


# MENÙ SARDANA

CUCINA TRADIZIONALE BARBARICINA


€ 50 prezzo a persona + vini in abbinamento


## ASSAGGI DI BENVENUTO

Crema di pecorino 

Lardo speziato

## ANTIPASTI



Ricotta gentile e 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

## PRIMI PIATTI

Ulurgiones (Ravioli)  

Pistigione (Fregula rustica)  

Macarrones de punzu  

(2 fra questi primi con condimenti stagionali)

## SECONDI PIATTI




Pecora o cinghiale

(a seconda della disponibilità di macellazione,  
condimenti a seconda della stagionalità dei prodotti)


Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo

Verdure fresche del territorio

## DOLCI

Pasticceria secca    

(Dolci tipici della tradizione sarda)

Pane Carasau 

Acqua Naturale e Gasata

Caffè

Digestivi: Mirto & Abbardente

# S A G A N A B O N A

## VINI SARDI IN ABBINAMENTO

### ABBINAMENTO DELLA CASA € 12

#### TENUTE SELLA & MOSCA – ALGHERO

Torbato Brut – Alghero Torbato Spumante  
Cala Reale – Vermentino di Sardegna DOC  
Cannonau di Sardegna DOC – Riserva

### ABBINAMENTO PRESTIGE EURO € 18

#### CANTINA SANTA MARIA LA PALMA – ALGHERO

Ràfia – Vermentino di Sardegna DOC  
Recònta – Cagnulari Alghero DOC Riserva  
Redìt – Cannonau di Sardegna DOC Riserva

### ABBINAMENTO SARAJA € 20

#### CANTINA SARAJA – TELTI (SS)

Kintari – Vermentino di Gallura Superiore DOCG  
Libaltai – Isola dei Nuraghi IGT Carignano  
Inkibi – Cannonau di Sardegna DOC

### ABBINAMENTO SELLA&MOSCA + MARRAS € 25

#### TENUTE SELLA & MOSCA –ALGHERO

Oscarì – Spumante Alghero Torbato Doc – Metodo Classico  
Ambat – Vermentino di Sardegna DOC  
Mustazzo – Cannonau di Sardegna DOC Riserva

### ABBINAMENTO BADDE NIGOLOSU € 35

#### TENUTA DETTORI – SORSO – ROMANGIA

Dettori Bianco – 100% Vermentino di Sorso Sennori  
Otto Marzo – 100% Pascale di Sorso Sennori  
Dettori Rosso – 100% Retagliadu Nieddu



SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA



@aziendasamandra





MICHELIN  
2024

# MENÙ SA BENENNIDA



CUCINA TRADIZIONALE BARBARICINA

€ 60 prezzo a persona + vini in abbinamento





## ASSAGGI DI BENVENUTO

Crema di pecorino   
Lardo e polvere di rosmarino  
Tundas e formaggio pecorino arrosto 

## ANTIPASTI

Ricotta gentile e miele   
Selezione di 4 formaggi pecorini della nostra produzione   
di stagionature diverse con confetture naturali  
Verdure in agrodolce o alla griglia  
Selezione di 4 salumi della nostra produzione







## PRIMI PIATTI

Ulurgiones a spiga (ravioli a spiga)    
Malloreddos    
(Condimenti a seconda delle disponibilità stagionali)

## SECONDI PIATTI

Agnello di Sardegna IGP  
(Condimenti a seconda delle disponibilità stagionali)  
Maialetto allo spiedo stillato con gocce di lardo  
Verdure fresche del territorio

## DOLCI

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

Pane Carasau   
Acqua Naturale e Gasata  
Caffè  
Digestivi: Mirto & Abbardente

# S A B E N E N N I D A

## VINI SARDI IN ABBINAMENTO

### ABBINAMENTO DELLA CASA € 12

TENUTE SELLA & MOSCA - ALGHERO

Torbato Brut - Alghero Torbato Spumante  
Cala Reale - Vermentino di Sardegna DOC  
Cannonau di Sardegna DOC - Riserva

### ABBINAMENTO PRESTIGE € 18

CANTINA SANTA MARIA LA PALMA - ALGHERO

Ràfia - Vermentino di Sardegna DOC  
Recònta - Cagnulari Alghero DOC Riserva  
Redìt - Cannonau di Sardegna DOC Riserva

### ABBINAMENTO SARAJA € 20

CANTINA SARAJA - TELTI (SS)

Kintari - Vermentino di Gallura DCG Superiore  
Libaltai - Isola dei Nuraghi IGT Carignano  
Inkibi - Cannonau di Sardegna DOC

### ABBINAMENTO SELLA&MOSCA + MARRAS € 25

TENUTE SELLA & MOSCA -ALGHERO

Oscarì - Spumante Alghero Torbato Doc - Metodo Classico  
Ambat - Vermentino di Sardegna DOC  
Mustazzo - Cannonau di Sardegna DOC Riserva

### ABBINAMENTO BADDE NIGOLOSU € 35

TENUTA DETTORI - SORSO - ROMANGIA

Dettori Bianco - 100% Vermentino di Sorso Sennori  
Otto Marzo - 100% Pascale di Sorso Sennori  
Dettori Rosso - 100% Retagliadu Nieddu



SA MANDRA  
AZIENDA AGRITURISTICA



@aziendasamandra



MICHELIN  
2024