



Camera di Commercio
Oristano

15 febbraio · 23 marzo 2014

le isole del gusto

a Carnevale...



Premio Speciale
Sartiglia

Ristoranti e agriturismo che propongono
nei loro menù il Pecorino Romano DOP

UNIONCAMERE

CAMERA DI COMMERCIO D'ITALIA

Fondazione
Banco di Sardegna

Fondazione
Sa Sartiglia

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

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€

Agriturismo Cuaddus e Tellas
Località Prilutta · 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

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 aizardisciu al finocchietto selvatico con patate arrosto
DOLCE: Ravioli di mandorle
VINO: Rosso sfuso, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

★ 25€

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

ANTIPASTO: Bigné 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 scottuna charolais
DOLCE: Cixirau e calice di vernaccia
FRUTTA: Arance e mandarini biologici dell'orto di Giglio Orrù
VINO: Sartiglia, Vernaccia di produzione propria

★ 25€

Agriturismo Il Melograno
Strada 22 Ovest · Arborea
Tel. 347 1877652 · E-mail: fabrizio.affro@tiscali.it
Orari: 12.00/14.00 · 19.00/22.00
Aperto tutti i giorni a cena, sabato e domenica anche a pranzo

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€

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

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€

Ristorante Cibò Qibò
Via Marceddi, 193 · Terralba
Tel. 0783 83730 · E-mail: info@cibòqibò.it
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/22.00 · Chiuso martedì

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 noccioline
VINO: Memorie di vite (MNC - Quartomoro), Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

★ 32€

Trattoria Il Biancospino
Corso Vittorio Emanuele, 6 · Bosa
Tel. 0785 374158 · E-mail: simbulag@tiscali.it
Orari: 12.00/16.00 · 19.00/23.00 · Sempre aperto

ANTIPASTO: Tris piatto con polpetta 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, Ponti

★ 35€

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)

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€

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

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€

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

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€

Ristorante Il Giardino del Cigno
Via Campanelli, 43 · 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

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 salati 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€

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

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€

Ristorante Sa Tanka
Piazzale Montiferru, 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

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€



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.