

# TERRA

RESTAURANT

*Siamo le ginestre d'oro giallo*

*We are the golden-yellow broom*

*che spiovono sui sentieri rocciosi*

*that showers onto rocky trails*

*come grandi lampade accese.*

*like huge lamps ablaze.*

*Siamo il regno ininterrotto del lentisco,*

*We are the uninterrupted reign of the mastic tree,*

*delle onde che ruscellano i graniti antichi,*

*of the waves that stream over ancient granite,*

*della rosa canina, del vento,*

*of the dog-rose, of the wind,*

*dell'immensità del mare.*

*of the immensity of the sea.*

GRAZIA DELEDDA





I N O S T R I P E R C O R S I D I D E G U S T A Z I O N E  
OUR TASTING MENU

TERRA BACIATA DAL SOLE ↗ TERRA KISSED BY THE SUN

75

Un percorso che parla di natura e sapori della tradizione rivisitati.

*A route that talks about nature and revisited traditional flavors.*

TERRA BAGNATA DAL MARE ↗ TERRA WASHED BY THE SEA

75

Un viaggio per assaporare profondamente tutta la freschezza del mare.

*A trip to deeply taste the freshness of the sea.*

QUATTRO PORTATE ↗ FOUR COURSES

55

Un antipasto, un primo, un secondo e un dessert a scelta tra i due menù:  
Terra Baciata dal Sole e Terra Bagnata dal Mare.

*An appetizer, a first course, a second course and a dessert to choose from the menus: Terra Kissed by the Sun and Terra Washed by the Sea.*

Al fine di garantire un'esperienza di condivisione unica, i percorsi di degustazione a 6 corse verranno serviti per l'intero tavolo.

*In order to guarantee a unique sharing experience, the 6-course tasting menus will be served for the entire table.*



TERRA BACIATA DAL SOLE ↗ TERRA KISSED BY THE SUN



Cartolina di alghe e panna cotta allo yuzu

*Postcard of seaweed and yuzu panna cotta*



Scarola alla brace, indivia e fondo di verdure

*Grilled escarole, endive and vegetable stock*



Agnolotto del plin, broccoli e burro nocciola

*Agnolotto del plin, broccoli and hazelnut butter*



Gnocco, cavolo viola e mandorle

*Gnocco, purple cabbage and almonds*



Guancia, cime di rapa e mela cotogna al miso

*Cheek, turnip tops and quince with miso*



Biscotto all'olio extravergine d'oliva, zabaione e arancia

*Extra virgin olive oil biscuit, eggnog and orange*



TERRA BAGNATA DAL MARE / TERRA WASHED BY THE SEA



Ricciola alla brace, fiori e yogurt

*Grilled amberjack, flowers and yoghurt*



Jellyfish, cozze e gambero viola di Villasimius

*Jellyfish with mussels and Villasimius purple shrimp*



Spaghetto, uovo ed erbe del mare

*Spaghetti, egg and sea herbs*



Pasta, vongole e bottarga

*Pasta, clams and bottarga*



Dentice, alghe e cipollotto

*Red Snapper, seaweed and onion*



Insalata di frutta e verdura, fava tonka e salsa alle more

*Fruit and vegetable salad, tonka bean and blackberry sauce*



P E R C O R S I   D I   D E G U S T A Z I O N E  
W I N E   T A S T I N G   T O U R S

I N I Z I A M O   A   C O N O S C E R C I    L E T ' S   K N O W   E A C H   O T H E R

Un percorso di accompagnamento comprensivo di 3 calici selezionati direttamente dal nostro Maître Sommelier.

*An accompanying itinerary including 3 glasses selected by our Maître Sommelier.*

35

N O N   S O L O   V I N O    N O T   J U S T   W I N E

Vini, drink e altro ancora...  
Lasciatevi guidare da 6 proposte tutte da scoprire.

*Wines, drinks and more...  
Let yourself be guided by 6 interesting proposals.*

50



## A L A C A R T E

● ○ □	Cartolina di alghe e panna cotta allo yuzu	Postcard of seaweed and yuzu panna cotta	15
● ● □ / ■	Scarola alla brace, indivia e fondo di verdure	Grilled escarole, endive and vegetable stock	18
● ● □	Ricciola alla brace, fiori e yoghurt	Grilled amberjack, flowers and yoghurt	18
■ ● ● ■ / ○ ↑ □ ■	Jellyfish con cozze e gambero viola di Villasimius	Jellyfish with mussels and Villasimius purple shrimp	20
■ ○ □	Agnolotto del plin, broccoli e burro nocciole	Agnolotto del plin, broccoli and hazelnut butter	20
■ ○ □ ■	Gnocco, cavolo viola e mandorle	Gnocco, purple cabbage and almonds	22
■ ○ ● / ○ ↑ □ ■	Spaghetti, uovo ed erbe del mare	Spaghetti, egg, and sea herbs	22
■ ○ ○ ↑ □ ■	Pasta, vongole e bottarga	Pasta, clams and bottarga	22
● □ ● ■	Guancia, cime di rapa e mela cotogna al miso	Cheek, turnip tops and quince with miso	28
● ● /	Dentice, alghe e cipollotto	Red Snapper, seaweed and onion	30
■ ○ ○ ■ □	Biscotto all'olio extravergine d'oliva, zabaione e arancia	Extra virgin olive oil biscuit, eggnog and orange	11
○ ↑	Insalata di frutta e verdura, fava tonka e salsa alle more	Fruit and vegetables salad, tonka bean and blackberry sauce	11

♀ Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten; ⚡ Crostacei e derivati | Crustaceans and derivatives; ○ Uova e derivati | Eggs and derivatives; ➤ Pesce e derivati | Fish and derivatives;  
 ♀ Arachidi e derivati | Peanuts and derivatives; ⚡ Soia e derivati | Soy and derivatives; □ Latte e derivati | Milk and derivatives; ♀ Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi) | Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios); ↑ Sedano e derivati | Celery and derivatives; ■ Senape e derivati | Mustard and derivatives; ♀ Sesamo e derivati | Sesame and derivatives;  
 □ Anidride solforosa e solfiti | Sulfur dioxide and sulphites; ⚡ Lupini e derivati | Lupins and derivatives; ♀ Molluschi e derivati | Molluscs and derivatives.

