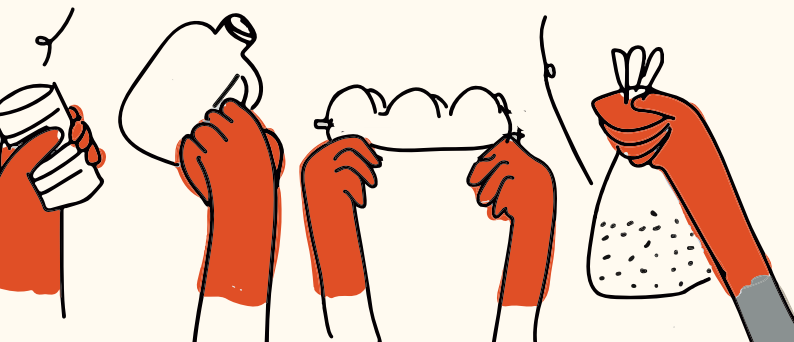
le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.

riso e farina;
il gusto nasce
dal gesto.

in grassetto c'è **PAT**



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

AMANO RISTORANTE
via S. Sonnino 68
Cagliari

Da lunedì a sabato
CENA: 20:00 - 21:45
domenica
CHIUSO

Menu degustazione*

* *in continua evoluzione*

accompagnato da: pane, **pane carasau**, *grissini, sfogliatine*

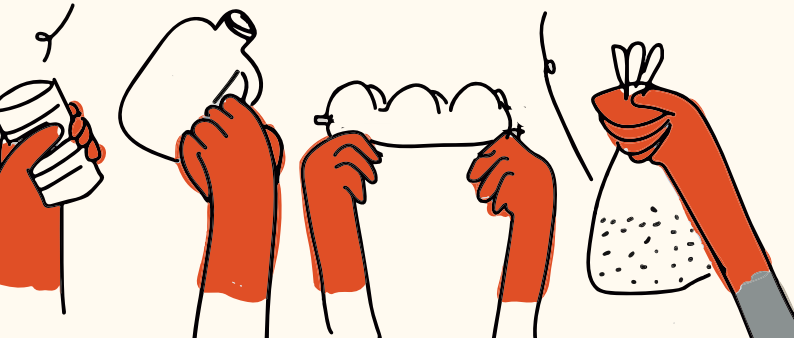
in grassetto c'è **PAT**

Vino:

Azzesu - **Cantina Ledda** *- Bonnannaro*

prezzo: **75€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

BOTTIGLIERIA DEL POPOLO

via Goceano 1
Cagliari

lunedì, giovedì, venerdì, sabato, domenica.
PRANZO: 12:30 - 15:00
CENA: 19:00 - 23:30
martedì, mercoledì
CHIUSO

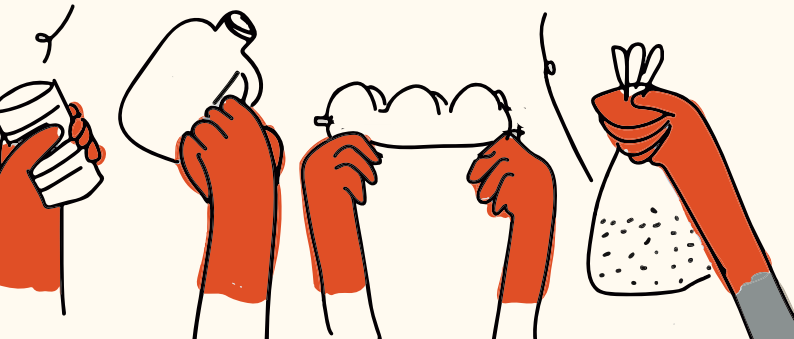
Piatto unico:
Raviolo di **ricotta mustia**, *cipolla bruciata, panure e olio alle erbe*

Vino:
Karamare 2024 - **Az.Agricola Pusole** *- Lotzorai*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **24€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

CHIAROSCURO RISTORANTE
via V. Emanuele II, 380
Cagliari

Da lunedì a sabato
CENA: 19:30 - 22:30
domenica
CHIUSO

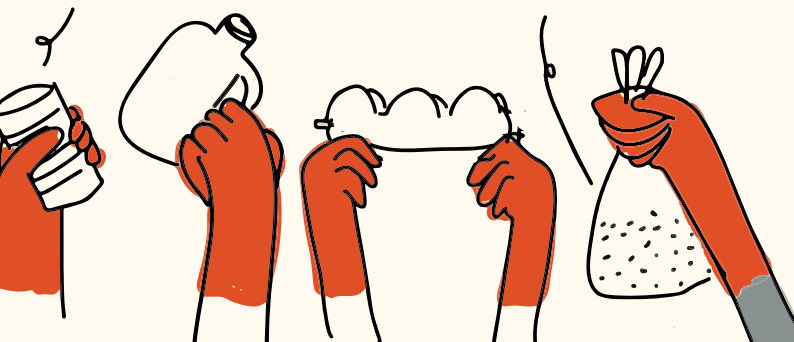
Piatto unico:
Su **filindeu**, *in brodo di pecora*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Cerdeña - **Cantina Argiolas** *- Serdiana*

prezzo: **28€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE
TRASFORMANO
LA SARDEGNA.
riso e farina;
il gusto nasce
dal gesto.

