



**PETRA SEGRETA**

RESORT & SPA IN SARDINIA

# Il Fuoco Sacro

MENÙ



## À LA CARTE

### ENTRATE

Animella, salsa di friggirelli e ricci di mare  
€ 50

Patata soffice affumicata, seppia in umido  
€ 45

Carciofo sardo alla brace, liquirizia, grano saraceno e ragù di chiocciole  
€ 45

### PRIMI PIATTI

Linguine in salsa di limone nero, crudo di gamberi e bottarga  
€ 50

Risotto mantecato ai porri, stracotto di capretto e maggiorana  
€ 45

Gnocco di patata alla melanzana affumicata, fave e piselli alla menta,  
salsa Granglona e pepe  
€ 40

## À LA CARTE

### SECONDI DI PESCE

Dentice reale in bouillabaisse, olio di levistico, ceci e mandorle  
€ 60

Sogliola alla mugnaia, arselle, cime di rapa e noce tostata  
€ 65

### SECONDI DI CARNE

Lombo di ovino sardo maturato, tarassaco, salsa piccante e pecorino  
€ 60

Piccione arrostito, cavolfiore, salsa aglio alici e spezie  
€ 60

## À LA CARTE

### DOLCI

Foresta nera, salsa di fava tonka  
€ 25

Soufflè allo zafferano di San Gavino  
€ 25

Pera, sapa, pecorino e miele di asfodelo  
€ 25

Carota, yogurt di capra e rosmarino  
€ 25

## INTENSAMENTE FUOCO SACRO

*Menù degustazione consigliato per tutto l'insieme della tavola*

Patata soffice affumicata, seppia in umido

Linguine in salsa di limone nero, crudo di gamberi e bottarga

Dentice reale in bouillabaisse, olio di levistico, ceci e mandorle

Pera, saba, pecorino e miele di asfodelo

€ 160 p.p.

## TRA MIRTO E LENTISCO

Degustazione delle eccellenze enologiche dell'isola - 4 calici € 100

## FUORI CAMPO

*Menù degustazione consigliato per tutto l'insieme della tavola*

6 assaggi "a mano libera" dello Chef

€ 200 p.p.

## IN GIRO PER IL MONDO

Viaggio attraverso la vinificazione di uve pregiate - 6 calici € 150