






SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA

## MENÙ CLASSICO

€45




I menù proposti potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e del prodotto macellato in settimana.

### ANTIPASTI

Crema di formaggio e lardo   
Noidu (pecorino semicotto) con confettura di fichi   
Nàrami (pecorino stagionato) con confettura di fragole   
Melanzane e zucchine arrosto

Coppa e salsiccia  
Lonza di maiale  
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo




### PRIMI PIATTI


Ravioli di ricotta alle sette erbe   
Macarrones de punzu al sugo di vitello  

### SECONDI PIATTI

Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo  
Verdure fresche del territorio

### DOLCI DELLA TRADIZIONE

Ricotta con il miele di lavanda   
Amaretti e Bianchini  

Acqua S.Martino e Smeraldina  
Vini: Cannonau DOC, Vermentino DOC   
(1 bottiglia ogni 4 comensali)

Pane Carasau Panificio Soru 

Caffè  
Digestivi: Mirto & Fill'u Ferro

### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €2  
Gassosa; Aranciata; Chinotto; Limonata; Acqua Tonica  
VINI: Valmell (Cannonau Rosso) €8,00  
Blu (Vermentino bianco) €8,00  
Birra: €3  
Sevada: € 5

AZIENDA AGRITURISTICA SA MANDRA

Strada Provinciale 44, km.1  
07041 Alghero (SS) | SARDEGNA  
+ 39 079 999 150 | rita@aziendasamandra.it |  
www.aziendasamandra.it







SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA

## MENÙ CLASSICO CON SEVADA




€50

I menù proposti potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e del prodotto macellato in settimana.

### ANTIPASTI

Sa Frue (Cagliata)   
Ricotta mustia con confettura di cacchi   
Ricotta gentile con miele di lavanda   
Nàrami (pecorino stagionato) con confettura di limone e zafferano   
Melanzane e zucchine arrosto  
  
Filetto  
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo  
Purpredda

### PRIMI PIATTI


Ravioli alle sette erbe    
Macarrones de punzu al sugo di vitello 


### SECONDI PIATTI

Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo  
Verdure fresche del territorio

### DOLCI DELLA TRADIZIONE

Sevada al miele    
Amaretti e Bianchini  

Acqua S.Martino e Smeraldina  
Vini: Cannonau DOC, Vermentino DOC   
(1 bottiglia ogni 4 comensali)

Pane Carasau Panificio Soru 

Caffè  
Digestivi: Mirto & Fill'u Ferro

EXTRA  
Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €2  
Gassosa; Aranciata; Chinotto; Limonata; Acqua Tonica  
VINI: Valmell (Cannonau Rosso) €8,00  
Blu (Vermentino bianco) €8,00  
Birra: €3

AZIENDA AGRITURISTICA SA MANDRA

Strada Provinciale 44, km.1  
07041 Alghero (SS) | SARDEGNA  
+ 39 079 999 150 | rita@aziendasamandra.it |  
www.aziendasamandra.it



SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA








CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

## MENÙ SANTA MARIA LA PALMA




€55

I menù proposti potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e del prodotto macellato in settimana.

### ANTIPASTI

Aperitivo a tavola con crema di pecorino e lardo   
Assu modde e pane a lievitazione naturale    
Ricotta mustia con confettura di cacchi   
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance   
Verdure arrosto con olio extra vergine  
Cipolle in agrodolce  
Ceci  
Coppa e Salsiccia  
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo

### PRIMI PIATTI

Fregula con crema patate allo zafferano, agnello e pecorino    
Culurgiones con pomodoro fresco e basilico 

### SECONDI PIATTI


Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo  
Verdure fresche del territorio

### DOLCI DELLA TRADIZIONE

Sevada al miele    
Amaretti e Bianchini  

### VINI CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

AKENTA Spumante Extra Dry Vermentino di Sardegna DOC  
CAGNULARI DI SARDEGNA DOC  
CANNONAU DI SARDEGNA DOC 

Acqua S.Martino e Smeraldina  
Pane Carasau Panificio Soru 

Caffè  
Digestivo: SOFFIO DI SOLE PASSITO

### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €2  
Gassosa; Aranciata; Chinotto;  
Limonata; Acqua Tonica  
Birra: €3

AZIENDA AGRITURISTICA SA MANDRA

Strada Provinciale 44, km.1  
07041 Alghero (SS) | SARDEGNA  
+ 39 079 999 150 | rita@aziendasamandra.it |  
www.aziendasamandra.it



SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA








Santa Maria La Palma

## MENÙ PRESTIGE SANTA MARIA LA PALMA






€65

I menù proposti potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e del prodotto macellato in settimana.