RISTORANTE da SID
via Figoli, 56
Oristano

Da martedì a domenica
CENA: 19:30 - 22:30
lunedì
CHIUSO

Piatto unico:

Pappardella ripiena con ragù di costine di maialino, il suo sugo, crema di **pecorino** *e olio al basilico*

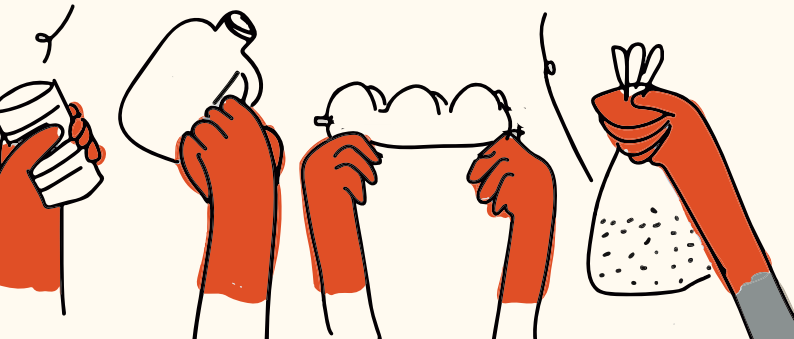
in grassetto c'è **PAT**

Vino:

Le Anfore - **Tenuta Olianas** *- Gergei*

prezzo: **26€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

RISTORANTE DAL PITTORE
via Edmondo De Magistris, 5
Cagliari

Da martedì a sabato
CENA: 19:30 - 22:30
Domenica e festivi
PRANZO: 12:30 - 14:30

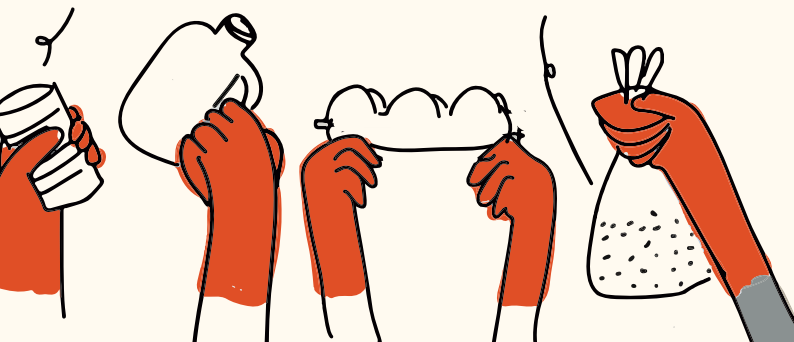
Piatto unico:
Riso*tto all' Ovinforth e al Gran Campidano*

Vino:
Iselis Nasco - **Cantina Argiolas** *- Serdiana*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **35€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

ECLIPSE RISTORANTE
via Goffredo Mameli, 42
Cagliari

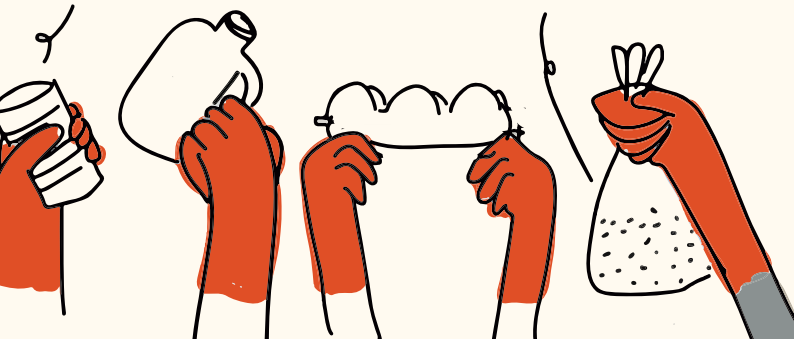
Da martedì a domenica
PRANZO: 12:30 - 15:00
CENA: 19:00 - 23:00
lunedì
CHIUSO

Piatto unico:
Lorighittas *in crema di* **casizolu**, *carciofo in due consistenze e crumble di* **guanciale** *al mirto*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Grotta Rossa- **Cantina Santadi** *- Sulcis*

prezzo: **16€**
Solo il piatto + 6 euro un calice



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

ERA ORA RISTORANTE
Strada VI snc
Arborea (OR)

Da lunedì a domenica
PRANZO: 12:30 - 14:30
CENA: 19:30 - 22:00

Antipasto:
Zuppa di patate arrosto e tuorlo in olio cottura al rosmarino

Primo:
Tortelli di stracotto e burrata in brodo di **prosciutto** *e porcini*

Secondo:
Faraona **uva sapa** *e scalogno*

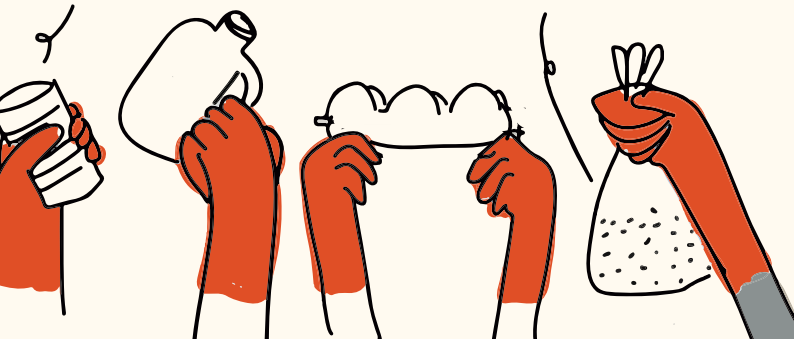
Dolce:
Cake alla **nocciola** *e zabaione ai porcini*

in grassetto c'è **PAT**

Vino: Ultima Stella - **Gavino Delogu** *- Usini*

prezzo: **55€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

ETTO MACELLERIA
via V. Emanuele II, 74
Cagliari

Da lunedì a giovedì
9:00 - 17:00
venerdì e sabato
9:00 - 23:00
domenica
CHIUSO

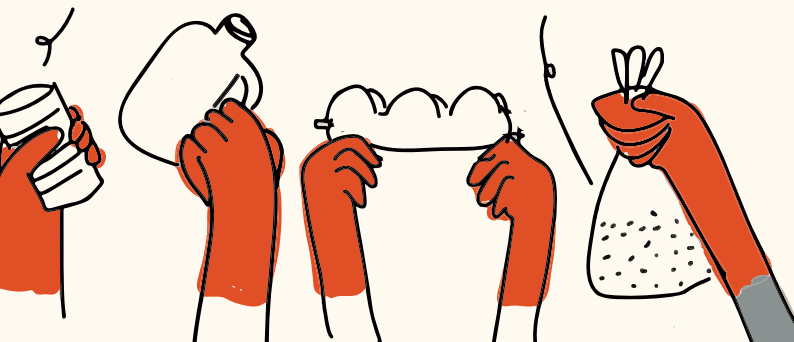
Piatto unico:
Bruschetta con ragout alla campidanese di **carne di razza sardo modicana** *e* **pecorino** *Fiore sardo "Sa Marchesa" di Fordongianus.*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Infuso alla pompia - **Liquorificio Animas** *- Siniscola*

