

# 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)

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

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

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

## DESSERT

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

coperto 5

CON LA COLLABORAZIONE DELLO  
CHEF **SADLER**



RISTORANTE  
*Delle Rose*  
PORTOCERVO