



www.leisoledelgusto.it



Camera di Commercio Oristano

UNIONCAMERE

CAMERE DI COMMERCIO ITALIA

Fondazione Banco di Sardegna

Fondazione Sa Sartiglia ONLUS



le isole del gusto - Oristano

Segreteria Organizzativa:

Camera di Commercio di Oristano
tel 0783 2143215 • fax 0783 2143402
e-mail: promozione@or.camcom.it

www.or.camcom.it

- 1 Agriturismo Archelao**
Località San Quirico Pod. 80 · Oristano
Tel. 0783 28125 · Fax 0783 310101 · E-mail: a.archelao@tiscali.it
Orari: 12.30/15.00 · Aperto a pranzo
- 2 Agriturismo Country Resort Capo Nieddu**
Podere 1 Ex Ersat · Santa Caterina di Pittinuri (Cuglieri)
Tel. 347 4662990 · E-mail: temagricola@libero.it
Orari: 13.00/14.00 · 20.00/21.00 · Aperto sabato e domenica
- 3 Agriturismo Cuaddus e Tellas**
Località Prilutza · Genoni
Tel. 347 6510485 · 348 5933125 · Fax 0782 810037
E-mail: francatetti@hotmail.it
Orari: 12.30/13.30 · 19.30/20.30 · Sempre aperto
- 4 Agriturismo Il Giglio**
S.P. 9 Massama · Siamaggiore
Tel. 347 3483744 · 349 1447955 · E-mail: info@agriturismoilgiglio.com
Orari: 13.00/14.00 · 20.00/21.00
Aperto a pranzo, il venerdì e sabato anche a cena.
Prenotazione 24 ore prima. La struttura si riserva di confermare
- 5 Agriturismo Il Lentischio**
Località Sa Spilunca · Sa Rocca Tunda (San Vero Milis)
Tel. 340 8630237 · E-mail: angelosassu8888@tiscali.it
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/21.30 · Sempre aperto
- 6 Agriturismo Il Melograno**
Strada 22 Ovest · Arborea
Tel. 347 1877652 · E-mail: fabrizio.aroffu@tiscali.it
Orari: 12.00/14.00 · 19.00/22.00
Aperto tutti i giorni a cena, sabato e domenica anche a pranzo
- 7 Agriturismo Sa Murta**
Località Peddio SNC · Sennariolo
Tel. 347 4196022 · E-mail: info@agriturismosamurta.it
Orari: 13.00/15.00 · 19.00/21.00
Sempre aperto (prenotazione 24 ore prima)
- 8 Agriturismo Serras d'Ala**
Località Tanca Liandro · Siamaggiore
Tel. 328 3319918 · 329 5627271 · Fax 0783 33352
E-mail: c.michele2@libero.it
Orari: 13.00/13.30 · 20.00/20.30
Aperto sabato a cena e domenica a pranzo
- 9 Agriturismo Su Livariu**
Località San Pietro SNC · Siamaggiore
Tel. 0783 34099 · 328 9378139 · E-mail: teresacasu@sulivariu.it
Orari: da concordare · Aperto sabato e domenica e i giorni della Sartiglia
- 10 Ristorante Cantinedda**
Località Cantinedda, S.P. 11 Km 40 · Ula Tirso
Tel. 331 4901981 · 333 1997999 · E-mail: cantinedda@cantinedda.it
Orari: 12.00/15.00 · 19.00/22.00 · Sempre aperto
- 11 Ristorante Cibò Qibò**
Via Marceddi, 193 · Terralba
Tel. 0783 83730 · E-mail: info@cibooqibo.it
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/22.00 · Chiuso martedì
- 12 Ristorante Ele Bistrot**
Via Parpaglia, 11 · Oristano
Tel. 0783 71672 · 347 5070709 · E-mail: elebistrot@gmail.com
Orari: 20.00/23.30 · Aperto solo a cena · Chiuso lunedì
- 13 Trattoria Il Biancospino**
Corso Vittorio Emanuele, 6 · Bosa
Tel. 0785 374158 · E-mail: simbula.g@tiscali.it
Orari: 12.00/16.00 · 19.00/23.00 · Sempre aperto
- 14 Ristorante La Rosa dei Venti**
Località Santa Vittoria SNC · Sennariolo
Tel. 349 0683862 · 340 2722713 · E-mail: delrio.gianluca@tiscali.it
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/21.30 · Aperto: venerdì, sabato e domenica
- 15 Ristorante Mistral 2**
Via XX Settembre, 34 · Oristano
Tel. 0783 210389 · Fax 0783 211000 · E-mail: info@hotel-mistral.it
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/22.00 · Sempre aperto
- 16 Ristorante Su Soi**
S.P. 8 Nurachi · Cabras
Tel. 0783 392569 · 338 6182085
E-mail: ristorante.susoi@gmail.com
Orari: 12.50/14.15 · Aperto sabato e domenica a pranzo
(per gruppi e su prenotazione anche gli altri giorni)

