

## 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.

## The “Fuoco Sacro” Restaurant

The name “Fuoco Sacro (Sacred Fire)” that I chose for this Restaurant overlooking the sea refers to the Sacred Fire of Passion that inspires me, to seek out the best for my guests through the culture of dining, home-grown fruit and vegetables, wine, and traditional country fare.

This search for the best (genuine and healthy) is for those attentive and passionate guests who come to visit us and to savour the flavours of the Sardinian Mediterranean agro-pastoral culture, a culture of olive oil, wine, grain, meat from grazing livestock and wild fish.

### Our produce:

The dairy, sheep and goat produce comes directly from our own farm located a short distance from the Hotel.

Fruit, vegetables and herbs are grown mainly in our organic vegetable garden.

The seafood is almost exclusively from the seas of Sardinia and is obtained through ecologically sustainable fish



## ANTIPASTI STARTERS

### Triglia alla Nizzarda

*Red Mullet fish in Niçoise salad ( 4 )*

€ 27

### Polpo in insalata, salsa verde e brioche tostata

Octopus salad, green sauce and toasted brioche ( 1, 14 )

€ 27

### Spigola in tartare, puntarelle, ravanelli, zenzero e caprino

Seabass tartare, puntarelle, radish, ginger and goat cheese ( 4, 7 )

€ 28

### Manzo battuto al coltello e tartufo di Laconi

Beef tartare with local summer truffle

€ 28

### Fagottino di burrata e melanzana

Crêpe filled with aubergine and burrata cheese ( 1, 3, 7 )

€ 24

## PRIMI

### FIRST COURSES

### Ravioli di piselli, bouillabaisse e bottarga

Green peas ravioli, bouillabaisse sauce and grey mullet cured roes ( 1, 3, 4 )

€ 28

### Candele spezzate alla amatriciana

Candles pasta in Amatriciana sauce ( 1, 7 )

€ 26

### Tagliatelle al Tartufo

Handmade tagliatelle pasta with truffle ( 1, 3 )

€ 32

### Tortelli di capretto con il suo fondo e caprino

Baby goat stuffed ravioli with a light goat cheese sauce ( 1, 3, 7 )

€ 30

### Risotto con coda di vitello e riduzione di latte di capra

Veal tail risotto, goat milk reduction ( 7 )

€ 32

## SECONDI MAIN COURSES

**Branzino d'altura, pane, pomodoro e bufala**  
Sea bass fillet with a bread topping on a bufala sauce ( 1, 4, 7 )  
€ 32

**Astice in crosta e salsa al suo corallo**  
Crispy lobster with creamy bisque sauce ( 1, 2 )  
€ 45

**Faraona: petto e coscia, frutti di bosco e raviolo di borragine**  
Guinea fowl : breast and leg, wild berries sauce, borage ravioli ( 1, 3 )  
€ 34

**Porchetto, scalogno alla Vernaccia e salsa di senape**  
Roast suckling pig with shallot and mustard sauce ( 10 )  
€ 37

**Capretto di fattoria, patate, olive e gratin di porri**  
Tender roast baby goat with potatoes, olives and leek gratin ( 1, 7 )  
€ 37

**Melanzana in squadro all'aglio pomodoro e basilico**  
Roasted whole eggplant, garlic, tomato and basil ( 7 )  
€ 24

## DOLCI DESSERT € 15

**Zuppa inglese a modo nostro**  
Sponge cake, dark and white chocolate bavares ( 1, 3, 7 )

**Millefoglie di fragole e chantilly**  
Strawberry and chantilly cream mille-feuille ( 1, 3, 7 )

**Soffiato di ricotta e arancio**  
Ricotta cheese and orange scented mousse cake ( 1, 3, 7 )

**Zuccotto al mirto**  
Myrtle, chocolate and pistachio sponge cake ( 1, 3, 7, 8 )

**Tiramisù**  
( 1, 3, 7 )

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

We inform our guests that in foods and beverages prepared and administered in this restaurant, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

- 1 - cereali contenenti glutine e prodotti derivati ( grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ) cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei / crustaceans and products based on shellfish
- 3 - uova e prodotti a base di uova / eggs and egg products
- 4 - pesce e prodotti a base di pesce / fish and products based on fish
- 5 - arachidi e prodotti a base di arachidi / peanuts and peanut-based products
- 6 - soia e prodotti a base di soia / soy and soy-based products
- 7 - latte e prodotti a base di latte / milk and products made from milk
- 8- frutta a guscio e loro prodotti ( mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia ) / nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil, pistachios, macadamia nuts)
- 9 - sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery
- 10 - senape e prodotti a base di senape / Mustard and products containing mustard
- 11 - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products based on --sesame
- 12 - solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg / sulphites at concentrations greater than 10mg / kg
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini / lupins and products based on lupins
- 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi / molluscs and products based on shellfish

PREZZI IVA INCLUSA - COPERTO € 5

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI CONSULTARE IL PERSONALE DI SALA -

IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004)

PRICES VAT INCLUDED - SERVICE € 5

IN CASE OF ALLERGIES PLEASE CONSULT OUR STAFF -

THE RAW, MARINATED, COLD-SMOKED AND FRESH PASTA STUFFED PRESENT IN OUR MENU ARE CLEARED AND FELLED TEMPERATURE AT -20°C ACCORDING TO EUROPEAN REGULATION (CE 853/2004)