culurgiones de mendula
VINO: Tyrros

28€

PIATTO UNICO: Maccaronnes de busa con cicerchie e sapa accompagnato da sfiziosi crostini di profumi antichi
VINO: Tonaghe

15€

LABORATORIO Maccaronnes de busa

Info mail: a.archelao@tiscali.it
Tel. 329 3570571

20 Ristorante Il Giardino del Cigno · ORISTANO

ANTIPASTO: Caprino con misticanza e croccante invernale
PRIMO PIATTO: Ravioli sardi fatti in casa
SECONDO PIATTO: Cubotti di Melina marinati con salvia, rosmarino e aglio e sauté di carciofi
DOLCE: Culurgioneddus de mendua
VINO: Brut di Anastasia (antipasto), Costa Corallo (primo), San Bernardino (secondo)

30€

(solo primo e secondo)

24€

21 Ristorante Il Vesuvio · TERRALBA

PRIMO PIATTO: Ravioli "della casalinga" con ripieno di patate, carciofi, asparagi selvatici alle arselle
SECONDO PIATTO: Misto di pesce "Liccu" con tortino agli ortaggi
DOLCE: Seadas al miele
VINO: Ereb

28€

22 Ristorante Josto al Duomo · ORISTANO

ANTIPASTO: Suppli di fregola con cuore fondente di casizzolu, antunna croccanti su crema di ceci
PRIMO PIATTO: Ravioli ripieni di bietola e crema di cipolla affumicata su consommé leggero
SECONDO PIATTO: Cordonbleu di galletto ruspante con erbe selvatiche saltate all'aglio, patate schiacciate e sughetto d'arrosto
DOLCE: Pane saba tostato, gelato alla vaniglia, mandorle tostate e salsa tiepida alla malvasia di Bosa
VINO: Attilio spumante, BVL Quartomoro

35€

PIATTO UNICO: Zuppa di legumi della Marmilla con cannizzones e salsicette arrostate

VINO: Nieddera Rosso (Contini)

15€

23 Ristorante Mediterraneo · ORISTANO

ANTIPASTO: Flan di carciofi glassato alla vellutata di zafferano e riccioli di bottarga del Sinis
PRIMO PIATTO: Ravioli freschi all'uovo con ripieno di patata al ragù di polpo
SECONDO PIATTO: Filetto di orata sfumato alla vernaccia del Rimedio in crosta di pane carasau e olivette
DOLCE: Cuore morbido e semifreddo al mirto
VINO: Karmis

30€

24 Ristorante Mistral 2 · ORISTANO

ANTIPASTO: Sformattino di pillus, code di gambero su letto di cardoncelli scottati all'aceto
PRIMO PIATTO: Crugurjonis in salsa di agrumi al sapore del mare
SECONDO PIATTO: Filetti di muggine di Cabras in crosta alla scorza di agrumi con cicoria selvatica saltata con le noci
DOLCE: Frittura di pillus con miele, scorzetta di agrumi e noci
VINO: Karmis, Nieddera Rosso (Contini)

32€

PIATTO UNICO: Timballo di lisangeddas con ripieno di carciofi accompagnato da pecorino arrosto condito con abbamele
VINO: Tyrros

15€

LABORATORIO Le paste dell'area oristanese

sia in chiave tradizionale che innovativa
Info mail: info@hotel-mistral.it · Tel. 0783 210389

25 Ristorante Movida · SOLARUSSA

ANTIPASTO: Zuppetta di cozze e fagioli aromatizzata al rosmarino
PRIMO PIATTO: Lisanzas mantecati con asparagi e vongole
SECONDO PIATTO: Filetto di orata al carciofo
VINO: Tyrros

27€

26 Ristorante S'Axjoba · URAS

ANTIPASTO: Crostino di pane con muggine affumicato
PRIMO PIATTO: Lenticchie con fregola e frutti di mare
SECONDO PIATTO: Filetto di muggine in crosta di pane aromatizzato al finocchietto selvatico con finocchi gratinati e misticanza del Dadorto
DOLCE: Flan di latte
VINO: Crannatza, Zenti Arrubia, Passentzia passito

30€

PIATTO UNICO: Pingiadeddas con contorno di bietole nostrane

saltate in padella con olio extra vergine d'oliva,

aglio, peperoncino e scaglie di

pecorino fioretto sardo di SEPI

VINO: Spinarba Rosso

15€

LABORATORIO La fregola, is pingiadedas,

confronto tra fregola e cuscus

Info mail: saxjoba@tiscali.it

Tel. 0783 89568

27 Ristorante Sa Pischedda · BOSÀ

ANTIPASTO: Carciofo con bufala filante su crema di zafferano e petali di bottarga di Cabras, razza tiepida alla bosana su galletta all'olio extravergine, calamaro tiepido con cozze e gamberi su bianco sedano al limone
PRIMO PIATTO: Maccheroncini all'emulsione di bottarga, carciofi e vongole; Fregula ai crostacei e frutti di mare con pomodorino di Sardegna
SECONDO PIATTO: Pesce di mare porzionato ai carciofi, patate novelle e vernaccia di Oristano
DOLCE: Tortino con crema al limone e frutti rossi con miele di Bosa agli agrumi
VINO: Tyrros

35€

28 Ristorante Su Carduleu · ABBASANTA

ANTIPASTO: Insalata tiepida di pecora lessata all'armidda con pane pistoccu e tamatta seccada
PRIMO PIATTO: Fregula fatta a mano con antunna alle erbe, scaglie di pecorino fresco biologico
Culurzones cusios di patate e carciofi con cassola de anzoneddu
SECONDO PIATTO: Controfiletto di Melina al sale grosso, cicorieta selvatica e olio extra-vergine
DOLCE: Sos amarettones
VINO: Nero Sardo

35€