



# LE ISOLE DEL GUSTO

Rassegna gastronomica  
negli agriturismo e nei ristoranti  
della Sardegna

4 maggio / 23 giugno 2019



## LEISOLEDELGUSTO tutti i gusti dell'isola

È per me motivo di grande piacere poter presentare questa nuova edizione regionale della rassegna gastronomica **Le Isole del Gusto**. Lo faccio con la consapevolezza di contribuire col sistema camerale regionale alla valorizzazione dell'offerta enogastronomica della nostra Sardegna, grazie alla collaborazione di qualificati e capaci professionisti della ristorazione e grazie all'impegno di tanti laboriosi imprenditori che ogni giorno assicurano una produzione agroalimentare di eccellenza. Anche stavolta è duplice il nostro obiettivo: da un lato proporre a voi che ci leggete un'offerta di ristorazione di qualità al giusto prezzo; dall'altro promuovere le attività del settore, ristoranti e agriturismo, che con noi hanno deciso di impegnarsi in questa iniziativa, e attraverso esse, attraverso le loro proposte, i loro menu, valorizzare al meglio il paniere agroalimentare sardo.

Nata nel 2006, la rassegna **Le Isole del Gusto**, in questa edizione vede protagoniste con la Camera di commercio di Oristano, che ne cura il coordinamento organizzativo, anche le Camere di commercio di Cagliari, Nuoro e Sassari e l'Unioncamere regionale. Viene confermato il meccanismo di valutazione, grazie al quale anche coloro che degusteranno uno dei menu in gara potranno esprimere una valutazione e un giudizio che concorreranno all'assegnazione dei riconoscimenti previsti. È un importante segno di responsabilità da parte dei ristoranti e degli agriturismi sardi aderenti alla rassegna riconoscere questa possibilità e di ciò va dato loro merito.

Di seguito potrete sfogliare le pagine che elencano tutti i ristoranti e gli agriturismo impegnati sul territorio regionale nella nuova edizione de **Le Isole del Gusto**. Potrete prendere conoscenza dei loro menu, delle scelte di abbinamento con i vini delle cantine sarde, che loro stessi hanno proposto. Ci auguriamo siano di vostro interesse e gradimento. Non esitate a prenotare subito in uno degli esercizi aderenti a **Le Isole del Gusto**.

### **Nando Faedda**

*Presidente della Camera di commercio di Oristano  
e di Unicomere Sardegna*



**La prenotazione è obbligatoria**



**I bambini** di età inferiore ai tre anni non pagano. I bambini tra i tre e dieci anni pagano il costo intero se ordinano il menu della rassegna, in alternativa possono fruire del menu alla carta



Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, **due calici di vino** e/o altra bevanda e ½ litro d'acqua



assaggia e vota il menu



Per ulteriori informazioni o curiosità consulta il sito **leisoledegusto.it**



La nostra pagina **Facebook** è costantemente aggiornata



# LEISOLEDELGUSTO

## Agriturismo e ristoranti

### Arzachena

- 1 · Ristorante Lu Stazzu
- 2 · Ristorante Parco degli Ulivi

### Porto Torres

- 3 · Ristorante Il Gobbo
- 4 · Ristorante Piazza Garibaldi

### Ittiri

- 5 · Ristorante al Corso

### Alghero

- 6 · Ristorante Alamo
- 7 · Trattoria La Saletta

### Siniscola

- 8 · La Locanda Sa Veletta

### Bosa

- 9 · Hotel/Ristorante Mannu Da Giancarlo e Rita
- 10 · Hotel Al Gabbiano

### Macomer

- 11 · Hotel Marghine
- 12 · Hub Ristorante
- 13 · Tamuli's

### Cuglieri

- 14 · Ristorante Meridiana
- 15 · Country Resort Capo Nieddu

### Santa Caterina di Pittinuri

- 16 · Hotel Ristorante La Baja
- 17 · Ristorante La Scogliera

### Samugheo

- 18 · Ristorante Da Bittu

### Villagrande Strisaili

- 19 · Orlando Ristorante Hotel Experience

### Cabras-Nurachi

- 20 · Su Soi

### Massama

- 21 · Agriturismo Il Giglio

### Cabras

- 22 · Ristorante IL Caminetto
- 23 · Ristorante Leopardi

### Oristano

- 24 · Blao Ristorante
- 25 · Hostel Rodia
- 26 · IL Melograno Bistrot
- 27 · La Brace
- 28 · Osteria da Mimmo
- 29 · Ristorante Craf Da Banana
- 30 · Ristorante Da Salvatore
- 31 · Ristorante Mistral2
- 32 · Agriturismo Archelao

### Arborea

- 33 · Locanda del Gallo Bianco

### Marceddì

- 34 · Ristorante Da Lucio

### Terralba

- 35 · Ristorante Cibò Qibò
- 36 · Trattoria Sa Cabixetta

### Gonnosfanadiga

- 37 · L'Ulivo

### Buggerru

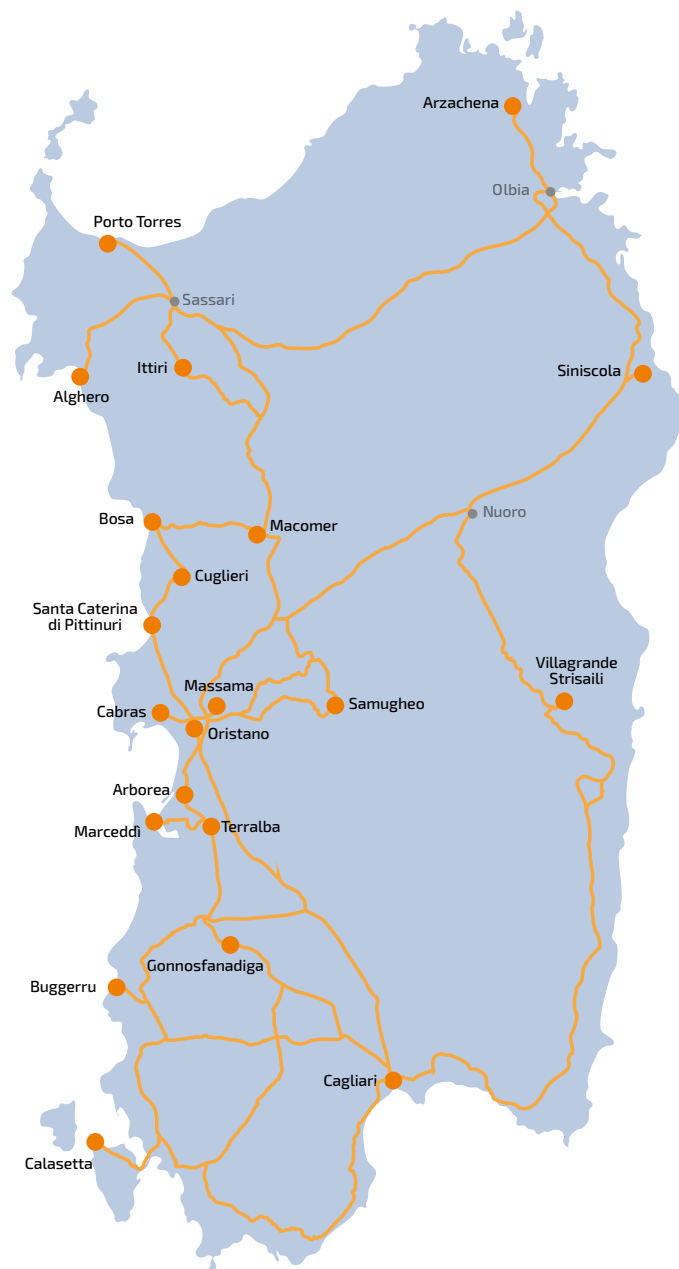
- 38 · Ristorante San Nicolò

### Cagliari

- 39 · Chiaroscuro

### Calasetta

- 40 · Ristorante La Caletta





### Bottarga e Vernaccia

La bottarga di muggine e la Vernaccia identificano la tradizione enogastronomica della piana oristanese. Sono espressione di un territorio che in Sardegna ha la maggiore estensione di stagni, tra i quali quello di Cabras, vocato alla pesca del muggine, e che racchiude la Valle del Tirso, le sue pianure, custodi dei preziosi filari del vitigno Vernaccia.

