



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 in Fiore**.

T

TERRA IN FIORE

Un incontro perfetto tra territorio e sostenibilità.

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

100



ENTROTERRA

*Un viaggio tra i profumi
intensi e i sapori autentici
della Sardegna.*

3 CALICI - 35
5 CALICI - 50



LA PENISOLA CHE NON TI ASPETTI

*Un tour enologico attraverso
le eccellenze d'Italia,
dal Nord al Sud.*

3 CALICI - 35
5 CALICI - 50



WORLD LUXURY EXPERIENCE

*Un'esplorazione sensoriale
tra le migliori espressioni
vinicole internazionali.*

3 CALICI - 70
5 CALICI - 100

NON SOLO VINO

Lasciatevi guidare da 5 proposte tutte da scoprire.

50

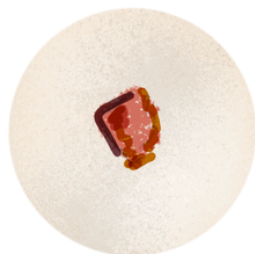
T

Terra in fiore



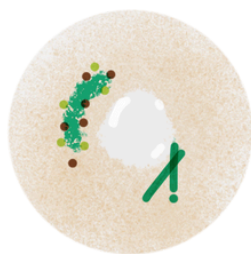
ricciola alla
"mediterranea"

lentisco e yogurt



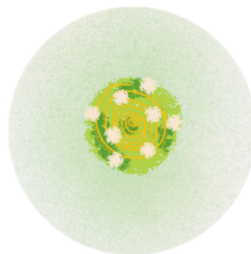
animella
di mare

cannocchie crude
e la loro salsa



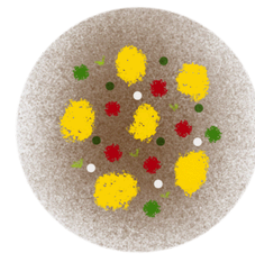
uovo
in camicia

asparagi e salsiccia



spaghetti

rucola e cannolicchi



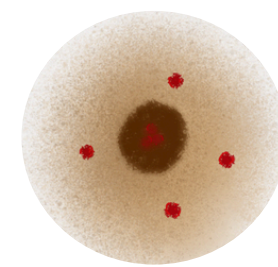
ravioli

alle erbe spontanee,
pomodoro secco e
ricotta mustia



piccione

scarola al carbone e
fragole fermentate





























































cioccolato

caffè e ribes

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

CHIOCCIOLE fagiolini e pane al prezzemolo	    	18
RICCIOLA ALLA "MEDITERRANEA" lentisco e yogurt	     	24
ANIMELLA DI MARE cannocchie crude e la loro salsa	    	22
UOVO IN CAMICIA asparagi e salsiccia	    	20
FREGULA ARTIGIANALE calamaretti e zafferano	      	24
SPAGHETTO rucola e cannolicchi	     	26
RAVIOLI alle erbe spontanee, pomodoro secco e ricotta mustia	       	22
TORTELLI ripieni di coniglio alla cacciatora, pane, timo selvatico e capperi in agrodolce	      	24
AGNELLO AL JOSPER zabaione e cime di rapa	     	34
PICCIONE scarola al carbone e fragole fermentate	    	32
TRIGLIA IN ZUPPA cicoria e cozze	      	30
SOGLIOLA e piselli	     	32
CIOCCOLATO caffè e ribes	    	14
BABÀ ricotta e zafferano	    	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