prezzo: **13€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

FRAMENTO
via V. Emanuele II, 94
Cagliari

Da lunedì a domenica
12:00 - 23:30

Antipasto:
Pane lievito madre indorau con sugo agro e spezie locali

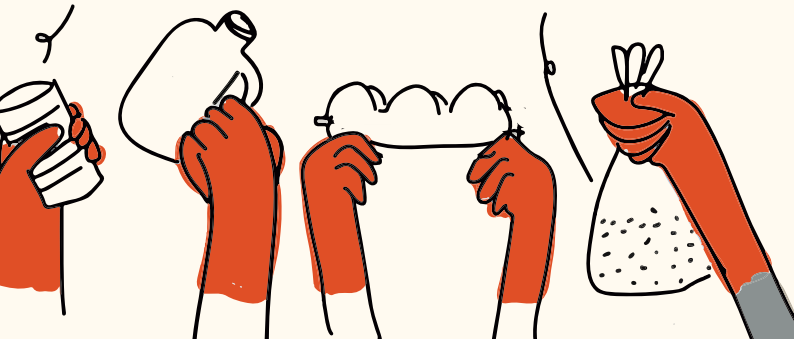
Primo:
Pizza sarda, con **oia pistada**, **salsiccia** *fresca e* **pecorino** *a latte crudo*

Birra:
Pozzo 9 - **Birrificio 4 Mori** *- Guspini*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **25€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, una birra e mezzo litro d'acqua



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

IL FANÀ RISTORANTE

c.so V. Emanuele II, 99
Cagliari

Da martedì a domenica
PRANZO: 13:00 - 15:00
CENA: 19:00 - 23:00
lunedì
CHIUSO

Antipasto:
Razza alla catalana

Primo:
Ravioli con patate, **finocchietto selvatico**, *orata con la* **bottarga**

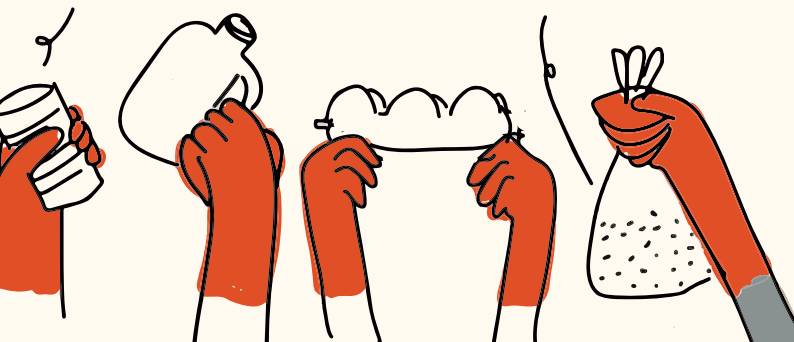
Dolce:
Biancomangiare alle **mandorle** *con* **mostaccioli** *di Oristano e* **sapa**

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Vermentino - **Produzione propria**

prezzo: **33€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

IL LIDO RISTORANTE DI PESCE

via Lungomare E.d'Arborea, 6
Torregrande (OR)

Da venerdì a martedì
PRANZO: 12:30 - 15:00
CENA: 19:30 - 23:00
mercoledì
PRANZO: 12:30 - 15:00
giovedì
CHIUSO

Su Prenotazione

Pane: *semi integrale fatto in casa*

Antipasto: *"Giallo sole d'autunno":*
Crema di patate sarde allo zafferano locale, calamaro e funghi
Abbinamento vino: *Anastasia* - **Cantina di Mogoro** - *Mogoro*

Primo: *"Culurgiones del Lido e profumi d'autunno":*
Culurgiones *fatti in casa ripieni di patate e gamberi rossi locali, bisque di gambero rosso, olio extravergine d'oliva estratto a freddo Oleificio Corrias e crema vegetale di stagione*
Abbinamento vino: *Is Arutas* - **Cantina del Rimedio** - *Oristano*

in grassetto c'è **PAT**

Contorno: *Crema di zucca*

Secondo: *"Filetto golfo di Oristano":*
Filetto di orata, patate di Sardegna, Gran Campidano e timo
Abbinamento vino: *Elibarìa* - **Cantina Contini** - *Cabras*

Dolce: *Raviolini fatti in casa alla crema di nonna*
Abbinamento vino: *Componidori* - **Cantina Contini** - *Cabras*

prezzo: **55€**

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

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

IL LIDO RISTORANTE DI PESCE

via Lungomare E.d'Arborea, 6
Torregrande (OR)

Da venerdì a martedì
PRANZO: 12:30 - 15:00
CENA: 19:30 - 23:00
mercoledì
PRANZO: 12:30 - 15:00
giovedì
CHIUSO