La bottarga di muggine viene confezionata a Cabras, la terra dei Giganti di Mont'e Prama, seguendo millenarie regole di lavorazione, tipiche delle popolazioni del Mediterraneo. Lo stesso nome bottarga deriva dall'arabo battarikh, «uova di pesce salate». Un alimento povero, divenuto negli ultimi decenni simbolo, invece, di un ricercato e prezioso menu. La produzione della bottarga avviene perlopiù a cavallo tra l'estate e l'autunno. I pescatori prelevano dai muggini le uova, le ripuliscono e le salano. Successivamente vengono pressate con tavole di legno per quasi due settimane. Poi l'essiccazione, che può durare anche tre mesi. Le cosiddette «baffe» di bottarga, sono pronte per la degustazione, magari tagliate a sottili fettine, condite con un semplice filo d'olio extravergine d'oliva, che ne valorizza il forte sapore. Dalla bottarga alla Vernaccia. Dallo stagno di Cabras, ci si sposta alle vicine sponde del fiume Tirso. La valle del principale corso d'acqua della Sardegna, che raggiunge il mare nel golfo di Oristano, bagna la piana coi vigneti del vino tipico di Oristano, distribuiti tra il «*bennaxi*», terreno fertile dedicato alle colture ortive, e il «*gregori*», terreno più argilloso spesso adibito a pascolo.

La Vernaccia che vi si produce acquisisce una particolare caratterizzazione, a seconda di questa distinzione geografica.

Va detto, purtroppo, che negli ultimi decenni la superficie dedicata all'importante vitigno si è drasticamente ridotta. Un calo solo in parte compensato dalla sempre maggiore considerazione degli esperti verso questo vino di colore paglierino, invecchiato in botti di castagno e rovere. Un vino soprattutto da dessert, ma che gli chef sempre più di frequente usano anche in cucina tra gli ingredienti dei loro piatti. Il vino degli oristanesi, il vino della Sartiglia, sorseggiato da «Su Componidoris», il capocorsa della giostra equestre di carnevale, nel brindisi ben augurante che accompagna la sua vestizione.

### Produzioni ittiche

Mari incontaminati e pescosi stagni in Sardegna assicurano produzioni ittiche di qualità che trovano spazio nei menu di tanti chef e che ora hanno saputo conquistare anche i mercati della penisola. Le marinerie isolate conferiscono pesce buono e fresco: dalle orate alle spigole, dai polpi ai calamari, dalle ricciole al pesce spada, sino a lei, la regina, l'aragosta. Muggini e anguille, invece, arrivano dagli stagni. Di rilievo è poi la produzione di mitili, cozze e arselle, conosciuti ormai in tutta Italia per le loro caratteristiche di genuinità. E infine, i ricci di mare, la cui valorizzazione negli ultimi anni ha posto, però, seri problemi di tutela dell'ecosistema marino sardo.

Il pescato caratterizza ricette e territori dell'Isola. Come non pensare alla pesca del tonno a Carloforte e alla sua comunità tabarchina. E come non pensare a «*sa mrecca*», il muggine cotto e salato, preparato dai pescatori di Cabras, riproponendo un'antica ricetta fenicia che ne consente la conservazione anche per mesi, proprio grazie alla tecnica di salatura e all'erba palustre in cui viene avvolto.

Da non dimenticare in questo binomio coi territori, l'aragosta, cucinata alla catalana, con la ricetta tipica della comunità di Alghero.

Anche in Sardegna vengono riproposti col pescato fresco alcuni piatti classici, come l'insalata di mare, le sardine impanate e fritte, la zuppa di pesce, l'orata al forno, nobilitata magari da un gocciolo di vernaccia.

Ci sono poi ricette che hanno una loro particolare familiarità nelle cucine dell'Isola: «*sa burrida*» o il pesce «*a scabecciu*», serviti almeno 24 ore dopo la loro preparazione, dove il pesce si unisce a una salsa. E ci sono anche ricette che esaltano il sapore della festa. Sono forse le più semplici, quelle che richiamano momenti di condivisione e gioia, quali il muggine o le anguille arrosto.

### Paste tipiche e prodotti della panetteria

Riadattando il detto «paese che vai, usanza che trovi», stavolta è proprio il caso di dire «paese che vai, pasta che trovi». In Sardegna ce ne sono davvero tante di paste tipiche. Difficile qui elencarle tutte. Le più conosciute sono i «*malloreddus*», gnocchetti rigati; «*sa fregula*», palline-dadini di semola; «*sos culurgiones*», pasta ripiena e lavorata, in Ogliastra col ripieno di pecorino, menta e patate; «*su filindeu*», sottilissimi fili sovrapposti in tre strati incrociati, tipici del nuorese, impiegati in un piatto a cui danno il loro nome.

Ma tante altre paste si fanno spazio nei menu, magari perché riscoperte e valorizzate a dovere. Il caso tipico più recente è quello delle «*lorighittas*». La pasta di Morgongiori, sino a pochi decenni fa era lavorata dalle donne del paese per le

feste, attorcigliando tra le dita un doppio filo di pasta fino a creare una treccina chiusa a formare un anello. Poi la decisione del Comune di dedicargli una sagra. Dopo la sagra il riconoscimento della Fondazione Slow Food con l'inserimento nell'Arca del gusto. E ora anche la produzione artigianale che affianca quella familiare.

Le «*lorighittas*», vanno ad aggiungersi a tante altre paste che esaltano la tradizione culinaria sarda. I «*macarrones de busa*», una sorta di bucatino, sono lavorati col ferro utilizzato per la maglia. Sono simili ai «*pippiriolos*», realizzati con un torchio manuale, che hanno ugualmente una forma cilindrica e allungata sino a una decina di centimetri e sono bucati in mezzo. Sono prodotti a Montresta, col torchio anche a Ula Tirso, dove però sono chiamati «*sos canniones*». A Usini, invece, ci sono «*sos andarinos*», a forma elicoidale.

La cucina sarda propone poi alcuni piatti a base di pasta: in Barbagia «*su pane frattau*», confezionato principalmente con pane carasau, sugo e un uovo in camicia; a Busachi «*su succu*», fettuccine sottilissime di pasta cotte nel brodo di pecora con aggiunta di formaggio.

Un discorso a parte, in Gallura con la zuppa gallurese «*suppa cuatta*», realizzata col pane raffermo, che consente di aprire qui una finestra anche sulle produzioni della panetteria sarda. Tra queste sicuramente da annoverare «*su pane carasau*», «*su civraxiu*» e «*sas panadas*», un involucri di pasta che racchiude le anguille (ricetta tipica del Sud dell'isola) o la carne (ricetta tipica del centro e Nord dell'isola).

## Ortaggi e frutta

In queste settimane di primavera sulle tavole dei sardi gli ultimi ortaggi e frutti dell'inverno e quelli che anticipano l'estate. Prodotti nelle aziende agricole isolate, spesso godono dei vantaggi di una filiera corta. Ne guadagnano freschezza e bontà.

Melanzane e zucchine accompagnano primi e secondi piatti. Nelle scelte degli chef hanno spazio con le paste, ma anche con la carne e non solo. Una volta si chiamavano primizie. Ora non più, perché il mutare delle condizioni climatiche e le moderne tecniche colturali anche in Sardegna ne consentono la coltivazione con largo anticipo rispetto ai canoni tradizionali della stagionalità.

Non così per gli asparagi, rigorosamente selvatici, nelle tavole dei sardi. Il loro sapore intenso viene valorizzato in prelibati piatti ed è di certo peculiarità della cucina isolana, dove da alcuni decenni si è aggiunto anche il ricercato pomodoro camona, grazie alla presenza, proprio in Sardegna, di buona parte delle coltivazioni italiane.

Favette e piselli sono il tipico raccolto dell'orto di primavera e sono valorizzati appieno con paste e carni.

