







SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA

## MENÙ CLASSICO

€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

Amaretti e Bianchini    

Acqua Santa Lucia e Smeraldina  
Vini: Cannonau DOC, Vermentino DOC   
(1 bottiglia ogni 4 comensali)

Pane Carasau   
Caffè  
Digestivi: Mirto & Fill'u Ferro

### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €3,00  
Gassosa; Aranciata; Chinotto; Limonata; Acqua Tonica  
VINI: Valmell (Cannonau Rosso) €8,00  
Blu (Vermentino bianco) €8,00  
Birra: €3,50

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

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 Santa Lucia e Smeraldina



Pane Carasau

Caffè

Digestivo: SOFFIO DI SOLE PASSITO

### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €3,00

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 Santa Lucia e Smeraldina  
Pane Carasau 

Caffè  
Digestivo: MIRTO e FILU E FERRU

### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €3,00  
Gassosa; Aranciata; Chinotto;  
Limonata; Acqua Tonica  
Birra: €3,50

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

RÀFIA: 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) € 3,00

Gassosa; Aranciata; Chinotto;

Limonata; Acqua Tonica

Birra: €3,50

Acqua Santa Lucia e Smeraldina

Pane Carasau



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






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

## MENÙ SUPERIOR SELLA & MOSCA




€60

### 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 Santa Lucia e Smeraldina  
Pane Carasau 

Caffè  
Digestivo: ANGHELO RUJU

### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €3,00  
Gassosa; Aranciata; Chinotto;  
Limonata; Acqua Tonica  
Birra: € 3,50

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 Santa Lucia e Smeraldina

Pane Carasau 

Caffè

Digestivo ANGHELU RUJU: Alghero DOC Liquoroso Riserva

### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) €3,00

Gassosa; Aranciata; Chinotto;

Limonata; Acqua Tonica

Birra: €3,50

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




€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 VIGNE RADA


STRIA: Vermentino di Sardegna DOC

ARSENALE Cagnulari Alghero DOC

RIVIERA Cannonau di Sardegna DOC 

### EXTRA

Bibite 7 Fuentes (Made in Sardinia) € 3,00  
 Gassosa; Aranciata; Chinotto;  
 Limonata; Acqua Tonica  
 Birra: € 3,50

Acqua Santa Lucia e Smeraldina  
 Pane Carasau 

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




€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 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) € 3,00  
Gassosa; Aranciata; Chinotto;  
Limonata; Acqua Tonica  
Birra: € 3,50

Acqua Santa Lucia e Smeraldina  
Pane Carasau 

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