

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



Spuma di mare / Sea foam € 125
4 Portate di mare / 4 seafood dishes
(This set menu is designed for the whole table)

Amuse bouche / Amuse bouche (1,2,3,4,7,8,14)

Branzino / Seabass
tartara di branzino al pepe rosa e arancio
(seabass tartare with pink pepper and orange) (1,4,7)

Risotto / Risotto
risotto alla triglia e lime
(risotto with mullet and lime) (3,7,9)

Astice / Lobster
Astice blu croccante con salsa al corallo e vermut sardo
(crunchy blue lobster with coral sauce and Sardinian vermouth) (1,2,3,4,7,9)

Predessert – Dessert - Friandises
(1,3,5,6,7,8,11)

Profumo di terra / Meat zest € 110
4 Portate di terra / 4 meat dishes
(This set menu is designed for the whole table)

Amuse bouche / Amuse bouche

Fagottino / Mini bundle
fagottino alle melanzane e burrata
(eggplant mini bundle with burrata cheese) (1, 3, 7)

Tortelli / Tortelli
tortelli di capretto con salsa del suo fondo e gocce di caprino
(filled with young goat ragout, served in two sauces) (1,3,7,9)

Faraona / Guinea fowl
petto e coscia, salsa di uva fragola e raviolo di borragine
(brest and legs, strawberry grape sauce and borage filled ravioli) (1,3,7,9)

Predessert – Dessert - Friandises
(1,3,5,6,7,8,11)

ANTIPASTI STARTERS

Scampo/Langoustine

Crudo di scampi e bufala con fonduta di datterini e pinoli
(minced raw langoustine, buffalo cheese, datterini tomatoes and pine nuts)

(4,5,7,2,8)

€ 32

Polpo / Octopus

all'olio e limone, salsa verde tradizionale, maionese alla rapa rossa
brioche tostata

(oil and lemon, green sauce, red turnip mayo and toasted brioche) (1,3,14)

€ 30

Branzino / Seabass

selvaggio in tartare, sedano, asparagi, spuma di caprino zenzero e pepe rosa
(seabass tartare, celery, asparagus and pink pepper goat cheese foam) (1,4,7,9)

€ 32

Gambero Rosso/Red Prawn

Tartare di gambero rosso, foie-gras, aceto balsamico tradizionale
Red Prawn Tartare, foie-gras and traditional balsamic vinegar

(2,3)

€ 36

Manzo / Beef

coscia di Fassona battuta a coltello, tartufo scorzone di Laconi,
valeriana e fiori di zucca

(knife minced Fassona beef leg, Laconi truffle, valerian and pumpkin flowers)

€ 32

Melanzana / Eggplant

fagottino di crespella gratinato con melanzana al funghetto, burrata,
datterini confit e basilico greco

(mini crêpe bundle with mushrooms eggplant, burrata cheese, greek basil and
tomato confit) (1,3,7)

€ 26

PRIMI
FIRST COURSES

Tagliatelle / Tagliatelle

della casa, burro e tartufo scorzone di Laconi
(home made, butter and Laconi truffle) (1,3,7)
€ 32

Tagliolini / Tagliolini

della casa, Astice blu locale in salsa
(home made, local blue Lobster sauce) (1,2,3,4,9)
€ 45

Candele / Candele

spezzate all'Amatriciana, guancia fumè, pecorino nostrano e pepe Tellicherry
(pasta with smoked pork cheek, local sheep cheese, Tellicherry pepper) (1,7,9)
€ 28

Ravioli / Ravioli

di piselli, salsa di totano, bottarga di muggine
(peas ravioli, squid sauce, mullet bottarga) (1,2,3,4,9)
€ 30

Tortelli / Tortelli

ripieni di genovese di capretto della nostra fattoria
"jus" delle sue ossa, salsa caprino fresco lattico
(filled with young goat ragout, served in two sauces) (1,3,7,9)
€ 32

Risotto / Risotto

allo Scorfano di scoglio e agrumi di Sardegna
(with rock red fish and Sardinian citrus fruits) (2,4,7,9)
€ 32

SECONDI MAIN COURSES

Pescato del giorno / Daily catch

Pesce di cattura alla griglia, al forno alla mediterranea
al sale con verdure dell'orto (3,4,9)

(daily fish catch : grilled, ovenbaked mediterranean style, baked in a salt crust)

€ 11 / 100 g

Branzino / Seabass

d'altura, briciole di pane integrale, bufala, pomodoro

(wild seabass, buffalo cheese, tomatoes and wholemeal bread crumbs) (1,4,7)

€ 35

Tonno / Tuna

rosso mediterraneo, pappa al pomodoro, cipolla rossa, cannellini

(red tuna, tomato pappa, red onion, cannellini beans) (1,3,4,6)

€ 38

Faraona / Guinea Fowl

petto e coscia, salsa di uva fragola, culurgione di borragine

(brest and leg, strawberry grape sauce, borage filled ravioli) (1,3,7,9)

€ 36

Porchetto / Suckling Pig

della fattoria arrostito, scalogno alla Vernaccia,

salsa al leggero sentore di senape

(from our farm, ovenbaked with shallot and light mustard sauce) (9,10)

€ 38

Vitello / Veal

Guancia di vitello con spuma di patate e crumble di sedano rapa

(Veal chick with potato mousse and celeriac crumble) (7,9)

€ 38

Melanzana / Eggplant

arrostita servita con pomodoro, basilico e pecorino dolce

(ovenbaked, served with tomato, basil and sweet sheep cheese) (6,7)

€ 24

DOLCI
DESSERT

€ 18

Ciliegia / Cherry

semifreddo, salsa di ciliegie e “sangue morlacco”, meringa croccante
(parfait, “sangue morlacco” and cherry sauce, crunchy meringue) (1,3,7,8)

Zuppa inglese / Zuppa Inglese

moderna, bavarese ai due cioccolati, profumo di Alkermes
(dark and white chocolate bavarois, Alkermes liquore scented) (1,3,7)

Millefoglie / Millefeuille

cialde di sfoglia croccante, fragole, crema chantilly
(strawberry and chantilly cream millefeuille) (1,7)

Soffiato / Cold Souffle

ricotta spumosa, grano cotto, arancio semicandito e fiori d’arancio
(foamy ricotta cheese and orange scented mousse cake) (1,3,7)

Zuccotto / Zuccotto

crosta di cioccolato, spuma di panna pistacchi, mandorle e nocciole
gelato di pistacchio (1,3,7,8)
(chocolate crust, cream, pistachio, hazelnut, almonds and pistachio ice cream)
(1,3,7,8)

Tiramisù / Tiramisù

tradizionale servito in coppa Martini
(traditional, served in a Martini glass) (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 (CE 853/2004)

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 FELLEED TEMPERATURE AT - 20°C ACCORDING TO EUROPEAN REGULATION (CE 853/2004)