Tra i frutti di stagione la ciliegia e la fragola. Quest'ultima tipica del distretto agroalimentare di Arborea, viene prodotta ora in diversi territori dell'isola.

Volendo in questi giorni si può gustare anche qualche arancia. Quelle tardive sono prodotte in diversi agrumeti, specie nel distretto agricolo di Milis.

Infine, danno il senso dell'estate meloni e angurie di Sardegna. I primi soprattutto sono già sulle tavole dei sardi. Nei menu c'è spazio anche per loro.

## Carni e loro lavorazioni

Il maialetto cucinato arrosto e servito tra i rametti di mirto è ancora oggi una delle immagini che contraddistinguono la tradizione culinaria sarda, che da sempre ha saputo valorizzare le carni. La stessa carne del maialetto oggi viene declinata dagli chef in differenti ricette e in gustosi piatti. Così è anche per la carne dell'agnello sardo, proposta talvolta in umido e abbinata ad altri ingredienti del paniere tipico regionale.

Maialetto e agnello arrosto sono stati, per tanto tempo, e sono ancora, segno di festa nelle comunità della Sardegna.

È segno di convivialità, la pecora bollita, cucinata con le patate e le cipolle. Oggi anche la pecora viene valorizzata con nuove proposte culinarie che guardano a una cucina più ricercata. Frutto del lavoro del pastore, queste carni godono di un allevamento sviluppato nelle campagne. Sono dunque un punto di forza, segno di genuinità, in un menu regionale che, comunque, con le carni non si esaurisce qui.

È bene ricordare anche la presenza in tanti menu della cucina sarda della carne di cinghiale, di quella di coniglio, mentre la carne di gallina è adoperata per ottimi sughi.

Non si può dimenticare la carne bovina prodotta nell'isola, che ha acquistato nuovi spazi. Grazie a tecniche di ingrasso del bestiame più accurate, ma anche a una sapiente frollatura, si sono raggiunti importanti risultati, apprezzabili in saporiti piatti che ne esaltano la qualità. Va ricordata a questo proposito la carne dei bovini di razza sardo-modicana, allevati prevalentemente nelle campagne del Montiferru, della Planargia e del Marghine.



## AGRITURISMO E RISTORANTI



## LE ISOLE DEL GUSTO

### categorie

#### • Bottarga di Cabras e Vernaccia di Oristano

- 8 · La Locanda Sa Veletta
- 9 · Hotel/Ristorante Mannu da Rita e Giancarlo
- 14 · Ristorante Meridiana
- 17 · La Scogliera
- 24 · Blao Ristorante
- 26 · Il Melograno Bistrot
- 30 · Ristorante Da Salvatore
- 35 · Ristorante Cibò Qibò
- 36 · Trattoria Sa Cabixetta

#### • Produzioni ittiche

- 4 · Ristorante Piazza Garibaldi
- 15 · Country Resort Capo Nieddu
- 16 · Hotel Ristorante La Baja
- 20 · Su Soi
- 22 · Ristorante Il Caminetto
- 23 · Ristorante Leopardi
- 25 · Hostel Rodia
- 31 · Ristorante Mistral 2
- 33 · Locanda del Gallo Bianco
- 34 · Ristorante Da Lucio
- 38 · Ristorante San Nicolò
- 40 · Ristorante La Caletta

#### • Paste tipiche e prodotti della panetteria

- 2 · Ristorante Parco degli Ulivi
- 3 · Ristorante Il Gobbo
- 6 · Ristorante Alamo
- 7 · Trattoria La Saletta
- 10 · Hotel Al Gabbiano
- 11 · Hotel Marghine
- 19 · Orlando Ristorante Hotel Experience
- 21 · Agriturismo Il Giglio
- 32 · Agriturismo Archelao
- 37 · L'Ulivo
- 39 · Chiaroscuro

#### • Ortaggi e frutta

- 5 · Ristorante al Corso
- 12 · Hub Ristorante

#### • Carni e loro lavorazioni

- 1 · Ristorante Lu Stazzu
- 13 · Tamuli's
- 18 · Ristorante Da Bittu
- 27 · La Brace
- 28 · Osteria Da Mimmo
- 29 · Ristorante Craf Da Banana

## 1 RISTORANTE LU STAZZU

Località Picuccia snc · Arzachena (SS)  
Tel. 0789 82711 · e-mail: [lustazzu@lustazzu.com](mailto:lustazzu@lustazzu.com)  
Orari: 12:30/14:30 · 19:00/22:30  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

Salumi di suino e pecora

### PRIMO PIATTO

Chiusoni al ragù di agnello sardo

### DOLCE

Ricotta di pecora al miele

### VINO

Brama (Cantina Mesa)

..... 35,00 €

## 2 RISTORANTE PARCO DEGLI ULIVI

Loc. Rena · Arzachena (SS)  
Tel. 0789 8188 · e-mail: [antonio@parcodegliulivi.com](mailto:antonio@parcodegliulivi.com)  
Orari: 13:00/14:30 · 20:00/23:00  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

Ostrica in tempura di carasau, ricci e pelle di pollo croccante

### PRIMO PIATTO

Chiusoni galluresi con gambero rosso, bottarga di tonno e limone

### SECONDO PIATTO

Porchetto da latte in olio cottura con crema di pane pistoccu e cicerchia soffiata

### DOLCE

Fake tomato: vaniglia, lime e *tamatiga de appiccai confit*

### VINO

Capichera classico (Capichera)

Pro Vois (Azienda Agricola Fratelli Puddu)

Solais (Cantina Santadi)

..... 60,00 €

## 3 IL GOBBO

Via Sassari, 57 · Porto Torres (SS)  
Tel. 079 512464 · e-mail: [ilgobbo.portotorres@yahoo.it](mailto:ilgobbo.portotorres@yahoo.it)  
Orari: 12:45/15:00 · 19:00/23:30  
Chiuso: il mercoledì

### ANTIPASTO

Zuppa di Carciofi patate e pesce spada, spuma di uovo e bottarga di tonno

### PRIMO PIATTO

Lorighittas con filetto di razza e ricotta mustia

### CONTORNO

Verdure in pinzimonio

### SECONDO PIATTO

Razza, carciofi e bottarga di muggine

### DOLCE

À la carte

### VINO

Mattariga (Cantine Chessa)

Cagnulari (Cantine Chessa)

..... 30,00 €

## 4 RISTORANTE PIAZZA GARIBALDI

Piazza Garibaldi 13 · Porto Torres (SS)  
Tel. 079 501570 · e-mail: [info@piazzagaribaldi.net](mailto:info@piazzagaribaldi.net)  
Orari: 12:00/15:00 · 19:00/23:00  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

Cozze *niedditas* in pastella croccanti, baccalà in agliata, tentacolo di polpo arrosto con patate

### PRIMO PIATTO

Fregola ai frutti di mare con bottarga, pacchero, cozze, calamaretti, pomodoro ciliegia, basilico

### SECONDO PIATTO

Gran fritto di mare in tempura

### DOLCE

Tumbarelle

### VINO

Birbante (Tenute Asinara)

Mattariga (Cantine Chessa)

Cagnulari (Cantine Chessa)

..... 30,00 €

## 5 RISTORANTE AL CORSO

Corso Vittorio Emanuele, 127 · Ittiri (SS)  
Tel. 079 442765 · e-mail: [toremalduca60@gmail.com](mailto:toremalduca60@gmail.com)  
Orari: 12:00/16:00 · 19:00/24:00  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

Insalata di carciofi freschi con bottarga, rucola e pecorino romano, salsiccia e formaggi locali, carciofi sott'olio.  
Insalata di rana pescatrice con carciofi freschi e basilico, favette trifolate con finocchietto selvatico, tagliere con prosciutto di produzione propria

### PRIMO PIATTO

Ravioli di ricotta con carciofi freschi e bottarga di muggine

### SECONDO PIATTO

Tagliata di filetto di vitella con carciofi freschi, pecorino romano e rucola, gamberoni arrosto, fritelline di carciofi

### DOLCI

Seadas con miele di corbezzolo. Amaretti e *pirichitti* locali

### VINO

Cagnulari (Azienda Vinicola Cherchi)  
Tuvaoes (Azienda Vinicola Cherchi)

