

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

Crudo di spigola di mare zenzero e caprino  
Crudo di scampi e burrata con fonduta di datterini  
Capesante ananas cocco e lime  
Cocktail di Astice in crosta  
Tonnarelli con friarielli vongole e bottarga  
Pasta mischiata ai pesci di scoglio  
Risotto scorfano di scoglio e agrumi  
Branzino d'altura pane pomodoro e colatura di bufala  
Merluzzo nero al prosciutto di Desulo e biscaglina di ortaggi  
Tagliata di seppia agli ortaggi verdi  
Gran piatto di pesce al vapore, piccole verdure, aioli e pesto

## LE CARNI DELLA CARTA

Battuta di manzo capperi acciughe e carciofi spinosi  
Vitello tonnato 2018  
Tagliatelle al sugo d'arrosto con cipollotti croccanti e asparagi  
Pappardelle al ragù di capretto con erbe di macchia e ricotta mustia  
Porchetto arrosto con cime di rapa e purea di fave  
Arrosto morbido di capretto ai carciofi spinosi  
Guancia di vitello con spuma di patate e crumble di sedano rapa  
Tagliata di manzo al tartufo con bietole e patate

## I VEGETARIANI DELLA CARTA

Cremoso di piselli salsa rosmarino e rapa rossa  
Soufflé di pecorino, asparagi e tartufo  
Zuppa di farro ceci e fagioli zolfini  
Ravioli verdi di ricotta al pomodoro e basilico  
Ortaggi misti cotti ai carboni  
Melanzane aglio e olio e pomodoro  
La Pizza della Regina Margherita  
La Pizza con fiori di zucca e stracchino

## I DOLCI DELLA CARTA

Cannolo di caprino pere e Vernaccia  
Lingotto di cioccolato, spuma di mandorle e salsa all'aglio nero  
Soffiato di ricotta e arance  
Bignè di crema caramellati  
Millefoglie alle fragole  
Semifreddo ai frutti tropicali  
Gelati e Sorbetti prodotti da noi

Formaggi di Capra della nostra fattoria e formaggi italiani

## I MENÙ DEGUSTAZIONE

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

### TUTTO MARE

€ 110,00

#### Crudo di scampi e burrata con fonduta di datterini

Scampi mediterranei e burrata DOP

#### Capesante ananas cocco e lime

Capesante arrostate in un guazzetto tropicale

#### Cocktail di Astice in crosta

Astice blu, lattuga romana, salsa cocktail sotto  
una cupola di pasta Brick

#### Pasta mischiata ai pesci di scoglio

Pasta di Gragnano, scorfanetti gamberi triglie pesci prete tracina  
del nostro golfo

#### Tagliata di seppia agli ortaggi verdi

Tagliolini di seppia arrostita con una base  
di piselli, fave, zucchine e fagiolini

#### Dessert a scelta dalla carta dei dolci

## I MENÙ DEGUSTAZIONE

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

### SEI BATTUTE CON LO CHEF

€ 95,00

#### Crudo di spigola di mare zenzero e caprino

Polpa di branzino di mare di 2 - 3 kg pescato a lenza  
caprino di produzione della nostra az. Agricola

#### Cocktail di Astice in crosta

Astice blu, lattuga romana, salsa cocktail sotto una cupola  
di pasta Brick

#### Ravioli verdi di ricotta al pomodoro e basilico

Ravioli fatti in casa con sfoglia agli spinaci, ricotta delle nostre capre  
verdure dell'orto

#### Risotto scorfano di scoglio e agrumi

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

#### Porchetto arrosto con cime di rapa e purea di fave

Maiolino della nostra fattoria, verdure dell'orto

#### Dessert a scelta dalla carta dei dolci

## APERTURA

<b><u>Cremoso di piselli salsa rosmarino e rapa rossa</u></b>	€ 18,00
Uno sformatino freddo di piselli con salsa verde al profumo di rosmarino	
<b><u>Soufflé di pecorino, uovo morbido, asparagi e tartufo</u></b>	€ 22,00
Canestrino di pasta fillo con un ripieno di pecorino della nostra az. agricola tartufo scorzone sardo, tuorlo croccante e julienne di asparagi	
<b><u>Crudo di spigola di mare zenzero e caprino della nostra fattoria</u></b>	€ 20,00
Polpa di branzino di mare di 2 - 3 kg pescato a lenza caprino di produzione della nostra az. agricola	
<b><u>Crudo di scampi e burrata con fonduta di datterini</u></b>	€ 25,00
Scampi mediterranei e burrata DOP	
<b><u>Capesante ananas cocco e lime</u></b>	€ 22,00
Capesante arrostate in un guazzetto tropicale	
<b><u>Cocktail di Astice in crosta</u></b>	€ 28,00
Astice blu, lattuga romana, salsa cocktail sotto una cupola di pasta Brick	
<b><u>Battuta di manzo capperi acciughe e carciofi spinosi</u></b>	€ 20,00
Coscia di fassona battuta, purea di pastinaca, carciofi spinosi sardi arrostiti sulla brace	
<b><u>Vitello tonnato 2018</u></b>	€ 22,00
Un millefoglie di vitello con ortaggi marinati	

