



Benvenuti al Ristorante da Stefano

*Il nostro menù di degustazione di mare
"Fidati di Meì"*

Percorso di 7 assaggi dall'antipasto al dolce

**II MENU' NON PUO ESSERE CONDIVISO E DEVE ESSERE
SEMPRE ORDINATO INDISTINTAMENTE DA TUTTI GLI OSPITI
DEL TAVOLO, NESSUNA ECCEZIONE, SE NON, OVVIAMENTE,
PER I BAMBINI.**

Ombrina Boccadoro al sale bilanciato , affumicata al legno d'acero

Cubi di tonno in olio cottura

Filetto di pesce gratinato al forno

Spaghetto alla chitarra al ragù di mare e pomodorini confit all'origano

Scaloppa o filetto di pesce

Sorbetto ananas , limone e zenzero

Dessert del giorno

60 € P.P. (bevande e coperta esclusi)

Servizio , pane e coperto 3 €

I piatti della Longevità, tra tradizione ed innovazione

Vellutata di Piseddu (cicerchie), erbe di campo ripassate in padella, ricotta e chips di pane Carasau, pancetta croccante, ed olio di lentischio(1,7) 16 €

Maialino sardo cotto 24 ore, carciofi in 2 consistenze (se ordinato come piatto d'ingresso il tempo d'attesa è di 20 minuti) 22 €

Il dolce tipico. La Sabada Teuladina con primo sale di capra e miele di castagno (1,3,7) 8 €

Gli antipasti

Crudo di Gambero del mediterraneo in purezza, zabaione di coralli, insalatina di alghe (2,5,6,11) 22 €

Filetti di triglie gratinate ai pistacchi, patate a schiscionera e babaganouh (4,5,8,10,11) 18 €

Millefoglie di patate al timo, tuorlo croccante, salsa all'erborinato di pecora , tartufo estivo e cardoncelli (1,3,7) 18 €

Tonno di Carloforte in olio cottura, estratto di frutta e verdura , verdurine all'Agro (4,9) 18 €

Tagliatelle di seppie, caponatina di verdure, marinara fredda di cozze e gazpacho di pomodoro giallo (14) 18 €

I primi

Spaghetto alla chitarra Senatore Cappelli , dentice d'amo, salsa alla bottarga di Sant'Antioco (1,3,4,14) 20 €

Paccheri fatti in casa, polpo, pane Civraxiu al peperoncino, maionese alle alici (1,3, 4,6,14) 20 €

La fregula sarda cotta come un risotto, bisque di crostacei, crudo di gambero , colatura di burrata e polvere d'arancia (1,2,4,7) 21 €

Ravioli di fonduta di formaggi sardi, burro salato , ristretto d'arrosto e tartufo estivo (1,3,7) 20 €

I secondi

<i>Calamaretti e polpo scottati, topinambur, asparagi grigliati e polvere di olive e capperi (14)</i>	<i>23 €</i>
<i>Scaloppa di ricciola, soffice di patate ed erbe di campo ripassate in padella (4, 7)</i>	<i>23 €</i>
<i>Filetto di pesce al pancondito, spaghetti di verdure Teriyaki , crema di carote e zenzero (1,4,7)</i>	<i>23 €</i>
<i>Cappello del prete a lenta cottura, ristretto al Carignano, flan di Grana sardo (1, 7)</i>	<i>22 €</i>
<i>La nostra selezione di formaggi sardi, servita con miele e le nostre composte (1,7,8)</i>	<i>20 €</i>

I piatti proposti nel menù potrebbero contenere sostanze o prodotti che provocano intolleranze o allergie e più precisamente: 1)cereali contenenti glutine 2) crostacei 3) uova 4)pesce 5) arachidi 6)soia 7) latte 8) frutta a guscio 9) sedano 10)senape 11) semi di sesamo 12)anidride solforosa e solfiti, 13) lupini 14) molluschi. Le persone affette da intolleranze o allergie a queste sostanze troveranno per ogni singola portata i numeri corrispondenti agli allergeni presenti sul piatto. Per garantire qualità e sicurezza alimentare i prodotti somministrati potrebbero aver subito il processo di abbattimento in loco o essere surgelati all'origine secondo le norme prescritte dal Regolamento Ce 853/2004 e successive. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.