Su Prenotazione

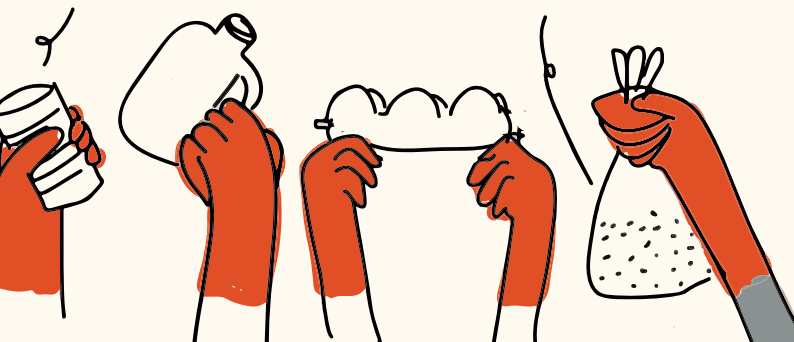
Piatto unico:
"Culurgiones del Lido e profumi d'autunno": **Culurgiones**
fatti in casa con farina e semola Sardo Sole, ripieni di patate e gamberi rossi locali, bisque di gambero rosso e crema vegetale di stagione

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Is Arutas - **Cantina del Rimedio** *- Oristano*

prezzo: **18€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

IMPASTO
via Savoia, 4
Cagliari

Da lunedì a domenica
PRANZO: 12:00 - 16:00
CENA: 19:00 - 24:00

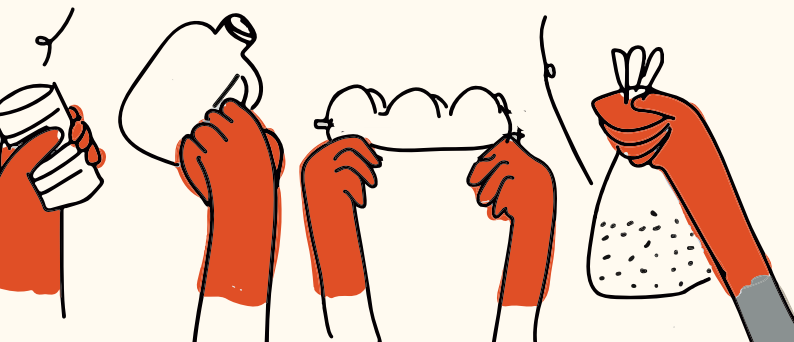
Piatto unico:
Fregula *di mare*

Vino:
Malvasia - **Tenute Faragò** *- Soleminis*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **25€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

KOMOS
piazza Mariano, 22
Oristano

Da lunedì a domenica
PRANZO: 12:30 - 14:30
CENA: 19:30 - 22:30

Antipasto:

"Giudia 2.0.": **carciofo sardo** *ripieno di tuorlo d'uovo avvolto in una panatura aromatizzata alle erbe locali, fino ad ottenere una crosta dorata e croccante. Accompagnata da salsa agropiccante.*

Piatto unico:

"Zio Peppe": Hamburger artigianale di Fassona piemontese servito in buns autoprodotto con semola sarda, cardoncelli locali, **casizolu** *e cicoria sarda. Accompagnato da schiacciatine di patate novelle e salse home made.*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:

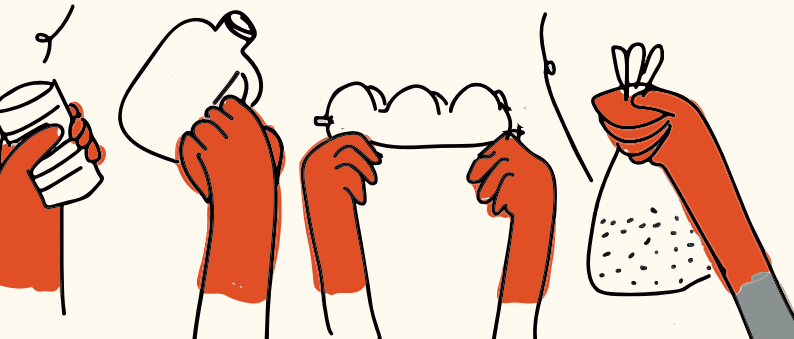
Q (per l'antipasto) - **Quartomoro** *- Marrubiu*

Birra:

Golden Ale (per piatto unico) - **Birrificio Puddu** *- Santa Giusta*

prezzo: **35€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, un calice di vino o birra e mezzo litro d'acqua



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

L'OPERÀ di SIMONE
via Figoli, 31
Oristano

Da martedì a sabato
MATTINA: 7:30 - 13:00
SERA: 16:30 - 19:30
domenica
MATTINA: 7:30 - 13:00
lunedì
CHIUSO

Piatto unico:
Fetta di Panettone alla vernaccia di Oristano, prodotto con **grani** *coltivati e trasformati in Sardegna*

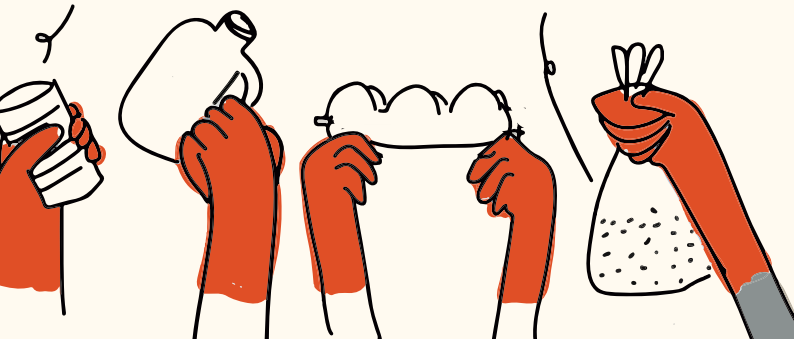
in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Vernaccia di Oristano - **Cantina Contini** *- Cabras*