## PASTA E RISO

<b><u>Zuppa di farro ceci e fagioli zolfini</u></b>	€ 18,00
Minestra vegetale con farro intero, ceci e rari e pregiati fagioli zolfini toscani	
<b><u>Pasta mischiata ai pesci di scoglio</u></b>	€ 25,00
Pasta di Gragnano, scorfanetti triglie pesci prete tracina del nostro golfo	
<b><u>Tonnarelli con friarielli vongole e bottarga</u></b>	€ 23,00
Spaghetti alla chitarra di pasta all'uovo fatti in casa con salsa di friarielli Vongole e bottarga grattugiata	
<b><u>Tagliatelle al sugo d'arrosto con cipollotti croccanti e asparagi</u></b>	€ 18,00
Tagliatelle fatte in casa condite con un sugo d'altri tempi: carni cotte a lungo nel loro fondo.	
<b><u>Ravioli verdi di ricotta al pomodoro e basilico</u></b>	€ 20,00
Ravioli fatti in casa con sfoglia agli spinaci e ricotta delle nostre capre, verdure dell'orto	
<b><u>Pappardelle al ragù di capretto con erbe di macchia e ricotta mustia</u></b>	€ 20,00
Pasta all'uovo fatta in casa con ragù di capretto della nostra fattoria ricotta salata e affumicata delle nostre capre	
<b><u>Risotto scorfano di scoglio e agrumi</u></b>	€ 25,00
Riso Acquerello, ragù e filetti di scorfano di scoglio locale Arancia e limone	



## CARNI

- Tagliata di manzo al tartufo con bietole e patate** € 26,00  
Entrecote di manzo Limousine sardo, bietole dell'orto, patate saltate  
tartufo scorzone sardo di Oristano
- Guancia di vitello con spuma di patate e crumble di sedano rapa** € 24,00  
Vitello di pascoli locali cotto a lungo a bassa temperatura  
con la sua salsa, spuma di patate cotte al forno
- Arrosto morbido di capretto ai carciofi spinosi** € 28,00  
Capretto della nostra fattoria cotto disossato, salsa all'uovo e limone  
carciofi sardi arrostiti alla brace
- Porchetto arrosto con cime di rapa e purea di fave** € 32,00  
Maialino della nostra fattoria cotto a bassa temperatura,  
verdure dell'orto

## PESCI

- Branzino d'altura pane pomodoro e colatura di bufala** € 32,00  
Baccalà di 1a scelta cotto al latte con acciughe e ortaggi nostrani
- Merluzzo nero al prosciutto di Desulo e biscaglina di ortaggi** € 28,00  
Merluzzo atlantico, prosciutto sardo del fattore  
julienne di verdure dell'orto
- Tagliata di seppia agli ortaggi verdi** € 30,00  
Tagliolini di seppia arrostita con una base di piselli, fave,  
zucchine e fagiolini
- Gran piatto di pesce al vapore, piccole verdure, aioli e pesto** € 35,00  
Astice, polpo, scorfano, branzino e muggine cotti al vapore e serviti  
con il loro consommè e con verdure e salse della casa

