



Tradizione. Creatività. Sostenibilità.

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

Partendo da ciò che la nostra Terra offre, proponiamo una cucina basata su **ingredienti locali e di stagione**, con un'attenzione concreta alla **riduzione degli sprechi alimentari**.

La scelta di collaborare con produttori del territorio favorisce **circuiti più brevi** e valorizza una cucina gourmet autenticamente legata alla nostra identità.

I nostri Chef lavorano ogni giorno per **ottimizzare l'utilizzo delle materie prime**, mantenendo viva e contemporanea la tradizione gastronomica sarda.

E poiché la Terra segue la stagionalità, abbia inizio il vostro viaggio nella nostra **Terra**.

T

SFUMATURE D'INVERNO

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 5



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.*

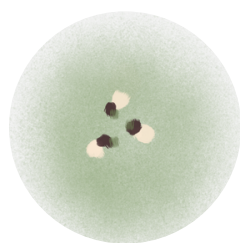
3 CALICI - 70
5 CALICI - 100

NON SOLO VINO

Lasciatevi guidare da 5 proposte tutte da scoprire.

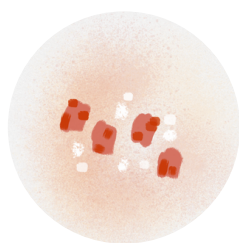
5 0

Sfumature d'Inverno



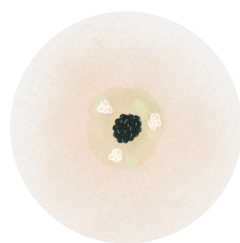
murici

rafano e finocchio
brasato



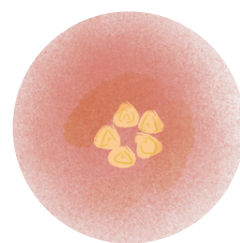
carpaccio
di manzo

latticello di capra
e rosa canina



risotto

cavolfiore,
midollo e caviale



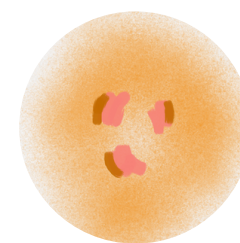
tortelli

ripieni di salsiccia e
porcini in brodo di
granchio



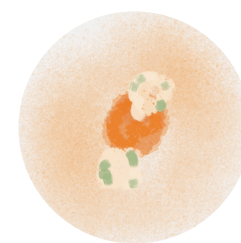
rombo
farcito

insalata di
primizie e alghe



piccione

scarola alla brace e
lamponi in conserva

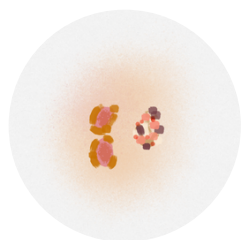


torta di
zucca

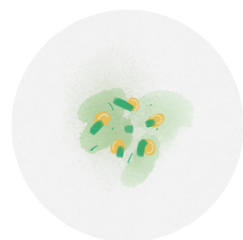
mostarda e
gelato burro e salvia

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



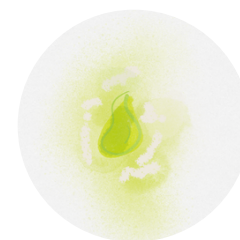
quaglia
arrosto



ravioli di grano
arso



agnello
al Josper



pera

mirto e barbabietola
rossa

carciofi alla brace e
salmì vegetale

e tacos di verza

sapa e yogurt

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

T

MURICI rafano e finocchio brasato	     	20
CARPACCIO DI MANZO latticello di capra e rosa canina	   	24
QUAGLIA ARROSTO mirto e barbabietola rossa	     	22
SCAMPO mole di mela cotogna e salsa bernese	     	26
RISOTTO cavolfiore, midollo e caviale	   	26
TORTELLI ripieni di salsiccia e porcini in brodo di granchio	     	24
RAVIOLI DI GRANO ARSO carciofi alla brace e salmi vegetale	    	22
FUSILLO LUNGO calamaretti, porro brasato e liquirizia	     	25
ROMBO FARCITO insalata di primizie e alghe	     	32
PICCIONE scarola alla brace e lamponi in conserva	      	30
AGNELLO AL JOSPER e tacos di verza	    	28
ASTICE BLU in tutte le sue parti	       	40
TORTA DI ZUCCA mostarda e gelato burro e salvia	    	14
PERA sapa e yogurt	 	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