

RISTORANTE
IL FUOCO SACRO

MENÙ



RISTORANTE IL FUOCO SACRO

Il nome „Fuoco Sacro“ che ho voluto dare a questo
Ristorante affacciato sul mare prende spunto
dal *Sacro Fuoco della Passione* che mi spinge in cucina
a cercare il meglio per i miei ospiti praticando
la Cultura della tavola, dell'orto, della cantina
e della dispensa contadina.

Questa ricerca del meglio (autentico e salutare)
è rivolta a persone attente e appassionate che
vengono fin qui a trovarci per gustare il sapore di questa
cultura mediterranea agro-pastorale sarda,
di questa civiltà dell'olio d'oliva, del vino, del grano,
delle carni di pascolo e dei pesci selvatici.

I NOSTRI PRODOTTI

I prodotti lattiero-caseari ed ovi-caprini
sono della nostra azienda agricola situata a pochi passi dall'Hotel.

I prodotti di frutta, verdura ed erbe aromatiche
vengono principalmente dal nostro orto biologico.

I prodotti del mare vengono quasi tutti dal mare di Sardegna
e sono ottenuti da pesca ecosostenibile.

I PESCI E I CROSTACEI DELLA CARTA

Sfogliatina di polpo di scoglio e spuma aioli
Crudo di scampi, stracciatella e colatura di datterini
Zuppetta di patate e vongole con uova di mare
Mezzi paccheri ai funghi porcini e granchio reale
Pasta mischiata e fagioli di Sorana con cozze, scampi e guanciale
Risotto scorfano di scoglio e agrumi
Lamelle di calamaro ai fiori di zucca e cozze
Branzino d'altura, pane, pomodoro e colatura di bufala
Sfogliatina di baccalà, olive taggiasche e caponatina

LE CARNI DELLA CARTA

Battuta di manzo, capperi, acciughe e carciofi spinosi
Pappardelle al ragu' di capretto con erbe di macchia e ricotta mustia
Tortelli di faraona con la sua riduzione e fonduta di Parmigiano 48 mesi
Guancia di vitello con spuma di patate e crumble di sedano rapa
Crèpinette di capretto, purea di verdure dell'orto e carciofi spinosi
Porchetto arrosto con scarola e purea di fave
Costoletta di vitello milanese

I VEGETARIANI DELLA CARTA

Cremoso di piselli in salsa di pane alla segale
Soufflé di pecorino, uovo morbido, asparagi e tartufo nero di Laconi
Minestra di cavolo nero e funghi con caprino e nocciole
Ravioli verdi di ricotta al pomodoro e basilico
Ortaggi misti cotti ai carboni
Melanzane aglio, olio e pomodoro

I FORMAGGI

Selezione di formaggi di pecora della casa
Selezione di formaggi erborinati

I DOLCI DELLA CARTA

Tiramisu' moderno
Lingotto di cioccolato, spuma di mandorle e salsa all'aglio nero
Babà della casa
Millefoglie alle fragole
Soffiato di ricotta e arance
Semifreddo ai frutti tropicali e agrumi
Composizione di gelati e sorbetti fatti in casa

I MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù scelto verrà servito a tutti i commensali dello stesso tavolo

TUTTO MARE

€ 110,00

Crudo di scampi, stracciatella e colatura di datterini

Scampi mediterranei, stracciatella DOP e salsa di datterini e pinoli

Zuppetta di patate e vongole con uova di mare

Crema di patate e vongole con asparagi, tartufo, bottarga e uova di salmone

Mezzi paccheri ai porcini e granchio reale

Pasta di Gragnano con salsa di porcini, tartufo e polpa di granchio reale

Risotto scorfano di scoglio e agrumi

Riso Acquerello, ragù e filetti di scorfano di scoglio locale,
arancia e limone

Branzino d'altura, pane, pomodoro e colatura di bufala

Trancio di branzino di mare pescato a lenza, bufala DOP
panatura al pomodoro dell'orto

Dessert a scelta dalla carta dei dolci

I rari vitigni autoctoni

Percorso di 6 vini regionali

€ 65,00 per ospite

Grandi vini d'Italia

Percorso di 6 vini nazionali

€ 85,00 per ospite

I MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù scelto verrà servito a tutti i commensali dello stesso tavolo

SEI BATTUTE CON LO CHEF

€ 95,00

Cre moso di piselli in salsa di pane alla segale

Sformatino freddo di piselli con salsa di pane alla segale

Sfogliatina di polpo di scoglio e spuma di aioli

Millefoglie di polpo e prezzemolo con spuma di maionese all'aglio

Pasta mischiata e fagioli di Sorana con cozze, scampi e guanciale

Una pasta e fagioli moderna con i frutti del nostro mare e guanciale croccante

Tortelli di faraona con la sua riduzione e fonduta di Parmigiano 48 mesi

Tortelli farciti con faraona dell'aia e salsa ricavata dalla cottura delle parti meno pregiate

Crépinette di capretto, purea di verdure e carciofi spinosi

Capretto della nostra fattoria cotto disossato, purea di patate e verdure, carciofi sardi arrostiti alla brace