- 17 Ristorante Aeden**
Località Zinnigas (Centro commerciale Mirella) · Santa Giusta
Tel. 0783 82530 · Fax 0783 82530 · E-mail: ilricciodimare@virgilio.it
Orari: 12.00/15.00 · 20.00/22.00
Chiuso domenica. Sempre chiuso a pranzo tranne il sabato
- 18 Ristorante Al Gambero Rosso**
Via Nazionale, 12 · Bosa
Tel. 0785 374150 · E-mail: gamberorosso.1@tiscali.it
Orari: 12.30/15.00 · 19.00/23.30 · Chiuso lunedì
- 19 Ristorante Bentu de Mari**
Località Su Padrigheddu · Baratili San Pietro
Tel. 346 3065566 · E-mail: bentudemari@tiscali.it
Orari: 12.00/14.30 · 19.30/22.00 · Chiuso mercoledì
- 20 Ristorante Blao**
Via Mazzini, 114 · Oristano
Tel. 0783 030602 · E-mail: info@blao.it
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/22.30 · Sempre aperto
- 21 Ristorante Cuccumeu**
Via Millelire · Torre Grande (Oristano)
Tel. 320 7829929 · E-mail: giovanni.us@tiscali.it
Orari: 12.30/15.00 · 19.30/23.30 · Chiuso martedì
- 22 Ristorante Da Giovanni**
Via Colombo, 8 · Torre Grande (Oristano)
Tel. 0783 22051 · E-mail: amaduroberto70@gmail.com
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/22.30 · Chiuso lunedì
- 23 Ristorante Gallo Bianco**
Piazza M. Ausiliatrice, 8/10 · Arborea
Tel. 0783 800241 · Fax 0783 802538
E-mail: info@locandadelgallobianco.it
Orari: 12.45/15.30 · 20.00/23.00 · Sempre aperto
- 24 Ristorante Hostel Rodia Da Marcello**
Prolungamento Viale Repubblica · Oristano
Tel. 349 3534219 · E-mail: marcello.pulisci@gmail.com
Orari: 12.30/14.00 · 19.30/22.30 · Chiuso mercoledì
- 25 Ristorante Hotel Villa delle Rose**
Piazza Italia, 5 · Oristano
Tel. 0783 310101 · Fax 0783 310101
E-mail: informazioni@hotelvilladellerose.com
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/22.00 · Sempre aperto
- 26 Ristorante I Fenici**
S.P. Km 1,8 · Cabras
Tel. 338 2357540 · E-mail: peppino.dessi@tiscali.it
Orari: 12.00/15.30 · 20.00/23.00 · Chiuso giovedì
- 27 Ristorante Il Giardino del Cigno**
Via Campanelli, 45 · Oristano
Tel. 0783 210211 · Fax 0783 210211 · E-mail: tirb.it@libero.it
Orari: 13.00/15.00 · 20.00/22.30
Chiuso domenica, lunedì e martedì sera
- 28 Ristorante Il Vesuvio**
Via Concordia, 45 · Terralba
Tel. 348 1603263 · E-mail: chisce.mc@libero.it
Orari: 19.30/23.30 · Aperto solo a cena · Chiuso mercoledì
- 29 Ristorante La Nuova Terrazza**
Via Marceddi, 192 · Terralba
Tel. 0783 82530 · Fax 0783 82530 · E-mail: lanuovatterazza@tiscali.it
Orari: 12.30/14.30 · 20.00/22.30 · Chiuso lunedì
- 30 Ristorante Sa Pischedda**
Via Roma, 8 · Bosa
Tel. 0785 372000 · E-mail: sapischedda@gmail.com
Orari: 13.00/15.00 · 19.00/23.00 · Sempre aperto
- 31 Ristorante Sa Tanka**
Piazzale Montifferu, 3/4 · Seneghe
Tel. 0783 54004 · Fax 0783 54004 · E-mail: tanka.onlus@gmail.com
Orari: 13.00/15.00 · 20.00/23.00 · Chiuso lunedì

