



# **CENA SARDA**

## **CUCINA TIPICA**

### **OGLIASTRINA**

#### **ANTIPASTI VARI**

#### **APPETIZERS**

Prosciutto, salsiccia, guanciale, pecorino, olive, bruschette al pomodoro.  
Ham, sausage and guanciale, olives, pecorino cheese, bruschetta with sautéed.

#### **PRIMI**

#### **MAIN COURSE**

Malloreddus e Culurgionis (ripieno di patate, mentuccia, uova, formaggi e cipolla ) al sugo di pomodoro  
MALLOREDDUS  
(a typical sardinian type of pasta) with a tomato sauce made with sausage and wild fennel  
CULURGIONIS  
(home made pasta filled with a mixture of potatoes, onions, eggs, cheese and mint)

#### **SECONDO**

#### **SECOND COURSE**

Maialetto e Pecora  
Roasted local sheep and pork

#### **CONTORNO**

Verdure di stagione  
Seasonal vegetables

#### **DESSERT**

Dessert della casa  
Home dessert

BEVANDE ESCLUSE  
DRINKS NOT INCLUDED

GLI EXTRA SI PAGANO A PARTE  
extras to be paid separately

**34 € a persona**