



**DISIZOS SARDOS**

qualità - tradizione - arte culinaria

*dove i desideri culinari...  
...diventano realtà!*

Un pò di storia...

Il significato **Disizos Sardos** è desideri sardi: due parole che possono dire poco e niente per chi non è mai stato in Sardegna, ma significano tanto per chi ha avuto la possibilità di visitarla, anche solo per una breve vacanza.

L'idea di "**Franchising Disizos Sardos**" nasce dall'esigenza di non finalizzare il cibo per il semplice bisogno di sfamarsi, ma farlo diventare un rito, per conoscere e assaporare i prodotti del territorio.

Per questo lavoriamo preferibilmente con prodotti artigianali locali e sosteniamo il km 0.

Lo chef Cristian Feroletto e la responsabile Valentina Giansanti con tutto

lo staff

Vi augura

Buon appetito.

# *Menù degustazione*

Minimo 2 persone

Lasciatevi guidare dal nostro Chef in un momento magico di...

dolce... salato... piccante...

Un menù di 7 portate decise dal nostro chef...

...una sorpresa dopo l'altra.

Disizos Sardos....

...dove i desideri culinari diventano realtà!!!

€/pers € 70 (bevande escluse)

Consigliamo in abbinamento

4 calici €/pers. 30

# Antipasti

Tagliere di Salumi... Formaggi... Confetture.....	€ 17
Prosciutto di Oliena / Salsiccia / Coppa / Frutta di stagione / Pecorino sardo latte crudo / Ricotta Mustia / Confetture del giorno e miele	
Pecorino arrosto e miele.....	€ 11
Formaggio di pecora prodotto a latte crudo servito su piastra / Miele	
Tagliere delle regioni.....	€ 19
Culatello di Zibello / Salame felino / Nuvola di Burrata / Polenta frita / crema di parmigiano / Castagne al miele	
Degustazione Disizos Sardos.....Caldo e freddo.....4 portate.....min..2.pers.....a pers/€	22
Selezione di Salumi e formaggi in Vassoio a forma di Sardegna / Pecorino Arrosto / Pomodoro e ricotta / caldo dello chef	
Carpaccio di Gambero* Rosso.....	€ 19
Carpaccio di gambero rosso / olio EVO / Germogli / Pepe	
Capasante scottate smoke.....	€ 19
Capasante / crema di patate / sale maldon / Germogli	
Pinza alla Sarda.....	€ 13
Pinza romana / Pomodori / Olio al basilico / Ricotta Mustia	
Pinza dello chef.....	€ 15
Pinza romana / a scelta dello chef	

# *Primi piatti*

Maccarrones...scomposto.....	€ 11
Crema di pecorino sardo / Pomodoro / Guanciale Croccante	
Pane frattau.....	€ 16
Pane carasau / pomodoro / Pecorino / Uovo	
Culurgiones allo zafferano.....	€ 15
Ravioli di patate e menta / crema di pecorino allo zafferano / noci	
Ravioli di zucca.....	€ 17
Ravioli di zucca / burro della Normadia / guanciale croccante / dadolata di mele	
Tagliolini all'uovo al tartufo .....	€ 25
Tagliolini all'uovo 36 tuorli / Crema di parmigiano 36 mesi vacche rosse / Tartufo nero	
Linguine di Gragnano "Pastificio dei campi IGP" .....	16 min. di cottura.....€ 25
Linguine di Gragnano / Emulsione di prezzemolo / aglio / basilico / Gambero rosso di Mazara / nuvola di burrata	
Ravioli all'astice .....	€ 22
Ravioli di astice / Pomodoro fresco / Bottarga scaglie	
Fregola Vongole e Bottarga.....	€ 16
Fregola grossa tostata / Vongole / Bottarga di cabras	

## Secondi piatti

Maialetto arrosto.....	€ 21
Maialetto da latte arrosto	
Filetto di Black Angus Aberdeen.....	€ 29
Filetto di Black Angus circa 250 gr	
Tomahawk .....2 pers.....	€ 65
Tomahawk "Irlanda" circa 1 kg / Contorno di patate	
Costata in frollatura.....3 pers.....circa 1.5 kg.....	kg/€ 85
Disponibilità del momento / Salsa BBQ / Contorno dello chef	
Bavetta di kobe.....	kg/€ 33
Bavetta di kobe / Olio EVO / Patate ratten	
Cinghiale e polenta.....	€ 22
Cinghiale in umido / Polenta	
Filetto di orata.....	€ 19
Filetto di pesce / Olio Evo / Germogli di Porro / Crema di patate	
Tentacoli di Polpo .....	€ 21
Tentacolo di polpo scottato / Sale maldon / salsa allo yogurt alle erbe / Crema di patate	

## Contorni

Patate arrosto .....	€ 6
Insalata Mista.....	€ 6
Pomodoro e ricotta affumicata di pecora .....	€ 6
Contorno del giorno.....	€ 6



Sfera di cioccolato infuocata.....	€ 10
Sfera di cioccolato nero / Crumble / Frutta / Gelato alla vaniglia / Purea	
Tortino cuore caldo.....10 min. di cottura.....	€ 10
Tortino cuore caldo al cioccolato Valrhona 70% / Crumble / Gelato alla vaniglia / Frutti di bosco	
Seadas Scomposta .....	€ 12
Ricotta di Capra / Miele all'arancio / Crumble	
Seadas Nuorese .....	€ 10
Seadas di formaggio / Miele all'asfodelo / Gelato alla vaniglia	
Semifreddo al torrone.....	€ 9
Semifreddo di torrone sardo / Frutti di bosco / Purea di lamponi	
Tiralmisù dello chef al calice.....	€ 10
Mini crostatine ai frutti.....	€ 10





## CALICI DI VINO

### ROSSI

Nepente 7,50

### BIANCHI

Vermentino DOCG 7,50

### BOLLICINE

Vermentino "Brut" "" 5,00

### APERITIVO

Aperol Spritz 5,00

Campari 7,00

Gin MARE lemon 7,50

## BAR

Acqua 75 cl 3,50

Bibita 33 cl vetro 4,00

Birra 33 cl non filtrata 3,50

Birra 33 cl 3,50

## CAFFETTERIA

caffè ILLY 2,00

Caffè ILLY dec 2,50

Cappuccino 4,00

Tè 6,00

## DIGESTIVI

Liquore Regionale 4,00

Mirto / Finocchietto / Liquirizia

Mirto Bianco /

Liquore nazionale 4,00

Averna / Ramazzotti /

Montenegro / Sambuca

Grappe

Filu e Ferru "Gabbas" 5,00

Top Quality 8,00

Aromatizzate 6,00

Moscato 9,00

Barolo 9,00

### MOLTO IMPORTANTE

I nostri piatti vengono preparati al momento,  
ci scusiamo se dovessero arrivare in ritardo

La scheda degli allergeni è possibile visionarla all'interno del ristorante oppure scannerizzando il q-code.

\*Prodotto artigianale in assenza di quello fresco potrebbe essere surgelato di prima qualità

\*\*Prodotto abbattuto a bordo

n.b. al momento dell'ordine comunicare al responsabile se avete allergie alimentari così che possa consigliarvi il piatto più adatto alle vostre esigenze