..... 35,00 €

## 6 RISTORANTE ALAMO

Via Machin, 20 · Alghero (SS)  
Tel. 079 9330545 · e-mail: [ristorantealamo@gmail.com](mailto:ristorantealamo@gmail.com)  
Orari: 12:30/14:30 · 19:30/22:00  
Chiuso: il martedì

### ANTIPASTO

Agliata di pesce (gattuccio o polpo), involtino di zucchini ripieno di bottarga di tonno, attinie (*previa disponibilità*)

### PRIMO PIATTO

Fregula artigianale di semola sarda ai frutti di mare

### DOLCE

Semifreddo artigianale al torroncino

### VINO

Aragosta Brut Rosé (Cantina Santa Maria La Palma)  
Ala Blanca (Poderi Parpinello)  
Torbato (Poderi Parpinello)

..... 35,00 €

## 7 TRATTORIA LA SALETTA

Via F.lli Kennedy, 27 · Alghero (SS)  
Tel. 079 4125748 / 348 0171332 · e-mail: [romina.che@tiscali.it](mailto:romina.che@tiscali.it)  
Orari: 19:00/23:00  
Chiuso: a maggio il lunedì, giugno sempre aperto

### ANTIPASTO

Terrina di maialino e pane lentu

### PRIMO PIATTO

Filindeu, ragù di pecora a coltello, salsa di pomodoro *marmande*

### SECONDO PIATTO

Guancia di vitellone brasata, capperi di Selargius e cipolla arrosto

### DOLCE

Gioddu, torta di cicoria e sorbetto di ciliegie

### VINO

Alvas (PaneVino)  
Pantumás (Cantina Lilliu)  
Soi (Agricola Soi)

..... 50,00 €

## 8 LA LOCANDA SA VELETTA

S.S 125 Km 254,800 · Siniscola (NU)  
Tel. 0784 819073 · e-mail: [ristorantesaveletta@tiscali.it](mailto:ristorantesaveletta@tiscali.it)  
Orari: 12:30/14:30 · 19:30/22:30  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

Cicoria con bottarga di Cabras, polpo in salsa crescione e patate, burrida alla vernaccia Valle del Tirso

### PRIMO PIATTO

Culurgiones alla crema di favette e ricotta mustia

### CONTORNO

Verdure pastellate

### SECONDO PIATTO

Frittura mista del golfo o cassola di pesce

### DOLCE

Panna cotta della casa con *pompia*

### VINO

Nuragus di Cagliari (Cantine di Dolianova)  
Is Arutas (Cantina della Vernaccia di Oristano)

..... 30,00 €



## 9 HOTEL/RISTORANTE MANNU DA GIANCARLO E RITA

Viale Alghero, 28 · Bosa (OR)  
Tel. 0785 375306 · e-mail: [info@mannuhotel.it](mailto:info@mannuhotel.it)  
Orari: 12:45/15:00 · 19:45/22:30  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

Tagliatelle di seppia, julienne di carciofi, petali di bottarga e mandorle tostate

### PRIMO PIATTO

Raviolini di pesce in salsa dello chef  
(gamberi, pomodoro giallo e pesto al pistacchio)

### CONTORNO

Insalata mista

### SECONDO PIATTO

Filetto di pesce alla mediterranea

### DOLCE

Semifreddo al torrone

### VINO

Giolzi (Cantina Madeddu)

..... 33,00 €

## 10 HOTEL AL GABBIANO

Viale Mediterraneo 21 · Bosa Marina (OR)  
Tel. 0785 374123 · e-mail: [info@hotelalghabbiano.it](mailto:info@hotelalghabbiano.it)  
Orari: 12:30/14:30 · 19:30/21:30  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

Carpaccio di polpo servito su letto di misticanza fresca, pomodorini confit, dressing al limone, polvere di capperi e olive

### PRIMO PIATTO

*Pippiriolos* al nero di seppia, serviti su crema di carciofi e saltati con bottarga e pomodoro, *concassè*

### SECONDO PIATTO

Tonno in crosta di carasau e semi di sesamo servito su crema di cipolle, sedano croccante e cialda di zucchine

### DOLCE

Semifreddo alla malvasia e mandorle con granella di nocciole e salsa alle fragole

### VINO

Giolzi (Cantina Madeddu)

Managu (Cantina Madeddu)

..... 40,00 €

## 11 HOTEL MARGHINE

Via Vittorio Emanuele II · Macomer (NU)  
Tel. 0785 70737 · e-mail: [info@hotelmarghine.it](mailto:info@hotelmarghine.it)  
Orari: 12:30/15:00 · 20:00/22:00  
Chiuso: la domenica

### ANTIPASTO

Bottarga di muggine con frutta fresca o *Panada* alla macomeresè

### PRIMO PIATTO

Fregola ai frutti di mare o zuppa di finocchietto selvatico

### DOLCE

Gelato al limone e basilico o *parfait* al mirto

### VINO

Tzinnigas (Azienda Agricola Famiglia Orro)  
Attitudu (Cantina Madeddu)

..... 35,00 €

## 12 HUB RISTORANTE

Via Emilio Lussu, Macomer (OR)  
Tel. 0785 226107 · e-mail: [hub@progettoh.it](mailto:hub@progettoh.it)  
Orari: 12:30/15:00 · 20:00/22:30  
Chiuso: la domenica

### ANTIPASTO

Cipollotto in gelatina di sardo modicana

### PRIMO PIATTO

Risotto «sfumature di primavera»

### CONTORNO

*Crocchè* di antunna

### SECONDO PIATTO

Casizzolu nella foglia di fico, sugo d'arrosto

### DOLCE

Spuma di ricotta in cialda, ciliegie, pinoli e bietole

### VINO

Tiernu (Il Nuraghe Cantina Sociale di Mogoro)  
Arcanos (Cantina Murales)  
Salto di Coloras (Cantina Angelo Angioy)

..... 35,00 €

### 13 TAMULI'S

Via Piercy 15 · Macomer(NU)  
Tel. 328 3650701 · e-mail: [tamulis.macomer@gmail.com](mailto:tamulis.macomer@gmail.com)  
Orari: 12:45/14:30 · 20:00/23:00  
Chiuso: il lunedì

#### ANTIPASTO

Tortino di patate e fresa e attunzu al tartufo di Laconi

#### PRIMO PIATTO

Zichi di Bonorva al ragù bianco di agnello IGP su crema di finocchietto e scaglie di ricotta mustia

#### SECONDO PIATTO

Filetto di manzo "Sa Bortigalesa" in salsa di cannonau e antunna grigliate

#### DOLCE

Biancomangiare, sapa di arancia e granella di amaretti tradizionali

#### VINO

Sabiu (Vigne Deriu)

..... 35,00 €

### 14 RISTORANTE MERIDIANA

Via Angioy 11 · Cuglieri (OR)  
Tel. 0785 39501 · e-mail: [angela.idilia@pec.it](mailto:angela.idilia@pec.it)  
Orari: 12:30/15:00 · 19:30/22:30  
Chiuso: il martedì

#### ANTIPASTO

Insalata di rana pescatrice in salsa *gazpacho*

#### PRIMO PIATTO

Tagliolini alla carbonara con mitili e zafferano

#### SECONDO PIATTO

Involto di pesce spada con melanzane alla mediterranea

#### DOLCE

Millefoglie con crema al mascarpone e frutti di bosco

#### VINO

Tyrsos (Azienda Vinicola Attilio Contini)

..... 38,00 €

### 15 COUNTRY RESORT CAPO NIEDDU

Podere 1 borgata Etfas · Cuglieri (OR)  
Tel. 347 4662990 · e-mail: [info@caponieddu.it](mailto:info@caponieddu.it)  
Orari: 13:00/14:30 · 20:00/21:30  
Chiuso: martedì, mercoledì, giovedì, venerdì

#### ANTIPASTO

Roll di riso gioiello con filetto di muggine di Cabras, *mousse* di pecorino e *nieddittas* allo zafferano di San Gavino