## I PIATTI VEGETARIANI DELLA CARTA

<b><u>Cremoso di piselli salsa rosmarino e rapa rossa</u></b>	€ 18,00
Uno sformatino freddo di piselli con salsa verde al profumo di rosmarino	
<b><u>Soufflé di pecorino, uovo morbido asparagi e tartufo</u></b>	€ 22,00
Canestrino di pasta fillo con un ripieno di pecorino della nostra az. agricola, tartufo scorzone sardo uovo cotto a 62° C e julienne di asparagi	
<b><u>Spaghetti al pomodoro e basilico nano</u></b>	€ 18,00
Pasta di Gragnano olio extra di oliva bosana, pomodoro e basilico freschi dell'orto	
<b><u>Zuppa di farro ceci e fagioli zolfini</u></b>	€ 18,00
Minestra vegetale con farro intero, ceci e rari e pregiati fagioli zolfini toscani	
<b><u>Ravioli verdi di ricotta al pomodoro e basilico</u></b>	€ 20,00
Ravioli fatti in casa con sfoglia agli spinaci, ricotta delle nostre capre, verdure dell'orto	
<b><u>Ortaggi misti cotti ai carboni</u></b>	€ 12,00
Melanzane, patate, zucchine, peperoni, cipollotto grigliati	
<b><u>Melanzane aglio e olio e pomodoro</u></b>	€ 12,00
Fette di melanzane dell'orto condite con salsa di pomodoro all'aglio	
<b><u>La Pizza della Regina Margherita</u></b>	€ 18,00
Pomodoro del Vesuvio, mozzarella di bufala DOP, parmigiano e basilico	
<b><u>La Pizza con fiori di zucca e stracchino</u></b>	€ 20,00
Pomodoro, stracchino e fuori del fuoco fiori di zucca	

## COTTURE AL CARBONE DI LEGNA

### CARNI

Capretto ai carboni patate e rucola € 30,00

Costine di Capretto della nostra fattoria e verdure dell'orto

Filetto di Fassona ai carboni salsa Rossini € 35,00

Selezione speciale di Fassona piemontese salsa tartufo e foie-gras

### PESCI

Pescato del giorno alla brace con verdure dell'orto saltate € 9,00/hg

Pescato locale alla griglia con zucchine,  
cipollotti, carote, peperoni, asparagi

Trancio di Pesce Spada ai ferri con salsa salmoriglio € 28,00

Trancio di Spada locale l profumo di origano

### VERDURE

Ortaggi misti cotti ai carboni € 12,00

Melanzane, patate, zucchine, peperoni, cipollotto grigliati

Melanzane aglio e olio e pomodoro € 12,00

Fette di melanzane dell'orto condite con salsa di pomodoro all'aglio

## LA PIZZA DEL FUOCO SACRO

*Le nostre pizze sono preparate utilizzando farine di alta qualità e una lievitazione naturale di 48 ore: pertanto sono gustose, leggere e digeribili.*

<b><u>La Pizza della Regina Margherita</u></b>	€ 18,00
Pomodoro del Vesuvio, mozzarella di bufala DOP, parmigiano e basilico	
<b><u>La Pizza con carciofini spinosi e mortadella</u></b>	€ 20,00
Pomodoro e mozzarella con aggiunta finale di mortadella e carciofini spinosi sardi	
<b><u>La Pizza con fiori di zucca, stracchino e acciughe del Cantabrico</u></b>	€ 20,00
Pomodoro, stracchino e fuori dal fuoco fiori e acciughe	
<b><u>La Pizza con Taleggio, uovo morbido tartufo e Bottarga</u></b>	€ 22,00
Pomodoro, taleggio e fuori dal fuoco bottarga di muggine a fiocchi	
<b><u>La Pizza con Bufala DOP e crudo di Gamberi rossi locali al lime</u></b>	€ 25,00
Pomodoro, bufala DOP, gamberi	
<b><u>La Pizza con Pata Negra e Bufala DOP</u></b>	€ 28,00
Pomodoro, Bufala DOP e fuori dal fuoco Patanegra selezione 5Jota	

## DOLCI

**Lingotto di cioccolato, spuma di mandorle e salsa all'aglio nero** € 15,00  
Cioccolato Equatoriale Valrhona con mandorle e aglio nero

**Cannolo di caprino pere e Vernaccia** € 12,00  
Crocante di caprino delle nostre capre con pere cotte alla Vernaccia di Oristano

**Soffiato di ricotta e arance** € 12,00  
Crema di pastiera leggera con ricotta e grano al profumo di fiori e agrumi

**Bignè di crema caramellati** € 12,00  
Piccoli bignè fritti ripieni di crema zabajone brunoise di ananas e menta

**Millefoglie alle fragole** € 12,00  
Piatto storico del nostro locale: sfoglia caramellata croccante sbriciolata con crema chantilly e fragole

**Semifreddo ai frutti tropicali e agrumi** € 12,00  
Semifreddo con ananas mango passion fruit e arancio

**Gelati e Sorbetti** € 10,00  
Tutti fatti in casa con il latte delle nostre capre o con i frutti del frutteto

## FORMAGGI

**Tagliere con selezione di formaggi italiani** € 14,00  
Pecorino Juncu, Taleggio, gorgonzola, peretta di vacca

**Tagliere con formaggi di Capra della nostra Fattoria** € 18,00  
Ricotta mustia, caprino fresco a coagulazione lattica, caprino stagionato a coagulazione presamica, Cacioricotta