

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 raccolti a mano principalmente dal nostro orto biologico.

I prodotti ittici provengono quasi tutti dal mare di Sardegna e sono ottenuti da pesca ecosostenibile.

I pesci e i crostacei

Crudo di dentice ai profumi di macchia sarda
Crudo di scampi, stracciatella e colatura di datterini
Zuppetta di patate, vongole e bottarga
Tagliolino all'acqua di pomodoro, crudo di gamberi, zucchine e finocchio di mare
Risotto scorfano di scoglio e agrumi
Cannolo di calamaro croccante ai fiori di zucca e cozze
Branzino d'altura, pane, pomodoro e colatura di bufala
Sfogliatina di baccalà, caponatina e olive taggiasche
Pescato del giorno alla brace con verdure saltate (min. 2 ospiti)
Aragosta grigliata con la sua salsa e gremolata alle nocciole

Le carni

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 Taleggio
Crépinette di capretto, quenelle di verdure dell'orto e carciofi spinosi
Porchetto arrosto con cime di rapa e purea di fave
Costoletta di vitello milanese
Costine di capretto ai carboni, patate e rucola
Filetto di Fassona ai carboni in salsa Rossini

I Vegetariani e i contorni

Cre moso di piselli in salsa di pane alla segale
Crema fredda di patate e porri con favette ed erbe fini
Soufflé di pecorino, uovo morbido, asparagi e tartufo nero di Laconi
Ravioli verdi di ricotta al pomodoro e basilico
La nostra milanese vegetariana
Melanzane aglio, olio e pomodoro
Patate novelle arrostate alle erbe aromatiche
Ortaggi misti cotti ai carboni

I Formaggi

Selezione di formaggi di pecora della casa
Selezione di formaggi erborinati

I Dolci

Tiramisu' moderno

Lingotto di cioccolato, spuma di mandorle e salsa all'aglio nero
Sfera di mascarpone croccante con salsa ai lamponi
Millefoglie alle fragole
Soffiato di ricotta e arance
Semifreddo ai frutti tropicali e agrumi
Composizione di gelati e sorbetti fatti in casa

Menù Degustazione

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

Tutto mare

€ 110

Crudo di scampi, stracciatella e colatura di datterini
Scampi mediterranei, stracciatella DOP e salsa di datterini e pinoli

Zuppetta di patate, vongole e bottarga
Crema di patate e vongole con asparagi, tartufo e bottarga

Tagliolini freddi all'acqua di pomodoro e gamberi rossi
Tagliolini all'uovo fatti a mano con crudo di gambero rosso locale e aroma di limone

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 avvolto in una sfoglia di pane, crema di bufala DOP
Essenza di pomodoro dell'orto

Predessert

Dessert a scelta dalla carta dei dolci

Percorso di vini regionali "I rari vitigni autoctoni"

€ 65 per ospite

Menù Degustazione

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

Sei battute con lo Chef

€ 95

Cre moso di piselli in salsa di pane alla segale

Sformatino freddo di piselli con salsa di pane alla segale

Crudo di dentice ai profumi di macchia sarda

Dentice di pesca locale con salmoriglio al rosmarino e maionese alle erbe di macchia

Sfogliatina di baccalà, caponatina e olive taggiasche

Baccalà al pil pil nella sua salsa, sfoglia croccante e salsa di olive

Tortelli di faraona con la sua riduzione e fonduta di Taleggio

Tortelli farciti con faraona dell’aia e salsa ricavata dalla cottura della carcassa

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

Predessert

Dessert a scelta dalla carta dei dolci

APERTURA

<i>Crudo di dentice ai profumi di macchia sarda</i>	€ 26
<i>Dentice di pesca locale con salmoriglio al rosmarino e maionese alle erbe di macchia</i>	
<i>Crudo di scampi, stracciatella e colatura di datterini</i>	€ 28
<i>Scampi mediterranei, stracciatella DOP e salsa di datterini e pinoli</i>	
<i>Soufflé di pecorino, uovo morbido, asparagi e tartufo nero di Laconi</i>	€ 24
<i>Canestrino di pasta kataify con ripieno di pecorino della nostra azienda agricola Tartufo scorzone sardo, tuorlo croccante e asparagi</i>	
<i>Battuta di manzo, capperi, acciughe e carciofi spinosi</i>	€ 21
<i>Coscia di Fassona battuta, purea di pastinaca e carciofi spinosi sardi arrostiti sulla brace</i>	
<i>Zuppetta di patate, vongole e bottarga</i>	€ 22
<i>Crema di patate e vongole con asparagi, tartufo e bottarga</i>	
<i>Cremoso di piselli in salsa di pane alla segale</i>	€ 20
<i>Sformatino freddo di piselli con salsa di pane alla segale</i>	