LA PROVINCIA DI ORISTANO



La provincia di Oristano è situata nel centro Sardegna, sulla costa occidentale. È attraversata dalla SS 131 che la collega con le principali città sarde. Oristano è facilmente raggiungibile da Cagliari, sede di porto e aeroporto, in meno di un'ora. Dall'aeroporto di Alghero e dallo scalo portuale di Porto Torres sono necessari circa 90 minuti; circa due ore dall'aeroporto e dal porto di Olbia.



15 febbraio · 23 marzo 2014

le isole del gusto

...i legumi e la vernaccia

a Carnevale...

nona rassegna gastronomica in provincia di Oristano





15 febbraio · 23 marzo 2014

AZIENDA AGRICOLA ALTEA ILLOTTO
Via Don Minzoni, 12 · Serdiana · 0783 70306
· Altea Rosso Sibiola

CANTINA TE.MA SRL TERRA E MARE
Podere n°1 Zona Ex Ersat · Santa Caterina di Pittinuri · 0785 850493
· Orassale Cannonau DOC
· Silbanis Vermentino DOC

AZIENDA VINICOLA ATTILIO CONTINI
Via Genova 48/50 · Cabras · 0783 290806
· Sartiglia Cannonau di Sardegna DOC
· Parigi Vermentino di Sardegna DOC
· Tonagne Cannonau di Sardegna DOC
· Tyrsos Vermentino di Sardegna DOC
· Nieddera Rosso Valle del Tirso IGT
· Pontis Bianco Dolce IGT
· Vernaccia di Oristano DOC
· Componidori Vernaccia di Oristano DOC
· Karmis Bianco Tharros IGT
· Nieddera Rosato Valle del Tirso IGT
· Vernaccia di Oristano DOC Riserva

AZIENDA VINICOLA F.LLI SERRA
Via Garibaldi, 25 · Zeddiani · 0783 418276
· Vernaccia di Oristano DOC

CANTINA SOC. COOP. DELLA VERNACCIA
Via Oristano, 6/A Loc. Rimedio · Oristano · 0783 33155
· Terresinis Valle del Tirso
· Montiprama Nieddera Valle del Tirso
· Corash Cannonau Riserva DOC
· Maimone Cannonau di Sardegna
· Remada Vernaccia Valle del Tirso
· Juighissa Vernaccia DOC Superiore
· S'Inis IGT Rosso Valle del Tirso
· Seu Nieddera Rosato Valle del Tirso
· Aristanis Brut Rosè

CANTINA IL NURAGHE
S.S. 131 km 62 · Mogoro · 0783 990285
· San Bernardino Monica di Sardegna DOC
· Anastasia Semidano di Mogoro DOC
· Puisteris Semidano di Mogoro DOC

SOCIETÀ AGRICOLA QUARTOMORO DI SARDEGNA SNC
Via Porcella, 107 · Arborea · 346 7643522
· Memorie di vite (MNC) Rosso Vino da tavola

AZIENDA AGRICOLA FAMIGLIA ORRO DI DAVIDE ORRO
Via Giuseppe Verdi SNC · Tramatza · 0783 50040 · 347 7526617
· Bianco Tzinnigas Valle del Tirso IGT
· Spinarba Rosso IGT Valle del Tirso
· Crannatza Vernaccia Valle del Tirso IGT

AZIENDA AGRICOLA SU CUPPOI DI PERRA R.
Via Tharros, 5 · Terralba
· Velludu Campidanu di Terralba DOC

DISTILLERIA SILVIO CARTA SRL
S.P. 12 · Km 7,8 · Zeddiani · 0783 410314 · 0783 417024
· Vernaccia Valle del Tirso IGT

