



Tradizione. Creatività. Sostenibilità.

Tutti questi concetti possono essere riassunti in una parola: **Terra**.

Partendo dalla Terra, proponiamo una cucina che **rispetti l'ambiente**, utilizzando ingredienti locali e di stagione, con l'obiettivo principale di **ridurre gli sprechi alimentari** con consapevolezza.

L'impiego di **produttori locali** favorisce circuiti brevi, riducendo i trasporti a lunga distanza, favorendo così l'impatto positivo sull'ambiente e offrendo una **cucina gourmet autenticamente legata al territorio**.

I nostri Chef si impegnano quotidianamente a ridurre gli sprechi alimentari e con la loro infinita creatività mantengono viva e contemporanea l'autentica **tradizione culinaria sarda**.

E poiché la Terra segue la stagionalità, abbia inizio il vostro viaggio in una **Terra d'Estate**.

T

TERRA D'ESTATE

Un incontro perfetto tra territorio e sostenibilità.

Un percorso di degustazione a 7 portate che racchiude tutta l'essenza del Ristorante Terra.

1 0 0

RADICI NELLA TERRA

Un viaggio autentico nel cuore della nostra Terra.

Un percorso che celebra la cucina tradizionale sarda con ingredienti semplici che rendono omaggio alle radici profonde della nostra isola.

7 0



ENTRO TERRA

*Un viaggio tra i profumi
intensi e i sapori autentici
della Sardegna.*

3 CALICI - 35
5 CALICI - 50



LA PENISOLA CHE NON TI ASPETTI

*Un tour enologico attraverso
le eccellenze d'Italia,
dal Nord al Sud.*

3 CALICI - 35
5 CALICI - 50



WORLD LUXURY EXPERIENCE

*Un'esplorazione sensoriale
tra le migliori espressioni
vinicole internazionali.*

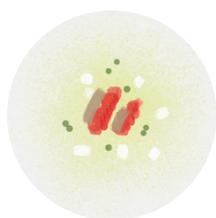
3 CALICI - 70
5 CALICI - 100

NON SOLO VINO

Lasciatevi guidare da 5 proposte tutte da scoprire.

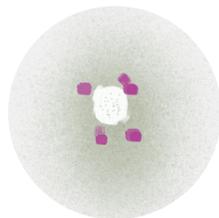
5 0

Terra d'Estate



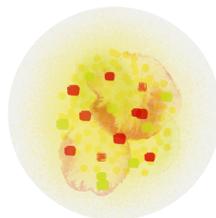
ventresca di
tonno rosso al
Josper

lentisco e yogurt



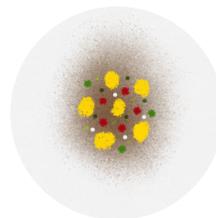
uova

cipolla rossa e
spirulina



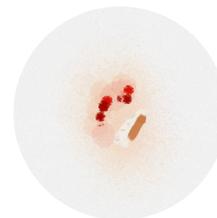
fregula
artigianale

peperoni e salsa
al sedano



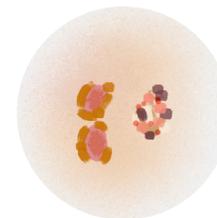
tortelli

ripieni di coniglio
alla cacciatora,
pane, timo selvatico
e capperi in
agrodolce



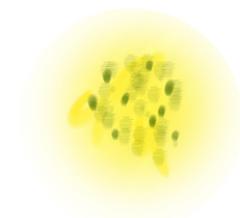
morone

gazpacho, infuso
al pepe e
pomodoro
farcito



anatra

melanzane e
ketchup di
pesche



limone

e capperi

Al fine di garantire un'esperienza di condivisione unica, il percorso di degustazione a 7 corse verrà servito per l'intero tavolo.

Radici nella Terra



astice
blu

carapigna e ginepro



spaghetti
freddo

muggine e nervetti



porceddu al
Josper

albicocche in
conserva e fagiolini



ricotta

mandorle e
zafferano

Al fine di garantire un'esperienza di condivisione unica, il percorso di degustazione a 4 corse verrà servito per l'intero tavolo.

T

à la Carte

ASTICE BLU carapigna e ginepro	     	28
VENTRESCA DI TONNO ROSSO AL JOSPER lentisco e yogurt	     	25
QUAGLIA barbabietola rossa e mirto	     	22
UOVA cipolla rossa e spirulina	     	20
FREGULA ARTIGIANALE peperoni e salsa al sedano	     	22
SPAGHETTO rucola e cannolicchi	      	24
RAVIOLI di ceci, gambero viola e infuso tiepido di crostacei	      	26
TORTELLI ripieni di coniglio alla cacciatora, pane, timo selvatico e capperi in agrodolce	      	24
SPAGHETTO FREDDO muggine e nervetti	   	26
MORONE gazpacho, infuso al pepe e pomodoro farcito	     	28
SOGLIOLA zucchine e alghe	    	32
PORCEDDU AL JOSPER albicocche in conserva e fagiolini	    	28
ANATRA melanzane e ketchup di pesche	     	30
LIMONE e capperi	    	14
RICOTTA mandorle e zafferano	   	14

 Cereali contenenti glutine

 Latte e derivati

 Crostacei e derivati

 Arachidi e derivati

 Sedano e derivati

 Anidride solforosa e solfiti

 Uova e derivati

 Senape e derivati

 Pesce e derivati

 Soia e derivati

 Sesamo e derivati

 Molluschi e derivati

 Frutta con guscio

 Lupini e derivati

T