

MENÙ

Il Fuoco Sacro



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 passionante 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.



Il Grande Blu

MENÙ DEGUSTAZIONE 7 PORTATE
SEVEN COURSES MENU

130,00 €

Vermicelli di tonno in bagna cauda
Fresh red tuna strings with bagna - cauda sauce

Crudo di spigola di mare, zenzero e caprino
Sea bass tartare with goat cheese and ginger sauce

Astice blu alla catalana
Local lobster catalana salad



Tagliolini freddi all'acqua di pomodoro e scampi
Cold tagliolini pasta with tomato water and langoustines

Risotto allo scorfano di Isola Rossa e agrumi sardi
Local red fish risotto with citrus



Tonno rosso, cipolla caramellata, salsa di porchetto
Grilled tuna with red onion and suckling pig sauce



Sorbetto
Sorbet

*Dessert a scelta dalla carta
Dessert from the menù

Friandises

Spuma di mare

MENÙ DEGUSTAZIONE 4 PORTATE
FOUR COURSES MENU

95,00 €

Astice blu alla catalana
Local lobster catalana salad



Risotto allo scorfano di Isola Rossa e agrumi sardi
Local red fish risotto with citrus



Tonno rosso, cipolla caramellata, salsa di porchetto
Grilled tuna with red onion and suckling pig sauce



Sorbetto
Sorbet

*Dessert a scelta dalla carta
Dessert from the menù

Friandises

ANTIPASTI / STARTERS

| | |
|---|------|
| Carpaccio di tonno, salsa tonnata e cerfoglio <i>Tuna carpaccio with tuna and chervil sauce</i> | 27 € |
| Cocktail di gamberi 2020 <i>Shrimp cocktail 2020</i> | 32 € |
| Polpo e patate in salsa luciana <i>Octopus and potatoes with "luciana" sauce</i> | 27 € |
| Astice blu alla catalana <i>Lobster salad with tomato and onion</i> | 42 € |
| Crépinette di faraona <i>Guinea fowl crépinette</i> | 27 € |
| Battuta di manzo croccante, soncino e tartufo <i>Crispy beef tartare, valerian salad and truffle</i> | 28 € |
| Millefoglie di melanzana <i>Eggplant millefeuille</i> | 24 € |

PRIMI / MIDDLE COURSES

| | |
|---|------|
| Pasta di Gragnano e patate con gli scampi <i>Pasta and potatoes with langoustine</i> | 28 € |
| Fettucelle di Gragnano ai calamaretti <i>Fettucelle di Gragnano with baby squids sauce</i> | 29 € |
| Tortelli di capretto di fattoria al caprino <i>Baby goat stuffed pasta with a light cottage cheese sauce</i> | 30 € |
| Pane Zichi tradizionale al pomodoro e basilico <i>Sardinian Pane Zichi with tomato and basil sauce</i> | 24 € |
| Tagliatelle di casa al tartufo nero estivo <i>Home made noodles with black summer truffle sauce</i> | 32 € |
| Risotto allo zafferano e gamberi rossi <i>Saffron and local shrimp risotto</i> | 34 € |

SECONDI / MAIN COURSES

| | |
|--|----------|
| Branzino d'altura, pane, pomodoro e bufala <i>Sea bass fillet with a bread topping on a bufala sauce</i> | 38 € |
| Sogliola in crosta con la sua salsa <i>Crispy sole with a butter and gravy sauce</i> | 38 € |
| Porchetto, scalogno alla vernaccia e salsa di senape <i>Roast suckling pig with shallot and mustard sauce</i> | 37 € |
| Capretto di fattoria, patate, olive e gratin di porri <i>Tender roast baby goat with potatoes and leek gratin</i> | 37 € |
| Melanzana vestita, grana sardo e pomodoro <i>Roasted eggplant with tomato and sardinian cheese</i> | 24 € |
| Pescato del giorno alòla griglia con verdure saltate <i>Catch of the day grilled with vegetables</i> | 9 € / hg |

PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN DISHES

| | |
|--|------|
| Millefoglie di melanzane <i>Eggplant millefeuille</i> | 24 € |
| Millefoglie crema chiboust e fragole <i>Strawberry mille-feuille</i> | 24 € |
| Pane Zichi di Bonorva al pomodoro e basilico <i>Dry bread cooked like pasta with tomato and basil sauce</i> | 24 € |
| Ravioli verdi di ricotta al pomodoro e basilico <i>Green ricotta ravioli with tomato and basil</i> | 26 € |
| Uova al tegame con tartufo nero estivo <i>Fried eggs with summer black truffle</i> | 32 € |
| Pizza Margherita <i>Pizza with tomato and buffalo mozzarella</i> | 28 € |
| Verdure alla brace di carboni di legna <i>Grilled mix vegetables</i> | 24 € |
| Melanzana vestita grana sardo e pomodoro <i>Grilled eggplant with garlic and tomato sauce</i> | 24 € |

DOLCI / DESSERT

| | |
|--|------|
| Limone & Limone | 18 € |
| <i>Citrus tiramisù and lemon mousse</i> | |
| Lingotto di cioccolato e panna | 18 € |
| <i>Chocolate gold bar, almond and cream</i> | |
| Millefoglie crema chiboust e fragole | 15 € |
| <i>Strawberry mille-feuille</i> | |
| Tegolino di ricotta e arancia | 15 € |
| <i>Orange and ricotta cheese sweet tiles</i> | |
| Crostatina, crema pasticcera e frutti di bosco | 15 € |
| <i>Fresh berries fruit tarte</i> | |
| Tiramisù | 15 € |
| <i>Tiramisù</i> | |
| Gelati e sorbetti | 12 € |
| <i>Ice cream and Sorbets</i> | |
| Carrello di formaggi | 22 € |
| <i>Cheeses selection</i> | |

Coperto 5€