PRODUTTORI RIUNITI BARATILI SAN PIETRO
Via Eleonora, 22 · Baratili San Pietro
· Vernaccia di Oristano DOC

AGRITURISMO (solo su prenotazione)

1 Agriturismo Archelao

ANTIPASTO: Crostini dell'isola (coratella, formaggio fuso e verdure al funghetto)
PRIMO PIATTO: Ravioli di ricotta e noci in crema di ceci e pecorino
SECONDO PIATTO: Maialeto alla vernaccia su letto di lenticchie
DOLCE: Tortino di ricotta con carote e mandorle
VINO: Altea Rosso Sibiola (Altea Illootto), Componidori

23€

2 Agriturismo Country Resort Capo Nieddu

ANTIPASTO: Seadas di verdure con frittella di ceci e pomodorini confit al timo dell'orto
PRIMO PIATTO: Fregola al tuorlo fondente con pancetta nostrana, erbe aromatiche e pecorino romano DOP
SECONDO PIATTO: Filetto di maiale caramellato con foglie di crudo croccante, riduzione di cannonau, finocchi al miele e rosmarino e fagioli alla salvia
DOLCE: Bavarese alla vernaccia con riduzione di succo d'arancia e granella di pistacchi
VINO: Orassale, Silbanis, Remada

★ 25€

3 Agriturismo Cuaddus e Tellas

ANTIPASTO: Salumi misti, mustela con rucola e pecorino, cardi sott'olio, formaggio arrosto con pistoccu, panatine miste
PRIMO PIATTO: Zuppa di lenticchie con cotiche e piedini, costine di maiale con scaglie di pecorino e nudi di ricotta con menta e pecorino romano DOP in sugo di maiale
SECONDO PIATTO: Arrosto di azidrosciu al finocchietto selvatico con patate arrosto
DOLCE: Ravioli di mandorle
VINO: Rosso sfuso, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

★ 25€

4 Agriturismo Il Giglio

ANTIPASTO: Bignè salati di ceci con pancetta al profumo di rosmarino, frittelle di carciofi, panadas, pecorino romano DOP con cotognata
PRIMO PIATTO: Zuppa di ceci al finocchietto selvatico (con cotiche e senza)
CONTORNO: Frittata di carciofi
SECONDO PIATTO: Tagliata di scottona charolais
DOLCE: Cixirau e calice di vernaccia
FRUTTA: Arance e mandarini biologici dell'orto di Giglio Orrù
VINO: Sartiglia, Vernaccia di produzione propria

★ 25€

5 Agriturismo Il Lentischio

ANTIPASTO: Fave con lardo, crema di formaggio, carciofi con scaglie di pecorino, salsiccia del Montiferru
PRIMO PIATTO: Fagioli al finocchietto selvatico
CONTORNO: Patate saltate
SECONDO PIATTO: Costine d'agnello dorate, agnello in umido
DOLCE: della casa
VINO: Vermentino sfuso, Remada

23€

6 Agriturismo Il Melograno

ANTIPASTO: Salsiccia, assaggio di pecorino romano DOP, olive condite, pane tostato con guanciale, cipolle in agrodolce, torta di patate, polenta ai formaggi, funghi in pastella, lenticchie con ricotta salata, ceci con rucola e pomodorini
PRIMO PIATTO: Tagliatelle con funghi e zafferano e fregola con carciofi e patate
SECONDO PIATTO: Spezzatino di maiale con fagioli e faraona alla vernaccia
DOLCE: Frittelline di ricotta
FRUTTA: Clementini (prodotti in azienda), caffè, acquavite, mirto e limoncello (prodotto in azienda)
VINO: Rosso sfuso, Karmis

★ 25€

7 Agriturismo Sa Murta

ANTIPASTO: Zeppole salate, sa pruppedda, ricotta, involtini di pane carasau e crema di asparagi
PRIMO PIATTO: Zuppa di fagioli
SECONDO PIATTO: Bollito di maiale, cavolo nero e patate
DOLCE: Dolce fritto di carnevale accompagnato dalla vernaccia
VINO: Maimone, Remada, Juighissa