Pontis - Isola dei Nuraghi bianco dolce da uve stramature - **Cantina Contini** *- Cabras*

prezzo: **8€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

SIPARIETTO
via Sant' Alenixedda, 113/115
Cagliari

Da lunedì a domenica
PRANZO: 12:00 - 15:30
CENA: 19:30 - 22:00

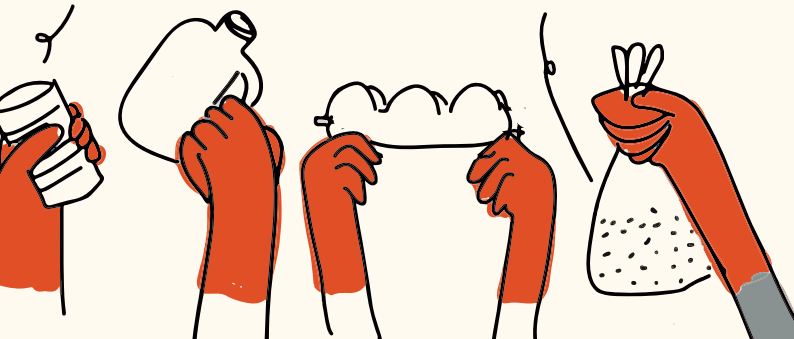
Piatto unico:
Scialatielli, ragout di cortile e **pecorino di Osilo**

Vino:
Ziru Isola dei Nuraghi - **Antonella Corda** - *Serdiana*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **15€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

MATRICE PASTICCERIA
piazza Yenne, 6
Cagliari

Da lunedì a domenica
07:00 - 22:00

Piatto unico:

Tortino di riso: pasta frolla con grano Monococco di Orosei e crema cotta di **riso** *sardo e* **zafferano di San Gavino.**

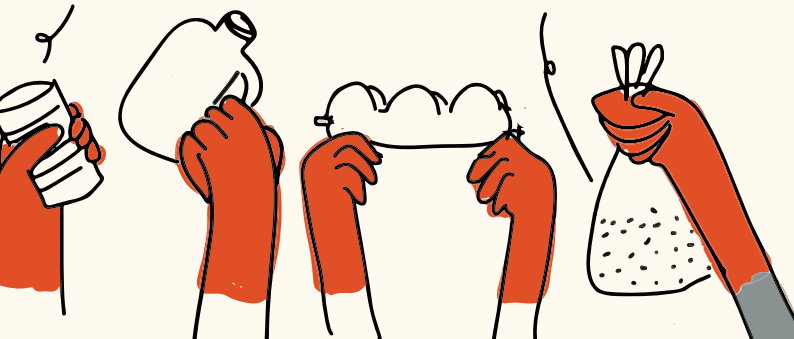
in grassetto c'è **PAT**

Vino:

Vermouth Marmo - **Isola delle Pietre di Lucrezio R.** *- Berchidda*

prezzo: **9,50€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

NAKOA
via XX Settembre, 51
Cagliari

lunedì, giovedì, venerdì, sabato
CENA: 19:30 - 22:30

martedì, mercoledì, domenica
CHIUSO

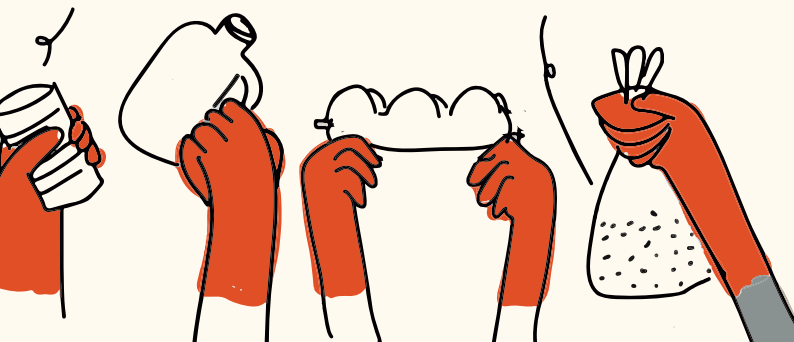
Piatto unico:
Riso*tto, lumache, aglio arrosto, prezzemolo, fiore sardo*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Le Anfore Cannonau - **Elena Casadei** *- Gergei*

prezzo: **30€**

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



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

MELOGRANO BISTROT

c.so V. Emanuele II, 228
Cagliari

Da mercoledì a domenica
PRANZO: 12:30 - 14:30
CENA: 19:30 - 22:30
martedì
CENA: 19:30 - 22:30
lunedì
CHIUSO

Antipasto: *Chips di* **riso** *Passiu, carciofo, bottarga di gallina e pecorino,* **coccoi prena**, *zucca striata di Gavoi a scambecciu,* **Dolcesardo** *arrosto, frittelle di* **capperi di Selargius** *e* **olive di s'ortu mannu**

Primo: **Riso***tto allo* **zafferano** *erbette e* **sapa**, **lorighittas** *al ragù di funghi e fonduta di* **casizolu**

Contorno: **Cardi** *sott'olio*

Secondo: *Polenta di mais del Campidano "mais anticu sardu" con salsiccia vegetale*

Dolce: *Raviolo ripieno di ricotta di Arborea e* **miele di corbezzolo**

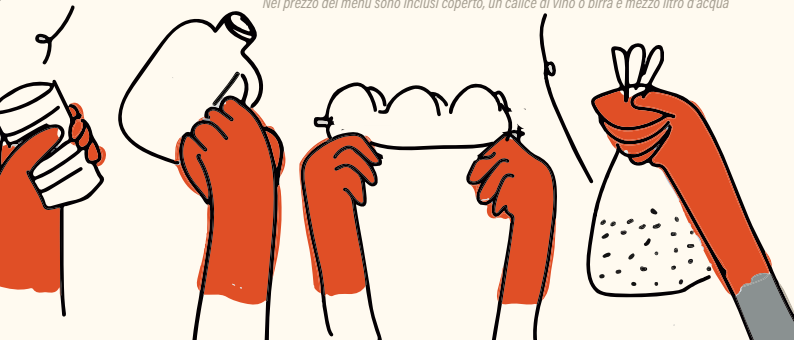
in grassetto c'è **PAT**

Vino: *Vermentino biodinamico -* **Tenuta Olianas** *- Gergei*

Birra: **Marduk Brewery** *- Irgoli*

prezzo: **60€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, un calice di vino o birra e mezzo litro d'acqua



