# MENU
# À LA CARTE

CON LA COLLABORAZIONE DELLO
CHEF SADLER

RISTORANTE
Delle Rose
PORTOCERVO

# ANTIPASTI

**Savarin di ricotta tiepida** 27
**di latte misto**
*con asparagi verdi, sfera di Grana Padano croccante, crema di asparagi e tuorlo di uovo di quaglia*
(3,5,7)

**Carpaccio di fesa** 28
**di bue rosso sardo**
*ricotta mustia di Orgosolo, pesche nettarine e senape in grani*
(7,10)

**Polpo abbrustolito*** 28
*con melanzane affumicate, friggitelli e pane carasau al rosmarino*
(1,4,14)

**Tartare di tonno rosso*** 30
**di corsa di Carloforte**
*nocciole tostate con bagnetto giallo di acciughe e peperoni*
(4,8)

**Crudo di pesce*** 60
**"Italian sashimi"**
*sei tipologie di pesce con le loro guarnizioni*
(2,4,6,11,14)

CON LA COLLABORAZIONE DELLO
CHEF SADLER

RISTORANTE
Delle Rose
PORTOCERVO

# PRIMI PIATTI

**Fregola sarda*** 27
*ai frutti di mare*
*e leggero tocco di peperoncino*
(1,4,9,14)

**Paccheri di Gragnano**
**ai tre pomodori** 29
*mantecati al Grana Padano*
*24 mesi riserva e basilico fresco*
(1,7)

**Lorighittas fatte a mano** 30
*con ragù di agnello,*
*mentuccia e pecorino*
(1,7)

**Linguine di Campofilone** 31
*con vongole veraci, lime*
*e bottarga di muggine di Cabras*
(1,4,9,14)

**Spaghetti alla chitarra*** 38
**fatti in casa**
*con astice alla brace,*
*il suo fondo di cottura*
*e tocco di peperoncino in carta fata*
(1,2,3,9)

CON LA COLLABORAZIONE DELLO
CHEF SADLER

RISTORANTE
Delle Rose
PORTOCERVO

# SECONDI

**Filetto di manzo black angus*** 35
**alla griglia**
*con patate al forno, zucchine trifolate*
*e maionese al drangoncello*
(1,2,3,9)

**Spalla di agnello arrosto*** 35
*sugo di arrosto,*
*mentuccia caponata*
*e patate arrosto*
(9)

**Pancia di maialino*** 35
*fondente con cipolle alla brace,*
*crema di pecorino, erbe amare di campo*
*e olio profumato all'aglio*
(7)

**Fritto*** 42
*di calamari, gamberi, scampi*
*e fiori di zucchina con mayo al lime*
(1,2,3,4,5,10)

**Branzino*** 42
**cotto sul sale**
*con verdurine all'olio, patate schiacciate*
*allo yogurt e erba cipollina*
(4,7)

**Zuppa di pesce* del Mediterraneo** 48
**"disiliscata"**
*zafferano, finocchietto*
*e hummus di ceci*
(4,9)

CON LA COLLABORAZIONE DELLO
CHEF SADLER

RISTORANTE
Delle Rose
PORTOCERVO

# DEGUSTAZIONE

**Polpo abbrustolito***
*con melanzane affumicate, friggitelli*
*e pane carasau al rosmarino*
(1,4)

**Tartare di tonno rosso***
**di corsa di Carloforte**
*nocciole tostate con bagnetto giallo*
*di acciughe e peperoni*
(4,8)

**Spaghetti alla chitarra***
**fatti in casa**
*con astice alla brace,*
*il suo fondo di cottura*
*e tocco di peperoncino in carta fata*
(1,2,3,9)

**Pancia di maialino***
*fondente con cipolle alla brace,*
*crema di pecorino, erbe amare di campo*
*e olio profumato all'aglio*
(7)

**Dadolata***
**di anguria compressa**
*con sfere di mousse di cioccolato bianco*
*e lingue di gatto*
(1,3,5,6,7,8,11)

125 a persona

CON LA COLLABORAZIONE DELLO
CHEF SADLER

RISTORANTE
Delle Rose
PORTOCERVO

# DESSERT

**Tiramisardo*** 12
*dolce della memoria*
*dello chef Massimo*
(1,3,7,8)

**Torta caprese*** 12
*con spuma*
*al caffè bianco*
(1,3,4,6,7,8)

**Insalate di pesche*** 12
**al prosecco Batìso**
*con gelato di amaretto*
(1,3,5,6,7,8,11)

**Dadolata*** 12
**di anguria compressa**
*con sfere di mousse di cioccolato bianco*
*e lingue di gatto*
(1,3,5,6,7,8,11)

coperto 5

CON LA COLLABORAZIONE DELLO
CHEF SADLER

RISTORANTE
Delle Rose
PORTOCERVO