25€

8 Agriturismo Serras d'Ala

ANTIPASTO: Salumi misti, insalata di fagioli dall'occhio con cipolle, verdure miste, insalata di testina
PRIMO PIATTO: Cicerchie in umido con cotiche
CONTORNO: Verdura di stagione
SECONDO PIATTO: Arrosti misti, carne imbinada
DOLCE: Dolci di carnevale
VINO: Spinarba Rosso, Crannatza

23€

9 Agriturismo Su Livariu

ANTIPASTO: Aperitivo di vernaccia, salsiccia, olive, insalata di ceci e fregola con purea di zucca e pancetta, insalata "Su Livariu" (guanciale condito), carciofi in agrodolce, lenticchie con salsiccia alla sarda
PRIMO PIATTO: Ceci con cotiche, guanciale stinco di maiale e finocchietto selvatico o ravioli di ricotta con zafferano e pecorino romano DOP o risotti della casa
SECONDO PIATTO: Agnello alla vernaccia con contorno di lenticchie e tagliata di vitella con rucola e pecorino romano fresco e assaggio di formaggi
DOLCE: Frittelline di carnevale a sorpresa
Frutta, caffè, e liquori della casa
VINO: Produzione propria, Seu Nieddera, Vernaccia Valle del Tirso IGT (Silvio Carta)

★ 23€

RISTORANTI DELLA TRADIZIONE (gradita prenotazione)

10 Ristorante Cantinedda

ANTIPASTO: Focaccina di farina di ceci
PRIMO PIATTO: Zuppa di ceci al finocchietto selvatico
CONTORNO: Verdure grigliate
SECONDO PIATTO: Costine di maiale invinate alla griglia
DOLCE: Seadas al miele
VINO: Sartiglia, Vernaccia di Oristano DOC (Produttori Riuniti Baratili San Pietro)

28€

11 Ristorante Cibò Qibò

ANTIPASTO: Fainè alla cicoria selvatica e lardo, assaggio di pecorino romano DOP
PRIMO PIATTO: Zuppa di ceci e zafferano alle erbe di campo con scaglie di pecorino romano DOP
SECONDO PIATTO: Stinco di suino alla vernaccia con crema di ceci
DOLCE: Cioccolatini artigianali alle nocciole
VINO: Memorie di vite (MNC - Quartomoro), Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

★ 32€

12 Ristorante Ele Bistrot

PRIMO PIATTO: Zuppa di legumi (Lepurida)
SECONDO PIATTO: Filetto di maiale in padella (mustela in ischiscionera)
DOLCE: Amaretti
VINO: Corash, Karmis

27€

13 Trattoria Il Bianco

ANTIPASTO: Tris piatto con polpette di melanzane e ceci; cervella fritte con cicoria e lenticchie, panadas con anguille e piselli
PRIMO PIATTO: Zuppa di carciofi, patate, ceci con pasta "su filindeu"
CONTORNO: Patate al forno, pinzimonio di verdure di stagione con crema di pomodoro secco
SECONDO PIATTO: Quaglie alla vernaccia
DOLCE: Tris piatto con crema bruciata con mandorle, torta con crema di ricotta, panna cotta con gelatina alla vernaccia
Degustazione di pane preparato con pecorino romano DOP
VINO: Karmis, Componidori, Pontis

★ 35€

14 Ristorante La Rosa dei Venti

ANTIPASTO: Fae sicca cun s'elbuzu, s'asolu al finocchietto selvatico, pisu cara e monza, panadas, pane cottu, chibudau de irgerru, tris di formaggi del Montiferru
PRIMO PIATTO: Origias de padre al ghisau di melina
SECONDO PIATTO: Cansola di melina alla vernaccia con i profumi della macchia mediterranea
DOLCE: Sa timballa e latte e calice di vernaccia
VINO: Montiprama Nieddera S'Inis IGT Rosso, Remada

30€

15 Ristorante Mistral 2

ANTIPASTO: Coratella di vitella melina con carciofi sardi
PRIMO PIATTO: Malloreddus con ragù di polpettine all'Oristanese
SECONDO PIATTO: Fagioli in umido con bocconcini di vitella melina all'alloro
DOLCE: Mostaccioli con spuma di amaretti alla vernaccia
VINO: Sartiglia, Vernaccia di Oristano DOC Riserva (Contini)