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

OSTERIA KOBUTA
vico Carlo Felice, 12
Cagliari

Da lunedì alla domenica
PRANZO: 12:30 - 15:00
CENA: 19:30 - 22:30
martedì
CHIUSO

Piatto unico:

*"Fregula 4 ristoranti": **Fregula** artigianale (Pastificio Corona e Manca) cotta come un risotto, muggine scottato, estratto di prezzemolo e yuzukosho*

Oppure:

"Kobuta Ramen": Brodo di maiale o pollo cotto a lungo, i nostri tagliolini freschi fatti in casa con semola (Molino Galleu) e toppings del giorno (uovo ajitama, vegetali di stagione e carne di maiale)

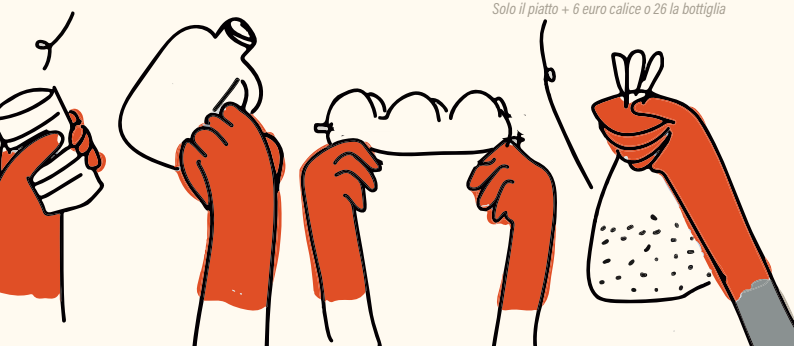
in grassetto c'è **PAT**

Vino:

*Vernaccia Pippia - **Cantina Pippia** - Baratili San Pietro*

*Nieddera Pippia - **Cantina Pippia** -Baratili San Pietro*

prezzo: **16€**
Solo il piatto + 6 euro calice o 26 la bottiglia



le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

SA PANADA
via Dettori, 8
Cagliari

Da martedì a domenica
CENA: 18:00 - 24:00
lunedì
CHIUSO

Antipasto:
Panadine *Coccoi prena, culurgiones fritti, ravioli di ricotta, crostini misti, verdure in pastella, polpette al sugo, formaggi misti, salumi e formaggi, gamberi*

Primo:
Fregula *di terra e mare - Cous Cous*

Piatto unico:
Taglieri misti con prodotti tipici - Pinsa

Vino:
Sfera - **Siddura** *- Luogosanto*
Estri - **Siddura** *- Luogosanto*

Birra:
Pozzo 16 - **Birrificio 4 Mori** *- Iglesias*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **30€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, un calice di vino o birra e mezzo litro d'acqua

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

SANTA MARGHE PIZZERIA

via Cagliari, 316

Oristano

Da martedì a domenica

CENA: 19:30 - 23:00

lunedì

CHIUSO

Piatto unico:
Seadas con **miele** *sardo km 0*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Z Frizzante sui lieviti - **Quartomoro** *- Marrubiu*

prezzo: **9€**

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

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

SOLE E LUNA
c.so Repubblica, 79
Samassi (CA)

Da mercoledì a domenica
PRANZO: 13:00 - 14:30
CENA: 20:00 - 22:30
lunedì e martedì
CHIUSO

Primo:
Bun "Pepperchic" di farine sarde con pollo, peperoni, spinacino fresco,* **provola** *affumicata e salsa agrodolce*

**in alternativa seleziona il tuo bun dal menu in ristorante*

Dolce:
Gelato artigianale

Vino:
Is Arutas - **Cantina della Vernaccia** *- Oristano*
Tostoinu - **Cantina della Vernaccia** *- Oristano*

Birra:
Ipa - **Birrificio Puddu** *- Oristano*
Pils - **Birrificio Puddu** *- Oristano*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **20€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, un calice di vino o birra e mezzo litro d'acqua

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

L'OFFICINA DEL GUSTO

viale Poetto, 82
Cagliari

Da mercoledì a lunedì
PRANZO: 12:45 - 15:00
CENA: 19:45 - 22:00
martedì
CHIUSO

Piatto unico:
Strozzapreti fatti a mano con semola sarda rimacinata, gamberi rossi, **pomodoro** *fresco e basilico*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Theria - **Vitivinicola Alberto Loi** *- Cardedu*

prezzo: **20€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, 2 calici di vino e mezzo litro d'acqua

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

ROS'È MARI
loc.Pauli Canneddu
Oristano

Martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
CENA: 19:30 - 23:00
Sabato e domenica
PRANZO: 12:30 - 14:30
CENA: 19:30 - 23:00
lunedì
CHIUSO

Piatto unico:
Fregula *fatta a mano in guazzetto di molluschi, crostacei e pesci di scoglio*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Componidori - **Cantina Contini** *- Cabras*

prezzo: **30€**

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

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

SU SOI
Sp 8
Cabras (OR)

Sabato e domenica
PRANZO: 12:30 - 15:30

Antipasto:
Bruschette di **civraxiu**, *purpuzza e provola affumicata*

Primo:
Tagliatelle della casa di farina e semola "Sardo Sole" con porcini, pomodoro pachino e **ricotta mustia**

Contorno: Verdure grigliate

Secondo:
Costine e **cordula** *di agnello arrosto con pane alle erbe locali su crema di patate e piselli*

Dolce:
Pabassini a s'antiga accompagnati con passito locale

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Monica di Sardegna – **Cantina La Giara** *- Usellus*

prezzo: **45€**

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

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

AGRITURISMO ARCHELAO

Loc. San Quirico Pod. 80
Oristano

Da lunedì a domenica
PRANZO: 8:00 - 16:00

Su Prenotazione

Antipasto:
Ricotta *speziata crumble di* **riso** *su fondente all' alloro*

Primo:
Raviolone al basilico morbido d'uovo e **guanciale** *su crema di pistacchio e caprino*

Secondo:
Cubo di vitella in sfera di **pecorino** *con zabaione al limone*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Cannonau – **Cantina La Giara** *- Usellus*

prezzo: **35€**

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

le ISOLE del GUSTO '25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

FAMIGLIA ORRO
via G. Verdi, 27
Tramatza (OR)

Da lunedì a venerdì
MATTINA: 8:30 - 13:00
SERA: 16:00 - 19:30
sabato
MATTINA: 9:00 - 13:00
domenica
CHIUSO

Su Prenotazione

3 degustazioni
in abbinamento a tre vini.

