

MENU À LA CARTE

CON LA COLLABORAZIONE DELLO
CHEF **SADLER**



RISTORANTE
Delle Rose
PORTOCERVO

ANTIPASTI

- Carpaccio di fesa
di bue rosso sardo** 28
*ricotta mustia di Orgosolo,
pesche nettarine e senape in grani*
(7,10)
- Polpo abbrustolito*** 28
*con melanzane affumicate, friggirelli
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*
(4,6,8)

Fregola sarda* <i>ai frutti di mare e leggero tocco di peperoncino</i> (1,4,9,14)	27
Paccheri di Gragnano ai tre pomodori <i>mantecati al Grana Padano 24 mesi riserva e basilico fresco</i> (1,7)	29
Lorighittas fatte a mano <i>con ragù di agnello, mentuccia e pecorino</i> (1,7)	30
Linguine di Campofilone <i>con vongole veraci, lime e bottarga di muggine di Cabras</i> (1,4,9,14)	31
Spaghetti alla chitarra* fatti in casa <i>con astice alla brace, il suo fondo di cottura e tocco di peperoncino in carta fata</i> (1,2,3,9)	38

Filetto di manzo black angus* alla griglia <i>con patate al forno, zucchine trifolate e maionese al drangoncello</i> (1,2,3,9)	35
Spalla di agnello arrosto* <i>sugo di arrosto, mentuccia caponata e patate arrosto</i> (9)	35
Pancia di maialino* <i>fondente con cipolle alla brace, crema di pecorino, erbe amare di campo e olio profumato all'aglio</i> (7)	35
Fritto* <i>di calamari, gamberi, scampi e fiori di zucca con mayo al lime</i> (1,2,3,4,5,10)	42
Branzino* cotto sul sale <i>con verdure all'olio, patate schiacciate allo yogurt e erba cipollina</i> (4,7)	42

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)

Cheesecake* alle rose

(1,3,5,6,7,8,11)

125 a persona

CON LA COLLABORAZIONE DELLO
CHEF **SADLER**


RISTORANTE
Delle Rose
PORTOCERVO

Classica* <i>rosmarino, olio "altoevo" e sale maldon</i> (1,6,7)	12
Leggera* <i>burrata, pomodori confit e basilico</i> (1,6,7)	23
Capriccio* <i>burrata, pomodori confit, prosciutto crudo San Daniele dop</i> (1,6,7)	23
Cantabrica* <i>burrata, pomodori confit, acciughe del Mar Cantabrico, capperi e basilico</i> (1,4,6,7)	28

DESSERT

Tiramisardo* <i>dolce della memoria dello chef Massimo</i> (1,3,7,8)	12
Torta caprese* <i>con spuma al caffè bianco</i> (1,3,4,6,7,8)	12
Brownies* al cioccolato <i>by California Bakery</i> (1,3,5,6,7)	12
Cheesecake* alle rose <i>by California Bakery</i> (1,3,7)	12

coperto 5

CON LA COLLABORAZIONE DELLO
CHEF **SADLER**



RISTORANTE
Delle Rose
PORTOCERVO