28€

16 Ristorante Su Soi

ANTIPASTO: Tortino di verdure su letto di lenticchie, cubetti di manzo alla paprika dolce e bietole, carciofo ripieno con scaglie di pecorino romano DOP
PRIMO PIATTO: Praline di patate con crema di ceci e finocchietto, zuppa di fave con crostini di pane
SECONDO PIATTO: Agnello in umido con fagioli
DOLCE: Semifreddo al torroncino di Tonara accompagnato da vernaccia
VINO: Sartiglia, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

★ 30€

RISTORANTI DELL'INNOVAZIONE (gradita prenotazione)

17 Ristorante Aeden

PRIMO PIATTO: Crema di ceci con pancetta croccante al rosmarino
SECONDO PIATTO: Panadas con ripieno di carciofi e carne marinata con vernaccia
DOLCE: Brugnoli di ricotta al miele con bicchiere di vernaccia
VINO: Tonaghe, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

20€

18 Ristorante Al Gambero Rosso

ANTIPASTO: Rana pescatrice su letto di carciofi alla bosana
PRIMO PIATTO: Tagliatelle fresche con cozze e melanzane con pomini e basilico
SECONDO PIATTO: Fagottini di pesce con misto di verdure
Degustazione di pecorino romano DOP
DOLCE: Semifreddo
VINO: Tyrsos, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

★ 32€

19 Ristorante Bentu de Mari

ANTIPASTO: Patè di uova di pesce e bottarga, su carasau
PRIMO PIATTO: Tagliolini ceci e vongole
CONTORNO: Verdure grigliate
SECONDO PIATTO: Filetto di pesce (spigola o orata) ai carciofi o funghi porcini
DOLCE: Flan di latte
VINO: Tyrsos, Nieddera Rosso, Nieddera Rosato, Vernaccia Valle del Tirso IGT (Silvio Carta)

30€

20 Ristorante Blao

ANTIPASTO: Aperitivo vernaccia, nuraghetto di lenticchie, bottarga di Cabras
PRIMO PIATTO: Pasta fresca con farina di ceci ai sapori di muggine affumicato
SECONDO PIATTO: Polpetto nostrano con fagioli neri dall'occhio
DOLCE: Semifreddo alla vernaccia e profumi d'arancia
VINO: Parigi, Sartiglia, Vernaccia di Oristano DOC (F.Lli Serra)

32€

21 Ristorante Cuccumeu

APERITIVO: Vernaccia e pecorino romano DOP
ANTIPASTO: Crostino di pane carasau con carciofi e bottarga a scaglie
PRIMO PIATTO: Bis di pasta fresca (lasagnette della casa con antunna e casizolu - tagliolino al nero di seppia mantecato ai ricci del Sinis)
SECONDO PIATTO: Filetto di orata su mousse di ceci con carciofi croccanti e zafferano
VINO: Karmis, Vernaccia di Oristano DOC (Produttori Riuniti Baratili San Pietro)

★ 30€

22 Ristorante Da Giovanni

ANTIPASTO: Crema di fagioli con gamberi e crostini aromatizzati
PRIMO PIATTO: Lasagne al salmone con pesto di rucola e piselli
SECONDO PIATTO: Mille foglie di pescatrice in crosta villa grande e sfumatura di vernaccia, ripiena di radicchio e pistacchi
DOLCE: Torta "Vento del Sinis" con amaretti e vernaccia
VINO: Karmis, San Bernardino, Componidori

32€

23 Ristorante Gallo Bianco

ANTIPASTO: Sfogliatine di grana con cremoso di capra, erba cipollina e coriandolo
PRIMO PIATTO: Zuppa di farro con uovo di quaglia in camicia e lamelle di pecorino
SECONDO PIATTO: Filetto di maiale al calvados mele e cipollotti
DOLCE: Budino di ceci con broccoli, fonduta e patata fresca
VINO: Nieddera Rosso, Velludu, Componidori

30€

24 Ristorante Hostel Rodia Da Marcello

ANTIPASTO: Delizie di mare in tempura
PRIMO PIATTO: Fregola con ceci e spigola al profumo di finocchi
SECONDO PIATTO: Involtino di cernia con germogli di grano
DOLCE: Tortino di ricotta
VINO: Terresinis, Montiprama Nieddera, Juighissa

