





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

Noidu (pecorino semicotto) con confettura di fichi 
Nàrami (pecorino stagionato) con confettura di fragole 
Melanzane e zucchini 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

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

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  
Ricotta mustia con confettura di cacchi 
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance 
Verdure arrosto con olio extra vergine
Coppa e Salsiccia
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo
Cipolle in agrodolce

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







Ledà

MENÙ SUPERIOR LEDÀ




€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  
 Ricotta mustia con confettura di cacchi 
 Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance 
 Verdure arrosto con olio extra vergine
 Coppa e Salsiccia
 Prosciutto Monte Spada al profumo di timo
 Cipolle in agrodolce

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 AZIENDA AGRICOLA LEDÀ (ALGHERO)

VI MARÍ
Vermentino di Sardegna DOC

CIGALA
Alghero Cagnulari DOC



Acqua S.Martino e Smeraldina
Pane Carasau Panificio Soru



Caffè
Digestivo: MIRTO e FILU E FERRU

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

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




€65

ANTIPASTI

Aperitivo a tavola con crema di pecorino e lardo 
Ricotta mustia con confettura di cacchi 
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance 
Verdure arrosto con olio extra vergine

Coppa e Salsiccia
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo
Cipolle in agrodolce

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 
Ricotta mustia con confettura di cacchi 
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance 
Verdure arrosto con olio extra vergine

Coppa e Salsiccia
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo
Cipolle in agrodolce

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 

Acqua S.Martino e Smeraldina
Pane Carasau Panificio Soru 

Caffè
Digestivo: ANGHELO RUJU

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






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 
Ricotta mustia con confettura di cacchi 
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance 
Verdure arrosto con olio extra vergine

Coppa e Salsiccia
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo
Cipolle in agrodolce

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 
Ricotta mustia con confettura di cacchi 
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance 
Verdure arrosto con olio extra vergine 

Coppa e Salsiccia
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo
Cipolle in agrodolce

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 
Ricotta mustia con confettura di cacchi
Noidu (pecorino semistagionato) con confettura di arance 
Verdure arrosto con olio extra vergine

Coppa e Salsiccia
Prosciutto Monte Spada al profumo di timo
Cipolle in agrodolce

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