#### PRIMO PIATTO

Ravioli fatti in casa di bottarga ripieni di muggine di Cabras, pomodori secchi, olive, uvetta e mandorle con salsa delicata di acciughe

#### CONTORNO

Verdure di stagione in agrodolce con pesto di pomodori secchi

#### SECONDO PIATTO

Degustazione di consistenze: orata alla vernaccia, muggine croccante al mirto, *nieddittas* al Silbanis

#### DOLCE

Semifreddo di amaretti di Oristano e agrumi di Milis con *shottino* di vernaccia di Baratili San Pietro e miele di corbezzolo

#### VINO

Silbanis (Tema Società Agricola)  
Vernaccia di Oristano DOC (Silvio Carta)

..... 33,00 €

### 16 HOTEL RISTORANTE LA BAIÀ

Via Su Paris De Sa Turre · Santa Caterina di Pittinuri (OR)  
Tel. 0785 389149 / 349 8332695 · e-mail: [hotellabaja@tiscali.it](mailto:hotellabaja@tiscali.it)  
Orari: 19:30-22:00  
Sempre aperto

#### ANTIPASTO

Crostino di *crivazzu* di Santa Caterina con gambero, guanciaie e *casizolu* di pecora filante

#### PRIMO PIATTO

Zuppetta di fagiolo bianco e *nieddittas* con riso croccante di Oristano

#### SECONDO PIATTO

Filetto di muggine e bottarga di Cabras su vellutata allo zafferano e polvere di olive

#### DOLCE

*Mousse* al mirto

#### VINO

Alghero Torbato Brut (Tenute Sella e Mosca)  
Nieddera Rosato (Azienda Vinicola Attilio Contini)  
TerreSinis (Cantina Sociale della Vernaccia)

..... 35,00 €

## 17 RISTORANTE LA SCOGLIERA

Corso Alagon · Santa Caterina di Pittinuri (OR)

Tel. 0785 38231 · e-mail: [luisaulleri@tiscali.it](mailto:luisaulleri@tiscali.it)

Orari: 12:30/14:30 · 19:30/23:00

Chiuso: il mercoledì

### ANTIPASTO

Polpo fritto su letto di verdure croccanti e riduzione di aceto balsamico, carpaccio di pesce spada, pepe rosa e cipolle, insalata di pesche noci, gamberi, pinoli, olio evo e limone

### PRIMO PIATTO

*Malloreddus* artigianali della casa, vongole veraci, fiori di zucca e scaglie di bottarga

### SECONDO PIATTO

Calamaretti alla vernaccia con patate novelle e zafferano di Turri

### DOLCE

Mousse al mascarpone con spicchi di fragole e cioccolato fondente

### VINO

Su Entu (Cantina Su Entu)  
Frius (Meloni Vini)

..... 38,00 €

## 18 RISTORANTE DA BITTU

Via Vittorio Emanuele, 37 · Samugheo (OR)

Tel. 0783 64190 / 348 4128197 · e-mail: [bittur@tiscali.it](mailto:bittur@tiscali.it)

Orari: 12:00/14:30 · 19:30/22:30

Chiuso: il martedì

### ANTIPASTO

Guanciaie, prosciutto, salsiccia, carciofi sott'olio, olive condite e formaggio pecorino

### PRIMO PIATTO

Ravioli di pasta fresca, patate e pecorino, al ragù di salsiccia e funghi

### CONTORNO

Verdure biologiche in pinzimonio

### SECONDO PIATTO

*Petza imbinada*

### DOLCE

*Seadas* al miele

### VINO

Fradiles (Fradiles Viniviticola)

..... 28,00 €

## 19 ORLANDO RISTORANTE HOTEL EXPERIENCE

Località parco Santa Barbara · Villagrande Strisaili (NU)

Tel. 0782 32823 · e-mail: [info@hotelorlandosardegna.com](mailto:info@hotelorlandosardegna.com)

Orari: 12:30/14:30 · 19:30/21:30

Sempre aperto

### ANTIPASTO

Prosciutto di Villagrande con frutta di stagione o *gathulis* e olive nostrane o misto di formaggi con marmellata di sambuco e peperoncino

### PRIMO PIATTO

Culurgiones della casa con sugo di pomodoro fresco e basilico o *marracones de palineddu* al sugo di carne di capra

### CONTORNO

Patate locali biologiche rosolate al forno o verdure biologiche servite in pinzimonio

### SECONDO PIATTO

Stufato di carne al cannonau alle erbe aromatiche o arrosto tipico di carni locali

### DOLCE

*Paniscidda* dolce tipico Villagrandese o raviolini di ricotta fresca conditi con mosto cotto di uva di cannonau

### VINO

Erema (Siddura)  
Bacco (Siddura)  
Nuali (Siddura)

..... 35,00 €

## 20 SU SOI

S.P. 8 Nurachi-Cabras · Cabras (OR)

Tel. 338 6182085 · e-mail: [ristorante.susoi@gmail.com](mailto:ristorante.susoi@gmail.com)

Orari: 12:30/15:30 · 19:30/23:30

Chiuso: dal lunedì al venerdì a pranzo

### ANTIPASTO

La nostra bottarga in varie consistenze e carasau

### PRIMO PIATTO

Gnocchi di ricotta su crema di pecorino, gamberi scottati e bottarga

### CONTORNO

Fantasia di verdure ripiene

### SECONDO PIATTO

Filetto di muggine su *purè* di patate al prezzemolo

### DOLCE

Ricotta dolce, fragole e gelatina all'arancia

### VINO

Tyrsos (Azienda Vinicola Attilio Contini)

..... 35,00 €

## 21 AGRITURISMO IL GIGLIO

S.P.9 Massama (OR)  
Tel. 347 3483744 · e-mail: [info@agriturismoilgiglio.com](mailto:info@agriturismoilgiglio.com)  
Orari 12:30/14:00 · 20:00/21:00  
Chiuso: il lunedì

### ANTIPASTO

Salumi del Giglio – provoletta, pecorino e le composte dell'orto, *panada* fritta, uovo morbido con *crumble* di *casizolu* su fondente di piselli (con olio evo Semidana Bio TresLizos)

### PRIMO PIATTO

Ravioli di agnello o ravioli di ricotta al limone (con olio Bio Ispiritu Sardu nera di Villacidro)

### SECONDO PIATTO

Prosciutto di maialino a bassa temperatura su crema di cardo selvatico (con olio Bosana Bio DOP Sardegna)

### DOLCE

*Seadas* e ravioli dolci di *pappai biancu*, pane fatto in casa con grani storici

### VINO

Seu Brut Nieddera Rosè (Cantina della Vernaccia di Oristano)  
Maimone (Cantina della Vernaccia di Oristano)  
Remada (Cantina della Vernaccia di Oristano)

..... 35,00 €

## 22 RISTORANTE IL CAMINETTO

Via C. Battisti, 8 · Cabras (OR)  
Tel. 0783 331139 · e-mail: [rist.ilcaminetto@virgilio.it](mailto:rist.ilcaminetto@virgilio.it)  
Orari: 12:40/14:30 · 20:00/21:50  
Chiuso: il lunedì

### ANTIPASTO

Burrada tipica lagunare

### PRIMO PIATTO

*Maccaronnes* con muggine affumicato, bottarga e ciliegiini

### CONTORNO

*Crudità* di verdure

### SECONDO PIATTO

Frittura mista di paranza

### DOLCE

Dolcetti sardi misti alle mandorle

### VINO

Pariglia (Azienda Vinicola Attilio Contini)  
Juighissa (Cantina della Vernaccia di Oristano)

..... 35,00 €

## 23 RISTORANTE LEOPARDI

Via Leopardi, 53 · Cabras  
Tel. 342 0614208 · e-mail: [sazibba@gmail.com](mailto:sazibba@gmail.com)  
Orari: 12:15/14:00 · 19,45/22:00  
Chiuso: il mercoledì