28€

25 Ristorante Hotel Villa delle Rose

ANTIPASTO: Filetto di muggine in scapeco su letto di fagiolini nostrani
PRIMO PIATTO: Zimino alla crabarissa con ceci
CONTORNO: Insalata di finocchi e arance
SECONDO PIATTO: Trancio di cernia alla vernaccia con finocchietto selvatico e rosmarino
DOLCE: Tortino di ricotta e miele amaro
VINO: Tyrsos, Componidori

28€

26 Ristorante Fenici

ANTIPASTO: Passatina de pisu de cara con involtino di scampi e cialda di riso venere
PRIMO PIATTO: Tortello di patate e muggine affumicato, su crema di favette novelle al finocchietto selvatico
SECONDO PIATTO: Composizione di rombo al pecorino, bieta, pilarda di datterino e ceci al basilico
DOLCE: Zafferano e vernaccia di Oristano
VINO: Parigi, Karmis, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

30€

27 Ristorante Il Giardino del Cigno

ANTIPASTO: Spianata di ceci con sformato di carciofi e crema di pecorino romano DOP
PRIMO PIATTO: Crema di ceci con gamberi e pancetta
CONTORNO: Fagioli cannellini saltati con salvia
SECONDO PIATTO: Filetti di spigola ai semi di papavero con pesto di finocchietto sfumati con vernaccia
DOLCE: Amaretti accompagnati da vernaccia
VINO: Terresinis, Puisteris, Juighissa, Aristanis Rosè

★ 30€

28 Ristorante Il Vesuvio

PRIMO PIATTO: Gigli di semola biologica al ragù di maiale con scaglie di pecorino romano DOP
SECONDO PIATTO: Tocchetti di maiale su lenticchie ripassate in padella con contorno di vellutata di piselli
DOLCE: Base di pandispagna con gelato alla vaniglia, vernaccia, mandorle tostate e miele cotto
VINO: Corash, Memorie di vite (MNC - Quartomoro), Juighissa

★ 29€

29 Ristorante La Nuova Terrazza

PRIMO PIATTO: Vellutata di fagioli con tubetone di grano capelli
SECONDO PIATTO: Involtino di verza farcito con purea di ciccheria e pesci misti
DOLCE: Creme caramel all'amaretto con bicchiere di vernaccia
VINO: Anastasia, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

25€

30 Ristorante Sa Pischedda

ANTIPASTO: Amuse bouche, crema di vongole alle mandorle con seppia al nero, spiedino croccante di cozze e verdure su maionese di peperone e acciughe, zuppa molluschi alle olive verdi su patate e ceci al rosmarino
PRIMO PIATTO: Ravioli di cappone rosso ai ricci, carciofi e finocchi stufati
SECONDO PIATTO: Pescatrice scottata con fungo cardoncello di Sindia, cannellini e carciofo alla vernaccia
DOLCE: Semifreddo al croccante di fichi e crema di melacotogna al calvados e cioccolato
VINO: Tyrsos, Vernaccia Valle del Tirso IGT (Silvio Carta)

35€

31 Ristorante Sa Tanka

ANTIPASTO: Carpaccio di bue rosso con crema di ceci e scaglie di pecorino romano DOP
PRIMO PIATTO: Zuppa di fave con cotiche di maiale
CONTORNO: Pecorino in padella con vernaccia
SECONDO PIATTO: Morbidelle di bue rosso alla vernaccia su letto di lenticchie
DOLCE: Tortino al cioccolato nero e bianco
VINO: Karmis, Tzinnigas, Vernaccia di Oristano DOC (Produttori Riuniti Baratili San Pietro)

★ 30€

questo esercizio partecipa alla sezione **Premio Speciale Sartiglia**, per i ristoranti e agriturismo che hanno scelto di proporre nei loro menù il Pecorino Romano DOP



Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, due calici di vino e mezzo litro d'acqua



I bambini di età inferiore ai 4 anni non pagano. I bambini tra i 4 e i 10 anni pagano il costo intero se ordinano il menù della rassegna; in alternativa possono fruire di un pasto del costo massimo di €15, comprendente almeno un primo e un secondo.