PASTA, RISO e ZUPPE

- Crema fredda di patate e porri con favette ed erbe fini*** € 20
Crema di patate dell'orto e porri con quenelle di purea di fave, timo e maggiorana
- Pappardelle al ragù di capretto con erbe di macchia e ricotta mustia*** € 26
*Pasta all'uovo fatta in casa con ragù di capretto della nostra fattoria
Ricotta salata e affumicata delle nostre capre*
- Tagliolino all'acqua di pomodoro, crudo di gamberi, zucchine e finocchio di mare*** € 27
Pasta all'uovo fatta in casa con gamberi rossi di pesca locale e finocchio di mare fritto
- Ravioli verdi di ricotta al pomodoro e basilico*** € 24
*Ravioli fatti in casa con sfoglia agli spinaci, ricotta delle nostre capre
Verdure dell'orto*
- Tortelli di faraona con la sua riduzione e fonduta di Taleggio*** € 26
Tortelli farciti con faraona dell'aia e salsa ricavata dalla cottura della carcassa
- Risotto scorfano di scoglio e agrumi*** € 28
*Riso Acquerello, ragù e filetti di scorfano di scoglio locale
Arancia e limone*

PESCI

Cannolo di calamaro croccante ai fiori di zucca e cozze € 32
Rotolo di calamaro fritto, condito e farcito con cozze e fiori di zucchine

Branzino d'altura, pane, pomodoro e colatura di bufala € 34
Trancio di branzino di mare pescato a lenza avvolto in una sfoglia di pane, Crema di bufala DOP ed essenza di pomodoro dell'orto

Sfogliatina di baccalà, caponatina e olive taggiasche € 30
Baccalà al pil nella sua salsa, sfoglia croccante e salsa di olive

CARNI

Crépinette di capretto, quenelle di verdure e carciofi spinosi € 34
*Capretto della nostra fattoria cotto disossato, purea di patate e verdure
Carciofi sardi arrostiti alla brace*

Porchetto arrosto con cime di rapa e purea di fave € 32
*Maialino della nostra fattoria cotto a bassa temperatura
Verdure dell'orto*

Costoletta di vitello milanese € 34
Vitello nostrano, insalatina e maionese al pomodoro

VEGETARIANI

Melanzane aglio, olio e pomodoro € 15
Melanzana dell'orto al forno condita con salsa di pomodoro all'aglio

La nostra milanese vegetariana € 24

Fette di melanzana farcite di verdure e caprino. Panate e fritte

COTTURE AL CARBONE DI LEGNA

CARNI

Costine di capretto ai carboni, patate e rucola € 38
Costine di capretto della nostra fattoria e verdure dell'orto

Filetto di Fassona ai carboni in salsa Rossini € 45
Selezione speciale di Fassona piemontese, salsa al tartufo e foie-gras

PESCI

Pescato del giorno alla brace con verdure dell'orto saltate (Min. 2 ospiti) € 9 / hg
Pescato locale alla griglia con zucchine, cipollotti, carote, peperoni, asparagi

Aragosta grigliata con la sua salsa e gremolata alle nocciole € 65
Aragosta Algherese (400g) cucinata sui carboni del nostro bbq

CONTORNI

Ortaggi misti cotti ai carboni € 14
Melanzane, patate, zucchine, peperoni, cipollotto grigliati

Patate novelle arrostitite con erbe aromatiche € 14

Patate del nostro orto con aglio rosmarino e timo

DOLCI

Tiramisù moderno € 12
Strati di bavarese al mascarpone e bavarese al caffè

Sfera di mascarpone croccante con salsa ai lamponi € 12
Sfera di mascarpone avvolta da minuscole meringhe e salsa ai lamponi freschi

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

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

Semifreddo ai frutti tropicali e agrumi € 12
Semifreddo con ananas, mango, frutto della passione e arancio

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

Composizione di gelati e sorbetti della casa (5 palline) € 15
Tutti fatti in casa con il latte delle nostre capre o con i frutti del frutteto

FORMAGGI

Selezione di formaggi di pecora del territorio

€ 16

Selezione di formaggi erborinati

€ 18