

TERRA

RESTAURANT

L'inverno aveva rinfrescato anche

Winter had refreshed even

il colore delle rocce. Dai monti scendevano,

the colour of the rocks. From the hills flowed,

vene d'argento, mille rivoletti silenziosi,

silver veins, a thousand silent rivulets,

scintillanti tra il verde vivido dell'erba.

glistening among the vivid green of the grasses.

Il torrente sussultava in fondo alla valle tra

The torrent skipped below in the valley between

i peschi e i mandorli fioriti. E tutto era puro,

peach and almond blossoms, and all was pure,

giovane, fresco, sotto la luce argentea del cielo.

young, cool, under the silvery light of the sky.

LA PRIMAVERA
GRAZIA DELEDDA



T

I NOSTRI PERCORSI DI DEGUSTAZIONE
OUR TASTING MENU

I COLORI DELLA PRIMAVERA / COLORS OF SPRING

85

Un percorso a sette portate che parla di natura, di colori e di primavera.
I sapori della tradizione rivisitati, in cui gli ingredienti della stagione tipici della nostra
Terra la fanno da padrone.

*A seven-course journey that talks about nature, colors and spring.
The flavors of tradition revisited, in which seasonal ingredients typical of
our land reign supreme.*

PERCORSO A TRE PORTATE / THREE COURSE JOURNEY

65

Un antipasto, un primo e un secondo a scelta tra le proposte del menù A la Carte, ad
eccezione di quelle contrassegnate dall'asterisco.

*An appetizer, a first course and a main course from the menu A la Carte,
with the exception of those marked with an asterisk.*

I NOSTRI ITINERARI DI DEGUSTAZIONE VINI
OUR WINE TASTING TOURS

INIZIAMO A CONOSCERCI / LET'S KNOW EACH OTHER

35

Un percorso di accompagnamento comprensivo di 3 calici.

An accompanying itinerary including 3 glasses.

NON SOLO VINO / NOT JUST WINE

50

Lasciatevi guidare da 5 proposte tutte da scoprire.

Let yourself be guided by 5 interesting proposals.

T

I C O L O R I D E L L A P R I M A V E R A  C O L O R S O F S P R I N G



GALLINELLA DI MARE
gazpacho e insalata di erbe spontanee

GURNARD FISH
gazpacho and wild herbs salad



SEPPIA
fagioli sardi e salsa alla Campidanese

CUTTLE FISH
Sardinian beans and Campidanese sauce



LUMACA
crema di finocchi e pane al prezzemolo

SNAIL
fennel puree and parsley crumble



SPAGHETTI
cannolicchi e rucola selvatica

SPAGHETTI
razor clams and wild rocket



RAVIOLI ALLA PIASTRA
ripieni di piselli e aria alle mandorle

GRILLED RAVIOLI
filled with green peas and almonds air



AGNELLO
patate e broccoli al Josper

LAMB
potatoes and broccoli grilled with Josper



FRAGOLE
rabarbaro e carcadè

STRAWBERRIES
rhubarb and hibiscus carcadè

Al fine di garantire un'esperienza di condivisione unica, il percorso di degustazione a 7 corse verrà servito per l'intero tavolo.
In order to guarantee a unique sharing experience, the 7-course tasting menus will be served for the entire table.

T

À LA CARTE

☿ ☪ ☩ † ▲ ♪	SEPPIA fagioli Sardi e salsa alla Campidanese	CUTTLE FISH <i>Sardinian beans and Campidanese sauce</i>	20
☿ ☪ ☩ † ♪	GALLINELLA DI MARE gazpacho verde e insalata di erbe spontanee	GUARNARD FISH <i>green gazpacho and wild herbs salad</i>	20
☿ ☪ ☩ † ♪	CONIGLIO salsa alla cacciatora e tartufo nero	RABBIT <i>cacciatora sauce and black truffle</i>	22
☪ ☩ ☿ ☪ † ▲ ☿	SCAMPO servito cotto e crudo, insieme alle sue salse	SCAMPI <i>served raw and crunchy, with its sauces</i>	24
☪ † †	RISOTTO caglio stagionato, asparagi e vaniglia	RISOTTO <i>fermented cheese, asparagus and vanilla</i>	24
☿ ☪ ☪ † ▲ ♪	SPAGHETTI cannolicchi e rucola selvatica	SPAGHETTI <i>razor clams and wild rocket</i>	24
☿ ☪ ☩ †	RAVIOLI ALLA PIASTRA ripieni di piselli e aria alle mandorle	GRILLED RAVIOLI <i>filled with green peas and almonds air</i>	24
☿ ☪ ☪ † ▲ ☿	TORTELLI ALLE ERBE ricciola, pompia e capperi	HERBS TORTELLI <i>amberjack, pompia citrus and cappers</i>	24
☪ ☩ ☿ ☪ † ▲ ☿	SOGLIOLA taccole e tortilla primaverile	SOAL FISH <i>snow peas and spring tortilla</i>	per 2 persone 60
☿ ☩ ☪ ☪ ☩ † ▲	ASSOLUTO DI ASTICE AL TAVOLO astice blu, servito in tutte le sue parti direttamente dai nostri Chef	* THE WHOLE LOBSTER AT THE TABLE <i>blue lobster, served in all its parts directly by the Chefs</i>	50
☩ † ☪ †	AGNELLO patate e broccoli al Josper	LAMB <i>potatoes and broccoli grilled with Josper</i>	32
☩ † ☪ †	PICCIONE ginepro e bietole	PIGEON <i>juniper and beets</i>	32
☿ ☪ ☪ ☩ †	YOGURT pere e zafferano	YOGURT <i>pears and saffron</i>	14
☿ ☪ ☪ ☩ †	FRAGOLE rabarbaro e carcadè	STRAWBERRIES <i>rhubarb and hibiscus carcadè</i>	12

☿ 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.

T