### ANTIPASTO

Carpaccio di muggine

### PRIMO PIATTO

Ravioli di muggine e radicchio saltati con burro di capra e scaglie di pecorino

### CONTORNO

Insalata di asparagi di mare, pomodori e cipolle

### SECONDO PIATTO

Tagliata di muggine di Cabras

### DOLCE

Semifreddo al torrone di Tonara

### VINO

Tzinnigas (Azienda Agricola Famiglia Orro)

..... 35,00 €

## 24 BLAO RISTORANTE

Via Mazzini, 114 · Oristano  
Tel. 0783 030602 · e-mail: [info@blao.it](mailto:info@blao.it)  
Orari: 13:00/14:30 · 20:00/22:30  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

Morbido di asparagi, sardine dorate e *crumble* di bottarga

### PRIMO PIATTO

Raviolino ripieno di cozze e patate, pomodorini e menta

### SECONDO PIATTO

Filetto di muggine con crema di sedano rapa, emulsione di mele e senape

### DOLCE

Torta al pecorino con amaretti, pere e vernaccia

### VINO

Tzinnigas (Azienda Agricola Famiglia Orro)  
Spinarba (Azienda Agricola Famiglia Orro)  
Passentzia (Azienda Agricola Famiglia Orro)

..... 38,00 €

## 25 HOSTEL RODIA

Prolungamento Viale Repubblica · Oristano  
Tel. 333 2897460 · e-mail: [marcello.pulisci@gmail.com](mailto:marcello.pulisci@gmail.com)  
Orari: 13:00/15:00 · 20:00/22:30  
Chiuso: il lunedì

### ANTIPASTO

Terrina di muggine e bottarga,  
cono croccante di carasau con frittura di mare

### PRIMO PIATTO

Tortellini di mare in guazzetto

### CONTORNO

Julienne di carote e zucchine al profumo di limone

### SECONDO PIATTO

Trancio di dentice su *mousse* di melanzane al basilico

### DOLCE

Raviolini di mandorle con miele agli agrumi

### VINO

Elibaria (Azienda Vinicola Attilio Contini)  
Vernaccia DOC (Azienda Vinicola Attilio Contini)

..... 32,00 €

## 26 IL MELOGRANO BISTROT

Vico Parpaglia, 3 · Oristano (OR)  
Tel. 342 7276631 · e-mail: [ilmelogramnobistrotsas@gmail.com](mailto:ilmelogramnobistrotsas@gmail.com)  
Orari: 13:00/15:30 · 19:00/23:00  
Chiuso: il martedì

### ANTIPASTO

Cozza ripiena e pane alle olive, tonno fresco, bresaola di  
cinghiale e insalatina di stagione, uovo *poché*, melanzana  
affumicata e ricotta mustia

### PRIMO PIATTO

Tagliolini di ricotta al gambero rosso  
con soffice di ricotta e bottarga

### CONTORNO

Carote grigliate e borragine

### SECONDO PIATTO

Costine di agnello, ciliegie e sapa

### DOLCE

Ricotta a modo mio (semifreddo)

### VINO

Renosu Rosso (Tenute Dettori)  
Renosu Bianco (Tenute Dettori)  
Vernaccia di Oristano (Azienda Vitivinicola F.lli Serra)

..... 35,00 €

## 27 LA BRACE

Via Figoli 41 · Oristano (OR)  
Tel. 0783 73328 · e-mail: [labrace41@gmail.com](mailto:labrace41@gmail.com)  
Orari: 13:00/14:30 · 20:00/23:00  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

Stuzzico di benvenuto. Uovo *poché* su crema di topinambur,  
guanciale e cialda di pecorino

### PRIMO PIATTO

Raviolino di bietola con fonduta di caprino,  
noci, pere e porro fritto

### SECONDO PIATTO

Terrina di maialino e ciliegie

### DOLCE

Spuma di yogurt con ananas alla brace, composta di fragole e  
biscotto di *moscobado*

### VINO

Corash (Cantina della Vernaccia di Oristano)  
TerreSinis (Cantina della Vernaccia di Oristano)  
Seu rosè (Cantina della Vernaccia di Oristano)  
Juighissa (Cantina della Vernaccia di Oristano)

..... 38,00 €

## 28 OSTERIA DA MIMMO

Via Benedetto Croce 21 · Oristano  
Tel. 320 0777407 · e-mail: [mimmo.marchi@tiscali.it](mailto:mimmo.marchi@tiscali.it)  
Orari: 12:00/15:00/19:00/23:00  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

Misto di salumi, formaggi, sott'olii, lumache

### PRIMO PIATTO

Pane *frattau*

### CONTORNO

Patate al forno

### SECONDO PIATTO

*Ortau*, *purpuzza*, pecora

### DOLCE

*Seadas*

### VINO

Maluentu (Azienda Vinicola Attilio Contini)

..... 25,00 €

## 29 RISTORANTE CRAF DA BANANA

Via De Castro, 34 · Oristano (OR)  
Tel. 0783 70669 · e-mail: [Ristocrafbanana@gmail.com](mailto:Ristocrafbanana@gmail.com)  
Orari: 12:30/15:00 · 19:30/22:30  
Chiuso: domenica sera

### ANTIPASTO

Animelle di bue rosso alla bonarcadese o stracotto di bue rosso

### PRIMO PIATTO

*Lorghitas* guanciaie croccante, *ovinforth* e favette o fregola con pancetta, antunna, zafferano e *casizolu*

### CONTORNO

Patate al forno

### SECONDO PIATTO

Pecora in cappotto o costine di agnellone fritte

### DOLCE

Seadas al miele di corbezzolo

### VINO

Iolei (Cantina Nois )

Tiernu (Il Nuraghe Cantina Sociale di Mogoro)

Montiprama (Cantina della Vernaccia di Oristano)

..... 32,00 €

## 30 RISTORANTE DA SALVATORE

Via Pietro Riccio 16 · Oristano  
Tel. 0783 357134 · e-mail: [da-salvatore81@tiscali.it](mailto:da-salvatore81@tiscali.it)  
Orari: 12:30-15:00/19:30-23:00  
Chiuso: la domenica sera

### ANTIPASTO

Bottarga con insalata di sedano con fragole

### PRIMO PIATTO

*Fregula* alle arselle

### SECONDO PIATTO

Trancio di cefalo alla campidanese

### DOLCE

Dolci di mandorle

### VINO

Anastasia Brut (Il Nuraghe Cantina Sociale di Mogoro)

TerreSinis (Cantina della Vernaccia di Oristano)

Vernaccia di Oristano DOC (Az. Vinicola Attilio Contini)

..... 35,00 €

## 31 RISTORANTE MISTRAL 2

Via XX Settembre, 34 · Oristano  
Tel. 0783 210389 · e-mail: [info@hotel-mistral.it](mailto:info@hotel-mistral.it)  
Orari: 12:30/14:30 · 19:30/22:30  
Sempre aperto

### ANTIPASTO

*Merca* di Cabras

### PRIMO PIATTO

Riso venere cozze limone

### CONTORNO

Datterini scottati in aceto balsamico

### SECONDO PIATTO

Baffa di muggine al salto

### DOLCE

Raviolo caldo di ricotta con miele di asfodelo

### VINO

I Giganti (Azienda Vinicola Attilio Contini)

Pontis (Azienda Vinicola Attilio Contini)

..... 35,00 €

## 32 AGRITURISMO ARCHELAO

Loc. San Quirico podere 80 · Oristano  
Tel. 329 3570571 · e-mail: [agr.archelao@gmail.com](mailto:agr.archelao@gmail.com)  
Orari: 12:30/15:00 · 20:00/22:30  
Chiuso: il lunedì

### ANTIPASTO

*Simbua* frita alla campidanese, uovo morbido su fonduta di pecorino, guanciaie croccante e chips di pane, sformato di ricotta, crema di peperone dolce

### PRIMO PIATTO

Gnocchi di *civraxiu* al ragù di polletto sardo

### SECONDO PIATTO

Medaglione di vitello, bietola di campo croccante e salsa al cannonau

### DOLCE

Mattonella ai due profumi su sbriciolata alla vernaccia

### VINO

Lun (Agricola Soi)

