






**MENÙ DEGUSTAZIONE**  
**CUCINA TRADIZIONALE BARBARICINA**  
**€ 45.00**



**SA MANDRA**  
AZIENDA AGRITURISTICA

I prodotti serviti sono frutto della nostra terra  
e provenienti da un'agricoltura sostenibile.  
Vi ringraziamo per aver scelto di mangiare Sardo.





**ANTIPASTI**

Crema di pecorino e lardo   
Ricotta gentile con miele   
Ricotta mustia (profumata dal fumo di erbe spontanee) con confettura   
Noidu (pecorino semicotto) con confettura   
Gran Sa Mandra (pecorino stagionato) con confettura   
Ceci e zucca

\* \* \*

Lonza di maiale e Coppa  
Prosciuto Monte Spada al profumo di timo

**PRIMI PIATTI**


Ravioli alle sette erbe, pane carasau al basilico    
Macarrones de punzu al sugo di salsiccia fresca e pecorino stagionato  


**SECONDI PIATTI**

Verdure del nostro orto  
Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo  
Cinghiale, mele, uva passa e cipolotti

**FRUTTA**

**DOLCI DELLA TRADIZIONE**    

**VINI CANTINA SANTA MARIA LA PALMA**  
Akènta Spumante Extra Dry Vermentino  
Vermentino di Sardegna DOC  
Cannonau di Sardegna DOC   
(1 Bottiglia ogni 4 comensali)

Pane Carasau Panificio Soru   
Acqua Minerale Smeraldina e Santa Lucia  
Caffè  
Digestivi: Mirto & Fill'u Ferro

**BIBITE 7 FUENTES (MADE IN SARDINIA)**  
Gassosa; Aranciata; Chinotto;  
Limonata; Acqua Tonica €2

**BIRRA (MADE IN SARDINIA)**  
Ichnusa e Ichnusa Non Filtrata €3

ABBIAMO UNA CARTA DEI VINI ALL'INSEGNA  
DELLA QUALITÀ E DELLA RICERCA SUL TERRITORIO

**AZIENDA AGRITURISTICA SA MANDRA**  
Alghero Sardegna 079 999 150

 @aziendasamandra  
#samandra #agriturismosamandra