Dessert a scelta dalla carta dei dolci

I rari vitigni autoctoni

Percorso di 6 vini regionali

€ 65,00 per ospite

Grandi vini d'Italia

Percorso di 6 vini nazionali

€ 85,00 per ospite

APERTURA

<u>Sfogliatina di polpo di scoglio e spuma di aioli</u>	€ 20,00
Millefoglie di polpo e prezzemolo con spuma di maionese all'aglio	
<u>Crudo di scampi, stracciatella e colatura di datterini</u>	€ 25,00
Scampi mediterranei, stracciatella DOP e salsa di datterini e pinoli	
<u>Soufflé di pecorino, uovo morbido, asparagi e tartufo nero di Laconi</u>	€ 22,00
Canestrino di pasta fillo con ripieno di pecorino della nostra azienda agricola, tartufo scorzone sardo, tuorlo croccante e julienne di asparagi	
<u>Battuta di manzo, capperi, acciughe e carciofi spinosi</u>	€ 18,00
Coscia di Fassona battuta, purea di pastinaca e carciofi spinosi sardi arrostiti sulla brace	
<u>Zuppetta di patate e vongole con uova di mare</u>	€ 20,00
Crema di patate e vongole con asparagi, tartufo, bottarga e uova di salmone	
<u>Cre moso di piselli in salsa di pane alla segale</u>	€ 18,00
Sformatino freddo di piselli con salsa di pane alla segale	

PASTA, RISO & ZUPPE

<u>Minestra di cavolo nero e funghi con caprino e nocciole</u>	€ 20,00
Minestra vegetale con farro intero, ceci e rari e pregiati fagioli zolfini toscani	
<u>Pappardelle al ragù di capretto con erbe di macchia e ricotta mustia</u>	€ 22,00
Pasta all'uovo fatta in casa con ragù di capretto della nostra fattoria, ricotta salata e affumicata delle nostre capre	
<u>Mezzi paccheri ai porcini e granchio reale</u>	€ 26,00
Pasta di Gragnano con salsa di porcini, tartufo e polpa di granchio reale	
<u>Pasta mischiata e fagioli di Sorana con cozze, scampi e guanciale</u>	€ 26,00
Una pasta e fagioli moderna con i frutti del nostro mare e guanciale croccante	
<u>Ravioli verdi di ricotta al pomodoro e basilico</u>	€ 22,00
Ravioli fatti in casa con sfoglia agli spinaci e ricotta delle nostre capre, verdure dell'orto	
<u>Tortelli di faraona con la sua riduzione e fonduta di Parmigiano 48 mesi</u>	€ 24,00
Tortelli farciti con faraona dell'aia e salsa ricavata dalla cottura delle parti meno pregiate	
<u>Risotto scorfano di scoglio e agrumi</u>	€ 22,00
Riso Acquerello, ragù e filetti di scorfano di scoglio locale, arancia e limone	

PESCI

<u>Lamelle di calamaro ai fiori di zucca e cozze</u>	€ 30,00
Strati di manto di calamaro conditi con cozze e fiori di zucca	
<u>Branzino d'altura, pane, pomodoro e colatura di bufala</u>	€ 32,00
Trancio di branzino di mare pescato a lenza, bufala DOP panatura al pomodoro dell'orto	
<u>Sfogliatina di baccalà olive taggiasche e caponatina</u>	€ 28,00
Baccalà al pil pil contenuto in una pasta sfoglia con salsa di olive	

CARNI

<u>Crêpinette di capretto, purea di verdure e carciofi spinosi</u>	€ 32,00
Capretto della nostra fattoria cotto disossato, purea di patate e verdure, carciofi sardi arrostiti alla brace	
<u>Porchetto arrosto con scarola e purea di fave</u>	€ 28,00
Maialino della nostra fattoria cotto a bassa temperatura, verdure dell'orto	
<u>Guancia di vitello con spuma di patate e crumble di sedano rapa</u>	€ 26,00
Vitello di pascoli locali cotto a lungo a bassa temperatura con la sua salsa, spuma di patate cotte al forno	
<u>Costoletta di vitello milanese</u>	€ 32,00
Vitello nostrano, insalatina e maionese al pomodoro	

VEGETARIANI

<u>Ortaggi misti cotti ai carboni</u>	€ 12,00
Melanzane, patate, zucchine, peperoni, cipollotto grigliati	
<u>Melanzane aglio e olio e pomodoro</u>	€ 12,00
Fette di melanzane dell'orto condite con salsa di pomodoro all'aglio	

DOLCI

<u>Tiramisù moderno</u>	€ 12,00
Strati di bavarese al mascarpone e bavarese al caffè	
<u>Babà della casa</u>	€ 12,00
Soffice babà al rum agricolo, crema e frutta fresca	
<u>Soffiato di ricotta e arance</u>	€ 12,00
Crema di pastiera leggera con ricotta e grano al profumo di fiori e agrumi	
<u>Millefoglie alle fragole</u>	€ 12,00
Piatto storico del nostro locale: sfoglia caramellata croccante sbriciolata con crema chantilly e fragole	
<u>Semifreddo ai frutti tropicali e agrumi</u>	€ 12,00
Semifreddo con ananas, mango, frutto della passione e arancio	
<u>Lingotto di cioccolato, spuma di mandorle e salsa all'aglio nero</u>	€ 15,00
Cioccolato Equatoriale Valrhona con mandorle e aglio nero	
<u>Composizione di gelati e sorbetti della casa (5 palline)</u>	€ 15,00
Tutti fatti in casa con il latte delle nostre capre o con i frutti del frutteto	

FORMAGGI

<u>Selezione di formaggi di pecora del territorio</u>	€ 14,00
<u>Selezione di formaggi erborinati</u>	€ 16,00