



**Tradizione. Creatività. Sostenibilità.**

Tutti questi concetti possono essere riassunti in una parola: **Terra**.

Partendo dalla Terra, proponiamo una cucina che **rispetti l'ambiente**, utilizzando ingredienti locali e di stagione, con l'obiettivo principale di **ridurre gli sprechi alimentari** con consapevolezza.

L'impiego di **produttori locali** favorisce circuiti brevi, riducendo i trasporti a lunga distanza, favorendo così l'impatto positivo sull'ambiente e offrendo una **cucina gourmet autenticamente legata al territorio**.

I nostri Chef si impegnano quotidianamente a ridurre gli sprechi alimentari e con la loro infinita creatività mantengono viva e contemporanea l'autentica **tradizione culinaria sarda**.

E poiché la Terra segue la stagionalità, abbia inizio il vostro viaggio in una **Terra d'Inverno**.

T

# Percorsi di degustazione

## TERRA D'INVERNO

90

*Un incontro perfetto tra territorio e sostenibilità.*

*Un percorso di degustazione a 7 portate che racchiude tutta l'essenza del Ristorante Terra.*

## PERCORSO A TRE PORTATE

65

*Un antipasto, un primo e un secondo a scelta tra le proposte del menù À la Carte.*

## INIZIAMO A CONOSCERCI

35

*Un percorso di accompagnamento comprensivo di 3 calici.*

## NON SOLO VINO

50

*Lasciatevi guidare da 5 proposte tutte da scoprire.*

food

wine

T

# Terra d'inverno



muggine  
arrosto

sedano rapa e  
latte all'alloro



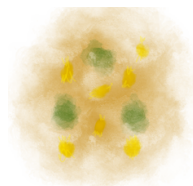
toast  
di funghi

pil pil di pollo  
e neve di  
parmigiano



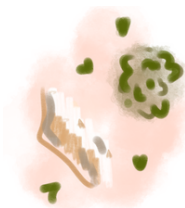
risotto

zucca e  
scampi



plin di  
pecora

kimchi e  
fiori di cannella



dentice

beurre blanc  
alla birra e  
carciofi



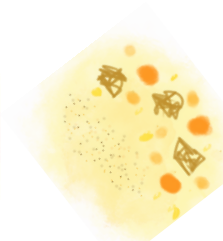
porceddu  
croccante

topinambur e  
pompelmo rosa



pre  
dessert

mandorle, pere  
e amaretti



































































dessert

ace: carote,  
arancia e limone

*Al fine di garantire un'esperienza di condivisione unica, il percorso di degustazione a 7 corse verrà servito per l'intero tavolo.*

T

# à la Carte

ANIMELLA DI MARE "GLASSATA" cannocchie crude e la loro salsa	     	20
TOAST DI FUNGHI pil pil di pollo e neve di parmigiano	    	20
MUGGINE ARROSTO sedano rapa e latte all'alloro	    	20
TARTARE DI BUE ROSSO burro alle mele cotogne ed erbe di campo	   	22
ANGUILLA LACCATA cardi e aceto affumicato	    	18
RISOTTO zucca e scampi	    	26
PLIN DI PECORA kimchi e fiori di cannella	    	24
FUSILLO LUNGO calamaretti, porro brasato e liquirizia	     	24
RAVIOLI cavolfiore, olive e prezzemolo	     	22
TAGLIOLINI al tartufo bianco	   	50
PORCEDDU CROCCANTE topinambur e pompelmo rosa	   	30
DENTICE beurre blanc alla birra e carciofi	   	32
PICCIONE AL JOSPER lasagnetta di barbabietole rosse e il suo fondo	   	30
TRIGLIA IN ZUPPA cavolo nero e cozze	      	28
RISO SARDO miele sardo di bosco e cachi	  	12
MANDORLE pere e amaretti	  	12
ACE carote, arancia e limone	   	14

 Cereali contenenti glutine


 Crostacei e derivati


 Arachidi e derivati

 Latte e derivati

 Sedano e derivati

 Anidride solforosa e solfiti

 Pesce e derivati


 Uova e derivati

 Senape e derivati

 Sesamo e derivati

 Molluschi e derivati

 Soia e derivati

 Frutta con guscio

 Lupini e derivati

T