### ANTIPASTI

Aperitivo a tavola con crema di pecorino e lardo   
Assu modde e pane a lievitazione naturale    
Ricotta mustia con confettura di cacchi   
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance   
Verdure arrosto con olio extra vergine  
Cipolle in agrodolce  
Ceci  
Coppa e Salsiccia  
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo

### PRIMI PIATTI

Fregula con crema patate allo zafferano, agnello e pecorino     
Culurgiones con pomodoro fresco e basilico  

### SECONDI PIATTI

Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo  
Verdure fresche del territorio

### DOLCI DELLA TRADIZIONE

Sevada al miele     
Amaretti e Bianchini  

### VINI CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

AKENTA Spumante Extra Dry Vermentino di Sardegna DOC

RÀFLA: Vermentino di Sardegna DOC

RECÒNTA: Cagnulari di Sardegna di Sardegna DOC Riserva

REDÌT: Cannonau di Sardegna di Sardegna DOC Riserva



### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €2

Gassosa; Aranciata; Chinotto;

Limonata; Acqua Tonica

Birra: €3

Acqua S.Martino e Smeraldina

Pane Carasau Panificio Soru



Caffè

Digestivo: SOFFIO DI SOLE PASSITO

AZIENDA AGRITURISTICA SA MANDRA

Strada Provinciale 44, km.1

07041 Alghero (SS) | SARDEGNA

+ 39 079 999 150 | rita@aziendasamandra.it |

www.aziendasamandra.it



SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA








## MENÙ SUPERIOR SELLA & MOSCA




€60

I menù proposti potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e del prodotto macellato in settimana.

### ANTIPASTI

Aperitivo a tavola con crema di pecorino e lardo   
Assu modde e pane a lievitazione naturale    
Ricotta mustia con confettura di cacchi   
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance   
Verdure arrosto con olio extra vergine  
Cipolle in agrodolce  
Ceci  
Coppa e Salsiccia  
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo

### PRIMI PIATTI

Fregula con crema patate allo zafferano, agnello e pecorino    
Culurgiones con pomodoro fresco e basilico 

### SECONDI PIATTI

Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo  
Verdure fresche del territorio

### DOLCI DELLA TRADIZIONE

Sevada al miele    
Amaretti e Bianchini  

### VINI TENUTE SELLA & MOSCA

ALGHERO SPUMANTE TORBATO DOC BRUT  
CANNONAU DI SARDEGNA DOC  
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC 

EXTRA  
Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €2  
Gassosa; Aranciata; Chinotto;  
Limonata; Acqua Tonica  
Birra: €3

Acqua S.Martino e Smeraldina  
Pane Carasau Panificio Soru 

Caffè  
Digestivo: SOFFIO DI SOLE PASSITO

AZIENDA AGRITURISTICA SA MANDRA  
Strada Provinciale 44, km.1  
07041 Alghero (SS) | SARDEGNA  
+ 39 079 999 150 | rita@aziendasamandra.it |  
www.aziendasamandra.it



SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA








SELLA & MOSCA  
antoniomarras

## MENÙ SELLA & MOSCA + ANTONIO MARRAS




€70

I menù proposti potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e del prodotto macellato in settimana.