..... 30,00 €

### 33 LOCANDA DEL GALLO BIANCO

Piazza Maria Ausiliatrice 8/10 · Arborea (OR)  
Tel. 0783 800241 · e-mail: [info@locandadelgallobianco.it](mailto:info@locandadelgallobianco.it)  
Orari: 12:30/15:00 · 20:00/23:00  
Sempre aperto

#### ANTIPASTO

Il turbante del muggine del golfo in cestello di gran campidano con fonduta di provola affumicata di Arborea e *niedditas* alla *schiscionera*

#### PRIMO PIATTO

La fregola tostata alle arselle bianche di Marceddi e bottarga di Cabras con *concessè* di pomodorini locali

#### SECONDO PIATTO

L'orata filettata di *Corru Mannu* in crosta di pane carasau

#### DOLCE

La barchetta di melone di Arborea in riduzione di fico d'india

#### VINO

Orriu sulle bucce (Quartomoro di Sardegna)  
..... 35,00 €

### 34 RISTORANTE DA LUCIO

Via Sardus Pater, 34 · Marceddi - Terralba (OR)  
Tel. 0783 867130 · e-mail: [cripu@tiscali.it](mailto:cripu@tiscali.it)  
Orari 12:30/14:30 · cena: fine maggio  
Chiuso: il giovedì

#### PRIMO PIATTO

Fregola sarda a cucchiaio con arselle e pomodorini

#### CONTORNO

Verdure in pinzimonio

#### SECONDO PIATTO

Filetto di spigola, zafferano e salicornia, spezie

#### DOLCE

Mostaccioli accompagnati da un bicchierino di Vernaccia di Oristano

#### VINO

Jocalia (Azienda Agricola Melis)  
Velludu (Cantina Su Cuppoi)  
..... 30,00 €

### 35 RISTORANTE CIBO QIBÒ

Via Marceddi 193 · Terralba (OR)  
Tel. 0783 83730 · e-mail: [info@ciboqibo.it](mailto:info@ciboqibo.it)  
Orari: 12:30/14:30 · 19:30/22:30  
Sempre aperto

#### ANTIPASTO

Azzurra: sarde marinate con succo e scorza di limone su pomodori e basilico

#### PRIMO PIATTO

*Malloreddus* artigianali al muggine e zafferano

#### SECONDO PIATTO

Triglie con vernaccia all'oristanese

#### DOLCE

Morbida agli agrumi e zafferano su sfoglia croccante

#### VINO

Puisteris (Il Nuraghe Cantina Sociale di Mogoro)  
Moscato (Azienda Agricola Melis)  
..... 37,00 €

### 36 TRATTORIA SA CABIXETTA

Via Roma, 134 · Terralba (OR)  
Tel. 388 4537470 · e-mail: [sacabixetta@gmail.com](mailto:sacabixetta@gmail.com)  
Orari: 12:00/14:30 · 19:30/23:00  
Chiuso: il martedì

#### ANTIPASTO

*Sauté* di *niedditas* all'arancia

#### PRIMO PIATTO

Riso gioiello di Passiu con menta, guanciale croccante e scorza di limone

#### SECONDO PIATTO

Filetto di pesce al forno con arselle e vernaccia

#### DOLCE

Sorbetto esotico

#### VINO

Z (Quartomoro di Sardegna)  
Sinfonia (Consorzio San Michele)  
Vermentino un anno dopo (Quartomoro di Sardegna)  
..... 35,00 €

### 37 RISTORANTE L'ULIVO

P.zza Francesco Atzeni, 6 · ang. Via Marconi 1 · Gonnosfanadiga  
Tel. 324 8320940 · e-mail: [inforistorantelulivo@gmail.com](mailto:inforistorantelulivo@gmail.com)  
Orari 12:30/14:00 · 20:00/23:00  
Chiuso: il lunedì

#### ANTIPASTO

Melanzana croccante farcita al *casizolu*,  
salsa all'erborinato e insalatina

#### PRIMO PIATTO

Chicchi di *civraxiu* al sugo di cozze, pomodorino infornato  
al limone, basilico e crema di zucchine

#### SECONDO PIATTO

Gallina disossata con *su preimentu* di coccoi, pomodoro secco,  
lardo e zafferano, la sua salsa e verdure saltate

#### DOLCE

Cre moso al Villacidro Murgia, *crumble* al cioccolato e salsa  
alla vaniglia e arancia

#### VINO

Branu (Surrau)  
Chiaroscuro (Cantina Mulleri)

..... 35,00 €

### 38 RISTORANTE SAN NICOLÒ

Loc. San Nicolò · Buggerru (SU)  
Tel. 3287580557 · e-mail: [rossellacavassa@gmail.com](mailto:rossellacavassa@gmail.com)  
Orari: 12:45/15:00 · 19:00/22:30  
Sempre aperto

#### ANTIPASTO

Gamberetti rosa allo zafferano e il loro sughetto

#### PRIMO PIATTO

Maccheroni (senatore cappelli) ai quattro pesci

#### CONTORNO

Verdure dell'orto

#### SECONDO PIATTO

Tonno in riduzione con cipolle di San Giovanni  
e miele di corbezzolo

#### DOLCE

Semifreddo al mirto

#### VINO

Nurà (Agricola Soi)  
Centogemme (Poderi Parpinello)

..... 30,00 €

### 39 CHIAROSCuro

Corso Vittorio Emanuele II · Cagliari  
Tel. 347 9630924 · e-mail: [chiaroscurocagliari@tiscali.it](mailto:chiaroscurocagliari@tiscali.it)  
Orari: 12:30/15:00 · 20:00/23:00  
Chiuso: il lunedì e la domenica sera

#### ANTIPASTO

«Il fritto di terra» frittura di semola accompagnata da  
maionese alla sapa di cervello, animelle e verdure croccanti

#### PRIMO PIATTO

*Su filindeu* in brodo di pecora chiarificato, accompagnato  
da pecorino semi stagionato e olio *ghermanu*

#### CONTORNO

Verdure di stagione cotte

#### SECONDO PIATTO

Maialetto da latte cotto in olio aromatizzato  
alle erbe endemiche

#### VINO

Brut Rosè (Cantina Su'Entu )  
Cupanera (Azienda Agricola Giuliana Puligheddu)

..... 35,00 €

### 40 RISTORANTE LA CALETTA

Spaggia Sottotorre · Calasetta (CA)  
Tel. 348 4056719 · e-mail: [lacalettacalasetta@pec.it](mailto:lacalettacalasetta@pec.it)  
Orari: 12:30/15:00 · 19:30/22:30  
Chiuso: il lunedì

#### ANTIPASTO

Insalatina di stagione con lamelle di lattume insemolate  
e fritte, tonnina con *fagussa*, gallette e pomodoro bio,  
*musciame* di tonno su pomodorini bio e pane *civraxiu* tostato

#### PRIMO PIATTO

*Pilau* alla calasettana, spaghetti con bottarga di tonno

#### SECONDO PIATTO

Insalata di tonno bollito in acqua di mare con cipolla rossa,  
*belu* di tonno con patate e verdure

#### DOLCE

Canestrello calasettano con moscato

#### VINO

Cala di Seta (Cantina di Calasetta)  
Piede Franco (Cantina di Calasetta)

