



*Ajò non è solo un pomignolo che ormai tutti conoscete, ma  
significa andiamo...*

*Benvenuti in una vera esperienza gastronomica Sarda,  
creata e studiata in menu ricco di piatti tipici, realizzati  
con le migliori materie prime, che definiscono gli antichi  
sapori della terra dalla quale provengo, la Sardegna,  
esaltandone i sapori!*

*Bene Enioso A tottusu in Sa Terra Sarda!!!  
(Benvenuti in Sardegna)*

*Attilio Curreli*

## *I Nostri Antipasti*

*Tagliere del pastore Sardo* € 10,00

Salumi e formaggi del Gennargentu (prosciutto, guanciaie, salsiccia) pecorino e olive di Dolianova.

*Pane Carasau Guttiau* € 7,00

Casitzolu (Provola Sarda), pecorino e olio E.V.O.

*Insalata di Carciofo* € 10,00

Spinoso di Usini Igp con Lamelle, e polvere di Bottarga di Muggine.

*Insalata di Carciofo* € 8,00

Spinoso di Usini Igp, con Pecorino semi-stagionato di Buddusò.

## *Le nostre Paste*

*I Calurzones* € 10,00

Tipica pasta ripiena di formaggio e patate, realizzata a mano, dalla caratteristica forma a spiga, con fuso di pomodoro e pecorino.

*Malloreddus alla "Campidanese"* € 9,00

Gnocchetti rustici pastificio "Araj" di solo grano Sardo, con porputza (salsiccia fresca sgranata), pomodoro, zafferano IGP di San Gavino, pecorino.

*Fregola a "Sa Zemminerà"* € 10,00

Fregula Sarda rustica pastificio "Araj" di solo grano Sardo, con carciofi IGP di Usini, porputza (salsiccia fresca sgranata), pecorino.

*Spaghetti "Oro di Cabras"* € 12,00

Spaghetti IGP trafileto al bronzo, con Bottariga di Muggine dei "Fratelli Manca"

Si informa la Gentile Clientela che per le nostre paste Sarde i tempi di cottura variano dai 15min, 20min.

## *I Nostri Secondi*

<i>Tagliata di Manzo</i> (al sangue), con grani di Sale, olio E.V.O di Dolianova.	€ 15,00
<i>Sa "Petza Cunfettada"</i> Filetto di Maiale ai Ferri, marinato con aceto di vino.	€ 13,00
<i>Costolette di Agnello Arrosto</i> Agnello marinato in olio E.V.O, spezie	€15,00
<i>Capretto "A Sacchittu"</i> Capretto in tegame, vernaccia del Tirso, olive di Dolianova, Pilarda (pomodori secchi sotto sale e spezie).	€ 15,00

*Tutti i secondi sono accompagnati da un contorno di stagione che garantiscono la freschezza del prodotto.*

*Per Vegetariani e Vegani la Cucina è a completa disposizione.*

## *I Nostri Dolci*

<i>"Sa Sebadas"</i>	€5,00
<i>Degustazione dolci Tipici Sardi</i>	€ 6,00
<i>Semifreddo al Torrone di noci Artigianale di Aritzo</i>	€ 5,00
<i>Sorbetto al Mirto</i>	€ 4,00
<i>Crema al mascarpone</i>	€ 5,00

*Pane, Pane Carasau, Coperto € 3,00*

\*SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA che in questo locale si somministra "acqua potabile trattata e gasata" non conservata, erogata istantaneamente conforme al D.L.31/01/2001 con sistema filtrante nel rispetto del D.L.443 del 31/12/1990 e del GLs 181/2003 del Ministero della salute. Il sistema di produzione di acqua da tavola si avvale di filtri a struttura composita e non è un decalcificatore/addolcitore o desalinatore. E' adatto all'eliminazione di sostanze in sospensione, la riduzione della carica batterica, residuo di cluoro libero e sostanze organiche. Non trattiene e non modifica il contenuto di sali minerali, che conferiscono all'acqua le buone caratteristiche organolettiche.

