




SA MANDRA
AZIENDA AGRITURISTICA

MENÙ SA GANA BONA



CUCINA TRADIZIONALE BARBARICINA

70€

ASSAGGI DI BENVENUTO

Crema di pecorino 
Lardo speziato

ANTIPASTI

Ricotta con miele 
Selezione di 3 formaggi pecorini della nostra produzione 
di stagionature diverse con confetture naturali
Verdure in agrodolce o alla griglia
Selezione di 3 salumi della nostra produzione
Coratella, Animelle, Cordula o Tattaliu
(1 antipasto caldo tra questi a seconda della disponibilità)





PRIMI PIATTI


Pistigione (Fregula rustica)
Macarrones de punzu
Ravioli
(Vi offriamo due tra questi primi in base alla disponibilità)
(Condimenti stagionali)

SECONDI PIATTI

Pecora o cinghiale
(Condimenti stagionali)
Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo
Verdure fresche del territorio

DOLCI

   
Sevada con aranzada
Pasticceria secca
(Dolci tipici della tradizione sarda)

Pane Carasau 
Acqua naturale e frizzante
Caffè
Digestivi: Mirto e Abbardente

EXTRA
Bibite Bio Levico (Made in Italy)
Biocola, Chinotto, Aranciata, Limonata
€ 3,00

Birra (Made in Sardinia)
Ichnusa e Ichnusa Non Filtrata
€ 4,00

TENUTE SELLA & MOSCA – ALGHERO

Calice di benvenuto con Torbato Brut

Cala Reale – Vermentino di Sardegna DOC
Cannonau di Sardegna DOC – Riserva
(1 bottiglia ogni due commensali)

SA MANDRA
AZIENDA AGRITURISTICA
ALGHERO (SS) SARDEGNA



@aziendasamandra





SA MANDRA
AZIENDA AGRITURISTICA

MENÙ SA BENENNIDA

CUCINA TRADIZIONALE BARBARICINA


€ 80


ASSAGGI DI BENVENUTO

Crema di pecorino 

Lardo speziato

ANTIPASTI

Ricotta con miele 

Selezione di 3 formaggi pecorini della nostra produzione 
di stagionature diverse con confetture naturali

Verdure in agrodolce o alla griglia

Selezione di 3 salumi della nostra produzione

Coratella, Animelle, Cordula o Tattaliu

(1 antipasto caldo tra questi a seconda della disponibilità)

PRIMI PIATTI

Pistigione (Fregula rustica)

Culurgiones

(Condimenti stagionali)

SECONDI PIATTI

Pecora o cinghiale

(Condimenti stagionali)

Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo

Verdure fresche del territorio


DOLCI



Sevada con aranzada

Pasticceria secca

(Dolci tipici della tradizione sarda)

Pane Carasau 

Acqua naturale e frizzante

Caffè

Digestivi: Mirto e Abbardente

EXTRA

Bibite Bio Levico (Made in Italy)

Biocola, Chinotto, Aranciata, Limonata

€ 3,00

Birra (Made in Sardinia)

Ichnusa e Ichnusa Non Filtrata

€ 4,00

TENUTE SELLA & MOSCA – ALGHERO

Calice di benvenuto con Torbato Brut

Ambat – Vermentino di Sardegna DOC

Mustazzo – Cannonau di Sardegna

SA MANDRA
AZIENDA AGRITURISTICA
ALGHERO (SS) SARDEGNA



@aziendasamandra