..... 38,00 €





VINI E VERNACCE  
DI SARDEGNA

### AGRICOLA SOI

Via Cucchesi, 1 · Nuragus (SU) · 0782 818262

**Lun** · Isola dei Nuraghi IGT

**Nurà** · Nuragus di Cagliari DOC

**Soi** · Cannonau di Sardegna DOC

### AZIENDA AGRICOLA FAMIGLIA ORRO

Via Giuseppe Verdi, 25 · Tramatzia (OR) · 347 752 6617

**Tzinnigas** · Valle del Tirso IGT

**Spinarba Rosso** · Nieddera Valle del Tirso IGT

**Passentzia** · Passito Isole dei Nuraghi IGT

### AZIENDA AGRICOLA FRATELLI PUDDU

Loc. Orbuddai · Oliena (NU) · 0784 288457

**Pro Vois** · Cannonau di Sardegna DOC

### AZIENDA AGRICOLA GIULIANA PULIGHEDDU

Piazza Collegio, 5 · Oliena (NU) · 347 6013957

**Cupanera** · Cannonau DOC

### AZIENDA AGRICOLA MELIS

Via S. Suia, 20 · Terralba · 09098 (OR) · 0783 851090

**Jocalia** · Vermentino di Sardegna DOC

**Moscato** · Spumante Dolce V.S.A.Q.

### AZIENDA VINICOLA ATTILIO CONTINI

Via Genova n 48-50 · Cabras (OR) · 0783 290806

**Pariglia** · Vermentino di Sardegna DOC

**Tyrsos** · Vermentino di Sardegna DOC

**I Giganti** · Bianco Tharros IGT

**Maluentu** · Nieddera Valle del Tirso IGT

**Pontis** · Grappa affinata

**Nieddera** · Rosato Valle Tirso IGT

**Elibaria** · Vermentino di Gallura DOCG

**Vernaccia di Oristano** · Vernaccia di Oristano DOC

### AZIENDA VINICOLA CHERCHI

Loc sa Pala e sa Chessa · Usini (SS) · 079 380273

**Cagnulari** · Isola dei Nuraghi IGT

**Tuvaoes** · Vermentino di Sardegna DOC

### AZIENDA VITIVINICOLA F.LLI SERRA

Via Giuseppe Garibaldi, 25 · Zeddiani (OR) · 0783 418276

**Vernaccia di Oristano** · Vernaccia di Oristano DOC

### CANTINA ANGELO ANGIOI

Loc. Coloras · Tresnuraghes (OR) · 340 9357227

**Salto di Coloras** · Malvasia di Bosa DOP

### CANTINA DI CALASETTA

Via Roma, 134 · Calasetta (SU) · 0781 88413

**Cala di Seta** · Vermentino di Sardegna DOC

**Piedefranco** · Carignano del Sulcis DOC

### CANTINE DI DOLIANOVA

Loc. Sant'Esu S.S. 387 Km 17,150 · Dolianova (CA) · 070 744101

**Nuragus** · Nuragus di Cagliari DOC

### CANTINA LILLIU

Via Sardegna, 13 · Ussaramanna · 0783 95239

**Pantummas** · Cannonau Rosato IGT

### CANTINA MADEDDU

Località Pianu e Murtas km 27 SS 129 bis · Bosa (OR)

**Attitudu** · Isola dei Nuraghi IGT

**Giolzi** · Vermentino di Sardegna DOC

**Managu** · Vermentino Isola dei Nuraghi IGT

## CANTINA MESA

Località Su Baroni · Sant'Anna Arresi (SU) · 0781 965057  
Brama · Isola dei Nuraghi IGT

## CANTINA MULLERI

Via Silanus, 32 · Quartucciu (CA) · 349 6124775  
Chiaroscuro · Isola dei Nuraghi IGT

## CANTINA MURALES

Località Pilezzu, 1 · Olbia (SS) · 0789 53174  
Arcanos · Cannonau di Sardegna DOC

## CANTINA NOIS

Via Raffaele Calamida, 11 · Oliena (NU) · 348 8863219  
Iolei · Cannonau di Sardegna DOC

## CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

Via Zirra · Santa Maria La Palma (SS) · 0789 999008  
Aragosta Brut Rosè · Vino Spumante Rosato Brut

## CANTINA SANTADI

Via Cagliari, 78 · Santadi (SU) · 0781 950127  
Solais · Vino Spumante di Qualità · Metodo Classico

## CANTINA DELLA VERNACCIA DI ORISTANO

Via Oristano, 6/A · Oristano · 0783 33383  
Juighissa · Vernaccia DOC  
Montiprama · Valle del Tirso Nieddera IGT  
TerreSinis · Valle Tirso IGT  
Is Arutas · Vermentino di Sardegna DOC  
Seu Rosè · Valle del Tirso Rosato IGT  
Corash · Cannonau di Sardegna DOC  
Maimone · Cannonau di Sardegna DOC  
Remada · Vernaccia Valle del Tirso IGT  
Seu Brut Nieddera Rosè · Valle del Tirso IGT

## CANTINA SU CUPPOI

Via Dante Alighieri 62 · Terralba (OR) 329 0760483/349 0572526  
Velludu · Vermentino Di Sardegna DOC

## CANTINA SU 'ENTU

S.P. 48 Km 1,8 (St. Sanluri-Lunamatrona) · Sanluri (SU) · 070 93571206  
Brut Rosè · Spumante Brut Rosè  
Su Entu · Vermentino di Sardegna DOC

## CANTINE CHESSA

Via S. Giorgio · Usini (SS) · 328 3747069  
Mattariga · Vermentino di Sardegna DOC  
Cagnulari · Isola dei Nuraghi IGT

## CAPICHERA

Loc. Spridda · Arzachena (SS) · 0789 80800  
Capichera classico · Isola dei Nuraghi IGT

## CONSORZIO SAN MICHELE

Loc. San Michele · Berchidda - 335 7683310  
Sinfonia · Vermentino di Gallura DOCG

## FRADILES VITIVINICOLA

Incrocio per località Creccheri, S.P. 61 · Atzara (NU) · 333 1761683  
Fradiles · Mandrolisai DOC

## IL NURAGHE CANTINA SOCIALE DI MOGORO

Strada Statale 131, km 62 · Mogoro (OR) · 0783 990285  
Tiernu · Bovale Campidano di Terralba DOC  
Anastasia Brut · Vino Spumante Brut Charmat  
Puisteris · Semidano di Mogoro DOC Superiore

## MELONI VINI

Via Antonio Gallus, 79 · Selargius (CA) · 070 852822  
Frius · Spumante di Qualità Vermentino DOC Brut

## PANEVINO

Località Perda Coddura - Nurri 348 824 1060  
Alvas · Bianco IGT

## PODERI PARPINELLO

Loc. Janna de Mare S.S. 291 · Sassari (SS) · 346 591 5194  
Ala Blanca · Vermentino di Sardegna DOC  
Torbato · Alghero Torbato DOC  
Centogemme · Spumate Brut Torbato DOC

## CANTINA QUARTOMORO

Via Dino Poli 33 · Arborea (OR) · 346 7643522  
Z · Vino Frizzante  
Vermentino un anno dopo · Vermentino di Sardegna DOC  
Orriu sulle bucce · Vernaccia Valle del Tirso IGT

## SIDDURA

Località Siddura Snc · Luogosanto (OT) · 079 6573027  
Erema · Cannonau di Sardegna DOC  
Bacco · Cagnulari IGT  
Nuali · Moscato di Sardegna

## SILVIO CARTA

Via Roma 2 · Baratili San Pietro (OR) · 0783 410314  
Vernaccia di Oristano DOC

## SURRAU

S.P. Arzachena-Porto Cervo · Arzachena (SS) · 0789 82933  
Branu · Vermentino di Gallura DOCG

## TEMA

Podere n. 1 zona ex Etfas di Santa Caterina di Pittinuri  
Cuglieri (OR) · 348 2935195  
Silbanis · Vermentino di Sardegna DOC

## TENUTE ASINARA

Z.I. Campo Mela S.S. 131 Km 199.5 · Cargeghe (SS) · 079 3402033  
Birbante · Vino Spumante Brut DOC Vermentino di Sardegna

## TENUTE DETTORI

S.P. 29 Km 10, 07036 Badde Nigolosu · Sennori (SS) · 079 515511  
Renosu Rosso · Romangia IGT  
Renosu Bianco · Romangia IGT

## TENUTE SELLA & MOSCA

Località I Piani · Alghero (SS) · 079 997700  
Torbato Brut · Alghero Spumante Torbato Brut DOC

## VIGNE DERIU

Strada prov. 3 km 30 · Codrongianos (SS) · 079 435101  
Sabiu · Cannonau DOC riserva



**Camera di Commercio  
Oristano**



**CAMERA DI COMMERCIO  
NUORO**



**Camera di Commercio  
Cagliari**



**CAMERA DI COMMERCIO  
SASSARI**

CON IL CONTRIBUTO DI



**Unioncamere  
Sardegna**



**Fondazione  
di Sardegna**