1) Uovo in salsa al limone piccante (produzione agroalimentare Famiglia Orro), **bottarga di muggine** *e* **pane carasau**.

Abbinamento vino: *calice di Bebè bianco*

2) Nuraghe di **riso** *(azienda Riso Oristano/San Vero Milis) in abbinamento alle creme vegetali di produzione Famiglia Orro e a* **òia pistada** *di produzione Famiglia Orro.*

Abbinamento vino: *calice di Tzinnigas bianco IGT Valle del Tirso Vernaccia*

3) Ficati di Me! la proposta dolce.

Abbinamento vino: *calice di Vernaccia di Oristano DOC Superiore 108 mesi "sotto il velo".*

prezzo: **30€**

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

in grassetto c'è **PAT**

le ISOLE del GUSTO '25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

TRATTORIA MARGHERITA

corso Roma, 31
Arborea (OR)

Da sabato a lunedì
PRANZO: 12:45 - 15:00
CENA: 19:45 - 23:00
domenica
PRANZO: 12:45 - 15:00

Antipasto:
Cono di pane lentu con **casizolu** *e* **purpuzza** *su letto di cicoria selvatica e crema di Ovinforth*

Primo:
Fregula *artigianale al ragù di pecora e* **zafferano**

Secondo:
Crostone di polenta alla brace
Stracotto di guancia di manzo

Dolce:
Pabassini *e* **amaretti** *della tradizione sarda*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Tzinnigas bianco IGT Valle del Tirso Vernaccia - **Famiglia Orro** *- Tramatza*
Kentu - **Genna Manna** *- Laconi*
Centelles - **Cantina sociale** *- Monserrato*

prezzo: **45€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, 3 calici di vino e mezzo litro d'acqua

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

KÈNA
via G. Mazzini, 12
Oristano

Da martedì a sabato
PRANZO: 12:30 - 14:30
CENA: 19:30 - 22:30
lunedì
CENA: 19:30 - 22:30
domenica
CHIUSO

Su prenotazione

Antipasto: **Cozze** *del golfo di Oristano in guazzetto*

Primo: **Lorighittas** *al calamaro pescato locale, pomodoro datterino e basilico*

Secondo: *Filetto di* **muggine** *pescato locale fritto in pastella di* **riso** *e salsa agrodolce*

Contorno: *Insalatina di* **melone**, *finocchi e carote*

Dolce: **Seadas** *e* **raviolini**

Vino:
I Giganti bianco – **Cantina Contini** *- Cabras*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **55€**

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

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

AGROBASS
Il molino delle Biodiversità
Fattoria didattica
via Santa Maria, 121
Guspini

Su prenotazione

Antipasto: *Pane Quarantinu con formaggi e salumi locali/confetture aziendali di stagione*

Primo: **Fregula**, **malloreddus** *di* **grano antico Quarantinu** *al pomodoro fresco, ragù di verdure, purpuzza,* **pecorino** *e pepe*

Secondo: *Zuppa di ceci neri e cicerchie, Insalata di legumi, Capra in umido con ginepro ed erbe spontanee del Linas, Smash burger di purpuzza*

Dolce: *Mazza frissa di* **semola Quarantinu**
Torta di **grano antico Quarantinu**

Vino: *Mancosu Bovale superiore DOC –* **Cantina Melis** *- Terralba*

Birra: *Birra Quarantinu Golden ale/Session Ipa –* **Birrificio Reforte**

prezzo: **30€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, un calice di vino o birra e mezzo litro d'acqua

in grassetto c'è **PAT**

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

AGROBASS
Il molino delle Biodiversità
Fattoria didattica
via Santa Maria, 121
Guspini

Su prenotazione

Piatto unico a scelta tra:
Ceci neri Musio, cappuccio rosso, pomodoro ciliegino e mela, humus di cicerchie, pane croccante di **semola Quarantinu** *con lievito madre*

Fregula *di* **grano Quarantinu** *del Linas e ragù di verdure autunnali*

Capra *di Arbus cotta lentamente nella birra Quarantinu e spezie spontanee del Linas*
Patate di Fonni e cicoria Guspinese

Caffè, Gin di Scivu e Vodka Quarantinu

in grassetto c'è **PAT**

Vino: Mancosu Bovale superiore DOC – **Cantina Melis** *- Terralba*
Birra: Birra Quarantinu Golden ale/Session Ipa **- Birrificio Reforte**

prezzo: **30€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, un calice di vino o birra e mezzo litro d'acqua

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

RISTORANTE LEOPARDI
via Leopardi, 53
Cabras (OR)

Da sabato a mercoledì
PRANZO: 13:00 -14.30
giovedì e venerdì
CHIUSO

Antipasto:
Carpaccio di muggine marinato

Primo:
Ravioli di **muggine** *e radicchio mantecati con burro di capra, scaglie di* **pecorino** *e* **bottarga**

Secondo:
Tagliata di **muggine**

Contorno:
Insalata di asparagi di mare, cipolla e pomodoro

Dolce:
Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco

Vino:
Gramentino bianco di Orgosa – **Cantina Orgosa** *- Orgosolo*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **45€**

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

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

LOCANDA DEL GALLO BIANCO

piazza M. Ausiliatrice, 8/10
Arborea (OR)

Da lunedì a domenica
PRANZO: 12:30 - 15:00
CENA: 19:30 - 22:00

Antipasto: I bocconcini di polenta di Arborea fritti con crema di formaggi locali.