### ANTIPASTI

Aperitivo a tavola con crema di pecorino e lardo   
Assu modde e pane a lievitazione naturale    
Ricotta mustia con confettura di cacchi   
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance   
Verdure arrosto con olio extra vergine  
Cipolle in agrodolce  
Ceci  
Coppa e Salsiccia  
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo

### PRIMI PIATTI

Fregula con crema patate allo zafferano, agnello e pecorino    
Culurgiones con pomodoro fresco e basilico 

### SECONDI PIATTI

Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo  
Verdure fresche del territorio

### DOLCI DELLA TRADIZIONE

Sevada al miele    
Amaretti e Bianchini  


### VINI TENUTE SELLA & MOSCA

OSCARÌ: Torbato Spumante Brut Metodo

AMBAT: Vermentino di Sardegna

MUSTAZZO: Cannonau di Sardegna 

Acqua S.Martino e Smeraldina

Pane Carasau Panificio Soru 

Caffè

Digestivo ANGHELU RUJU: Alghero DOC Liquoroso Riserva

### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €2

Gassosa; Aranciata; Chinotto;

Limonata; Acqua Tonica

Birra: €3

AZIENDA AGRITURISTICA SA MANDRA

Strada Provinciale 44, km.1

07041 Alghero (SS) | SARDEGNA

+ 39 079 999 150 | rita@aziendasamandra.it |

www.aziendasamandra.it



SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA








## MENÙ SUPERIOR VIGNE RADA




€65

I menù proposti potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e del prodotto macellato in settimana.

### ANTIPASTI

Aperitivo a tavola con crema di pecorino e lardo   
Assu modde e pane a lievitazione naturale    
Ricotta mustia con confettura di cacchi   
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance   
Verdure arrosto con olio extra vergine  
Cipolle in agrodolce  
Ceci  
Coppa e Salsiccia  
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo

### PRIMI PIATTI

Fregula con crema patate allo zafferano, agnello e pecorino    
Culurgiones con pomodoro fresco e basilico 

### SECONDI PIATTI

Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo  
Verdure fresche del territorio


### DOLCI DELLA TRADIZIONE

Sevada al miele    
Amaretti e Bianchini  

### VINI VIGNE RADA

STRIA: Vermentino di Sardegna DOC

ARSENALE Cagnulari Alghero DOC

RIVIERA Cannonau di Sardegna DOC 

### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €2

Gassosa; Aranciata; Chinotto;

Limonata; Acqua Tonica

Birra: €3

Acqua S.Martino e Smeraldina

Pane Carasau Panificio Soru 

Caffè

Digestivo: 3 NODI Isola dei Nuraghi IGT

AZIENDA AGRITURISTICA SA MANDRA

Strada Provinciale 44, km.1

07041 Alghero (SS) | SARDEGNA

+ 39 079 999 150 | rita@aziendasamandra.it |

www.aziendasamandra.it



SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA

TENUTA






ASINARA®

## MENÙ SUPERIOR ASINARA




€65

I menù proposti potrebbero subire delle variazioni a seconda della stagione e del prodotto macellato in settimana.

### ANTIPASTI

Aperitivo a tavola con crema di pecorino e lardo   
Assu modde e pane a lievitazione naturale    
Ricotta mustia con confettura di cacchi   
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance   
Verdure arrosto con olio extra vergine  
Cipolle in agrodolce  
Ceci  
Coppa e Salsiccia  
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo

### PRIMI PIATTI

Fregula con crema patate allo zafferano, agnello e pecorino    
Culurgiones con pomodoro fresco e basilico 

### SECONDI PIATTI

Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo  
Verdure fresche del territorio

### DOLCI DELLA TRADIZIONE

Sevada al miele    
Amaretti e Bianchini  

### VINI TENUTA ASINARA

BIRBANTE BRUT Spumante Vermentino di Sardegna DOC

INDOLENTE Vermentino di Sardegna DOC

HERCULIS Vino Rosso Isola dei Nuraghi IGT



### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €2

Gassosa; Aranciata; Chinotto;

Limonata; Acqua Tonica

Birra: €3

Acqua S.Martino e Smeraldina

Pane Carasau Panificio Soru



Caffè

Digestivo: INDOLENTE Passito Moscato di Sardegna

AZIENDA AGRITURISTICA SA MANDRA

Strada Provinciale 44, km.1

07041 Alghero (SS) | SARDEGNA

+ 39 079 999 150 | rita@aziendasamandra.it |

www.aziendasamandra.it