Primo: I **ravioli** *caserecci ripieni di ricotta e* **zafferano** *al ragù di faraona.*

Secondo: Le chips di patate di Arborea, Il filetto di maiale bardato con **guanciale CBT** *e il suo fondo al* **finocchietto selvatico**

Dolce: **Mostacciolo** *di Oristano*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Velludu bovale D.O.C - **Cantina su Cuppoi** *- Terralba*
Intrecciato rosso I.G.T - **Cantina Ariu** *- Mogoro*
Vernaccia di Oristano - **Cantina Contini** *- Cabras*

prezzo: **45€**

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

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

ZIO TOM
c.so Vittorio Emanuele II, 219
Cagliari

da giovedì a martedì
PRANZO: 12:00 - 15:00
mercoledì
CHIUSO

Piatto unico:
Ravioli *di patate menta e* **pecorino** *con sugo al pomodoro/campidanese*

Vino:
Vermentino Costamolino - **Cantina Argiolas** *- Serdiana*

Birra:
Birra Pozzo - **Birrificio 4 Mori** *- Guspini*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **24€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, un calice di vino o birra e mezzo litro d'acqua

le ISOLE del GUSTO '25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

AGRITURISMO IL GIGLIO

SP 9
Massama (OR)

sabato e domenica
PRANZO: dalle 13:30*
CENA: dalle 20:00*

Su prenotazione
**orario da concordare al momento della prenotazione*

Antipasto:
Salumi il Giglio, polenta con purpuzza, evo Treslizos semidana, verdure in pastella, **panadas** *di carne e verdure fritte.*

Primo:
Ravioli *di ricotta con salsa di ciliegino, evo Treslizos semidana.*

Secondo:
Maialetto arrosto con patate al forno

Dolci:
Raviolini dolci *fritti*

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Maimone Cannonau di Sardegna D.O.C - **Cantina della Vernaccia** *- Oristano*

prezzo: **45€**

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

le ISOLE del GUSTO '25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

SU MURRUAI
via Giuseppe Garibaldi, 36
Riola Sardo (OR)

giovedì
CENA: 19:30 - 23:00
venerdì e sabato
PRANZO: 13:00 - 15:00
CENA: 19:30 - 23:00
domenica
PRANZO: 13:00 - 15:00
lunedì, martedì , mercoledì
CHIUSO

Antipasto:
Rapa rossa, Ovinforth di Thiesi e melograno

Primo: **Riso***tto Passiu allo* **zafferano** *di S.Gavino, animelle, liquirizia e riduzione di* **vernaccia**

Secondo: Millefoglie di patate, cicoria ripassata in padella e zucca strinata di Gavoi
Faraona, castagne e nocciole.

Dolce: Millefoglie all'olio extra vergine, **miele di cardo** *e lavanda*

in grassetto c'è **PAT**

Birra: Ipa - **Birrificio Puddu** *- Oristano*

prezzo: **60€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, un calice di vino o birra e mezzo litro d'acqua

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

RISTORANTE ADA
via Cagliari, 21
San Sperate (CA)

da lunedì a sabato
PRANZO: 12:50 - 14:50
venerdì e sabato
CENA: 20:00 - 23:00
domenica
CHIUSO

Antipasto: filetti di muggine affumicato di Cabras su letto di cachi di Meana Sardo

Primo: Riso Venere di Oristano ai funghi gallinacci con pistilli di **zafferano di San Gavino**

Contorno: Cipolle al forno in agrobalsamico

Secondo: Filetto di Mèlina di Bonarcado

Dolce: Torta alle mandorle di Silius

in grassetto c'è **PAT**

Vino: Altea rosso - **Altea Illotto** *- Serdiana*
Ulesu - **Monte Zara** *- Monastir*
Sa Cava Sulle Bucce - **Sa Defenza** *- Donori*

Birra:
Atlantide - **Terrantiga** *- San Sperate*
Pressius - **Terrantiga** *- San Sperate*

prezzo: **80€**

Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, un calice di vino o birra e mezzo litro d'acqua

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

RISTORANTE CRAF DA BANANA
via de Castro, 13
Oristano

da lunedì a sabato
PRANZO: 12:45 - 15:00
CENA: 19:30 - 23:00
domenica
PRANZO 12:45 - 15:00

Antipasto: Mousse di porcino nero e porcino croccante

Primo: Le **lorighittas** *artigianali al porcino*

Secondo: Il bocconcino al porcino

Dolce: Il porcino al cioccolato

prezzo: **45€**
Nel prezzo del menu sono inclusi il coperto e mezzo litro d'acqua

in grassetto c'è **PAT**

Vino:
Componidori Vernaccia Igt - **Cantina Contini** *- Cabras*
Banana Ruiu Cannonau di Sardegna D.O.C - **Cantina Contini** *- Cabras*
Giganti rosso - **Cantina Contini** *- Cabras*

prezzo: **65€**
Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, i calici di vino e mezzo litro d'acqua

le ISOLE del GUSTO 25

MANI CHE TRASFORMANO LA SARDEGNA.
riso e farina; il gusto nasce dal gesto.

DITRIZIO PASTICCERIA
via Francesco Crispi, 21
Cagliari

Dal martedì a domenica
07:00 - 19:00
lunedì
CHIUSO

Piatto unico:
Pizzetta sfoglia Cagliaritana

Vino:
Su' Diterra - **Cantina Su Entu** - *Sanluri*

in grassetto c'è **PAT**

prezzo: **10€**
Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, un calice di vino e mezzo litro d'acqua