



Camera di Commercio
Oristano

15[^] EDIZIONE

Mediterranea

Oristano, 27 febbraio/4 marzo 2014





Camera di Commercio
Oristano

in collaborazione con

Eventi
SARDEGNA
www.sardegnaturismo.it



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO



COMUNE DI ORISTANO
COMUNI DE ARISTANIS



PROVINCIA DI ORISTANO
PROVINTZIA DE ARISTANIS



Fondazione Sa Sartiglia
ONLUS



I.P.S.A.A. | I.P.S.S.A.R.
DON DEODATO MELONI



ASSOCIAZIONE TURISTICA
PRO LOCO - ORISTANO

COMITATO PROMOTORE

Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura di Oristano

Pietrino Scanu Presidente

Salvatore Ferdinando Faedda Vice Presidente

Giampiero Cabras Componente della Giunta

Franco Cocco Componente della Giunta

Giuseppe Giarrusso Componente della Giunta

Enrico Massidda Segretario Generale

· Progetto grafico ADWM ORISTANO (www.adwm.it)

· Foto: Archivio Camera di Commercio

· Stampa: Tipografia Ghilarzese

Mediterranea

15^a edizione

Oristano, 27 febbraio · 4 marzo 2014



Teatro San Martino

Via Ciudadella de Menorca



Ufficio Turistico Provinciale

Piazza Eleonora, 18



Spazio Diego Contini

Via Diego Contini, 19

INAUGURAZIONE

giovedì 27 febbraio

ore 17,00 · Teatro San Martino

ORARI APERTURA MOSTRA

giovedì ore 17 · 20

venerdì ore 16 · 20

sabato ore 10 · 13 / 16 · 20

domenica ore 10 · 20

lunedì ore 14 · 20

martedì ore 10 · 20

La Sardegna compra verde

Seminario organizzato

dall'Amministrazione Provinciale di Oristano

venerdì 28 febbraio · ore 10:00

Assessorato al Turismo della Provincia di Oristano

Piazza Eleonora 19 · primo piano



È con viva soddisfazione che quest'anno registro un interesse ancora accresciuto nei confronti della rassegna Mediterranea, vetrina delle produzioni agroalimentari di qualità e dell'artigianato artistico del territorio oristanese.

Nuove imprese si sono affiancate alle numerose che da anni sono fedeli all'appuntamento, programmato a Oristano per accompagnare il Carnevale e la sua massima espressione, l'affascinante giostra equestre che è la Sartiglia.

La Camera di Commercio di Oristano non ha voluto disattendere queste aspettative e, grazie alla collaborazione dell'Amministrazione comunale e dell'Amministrazione provinciale, ha predisposto un percorso espositivo che ancora una volta si sviluppa nel centro storico del capoluogo. Tre tappe in altrettante sedi che ospitano quanto di meglio oggi le imprese del territorio sanno offrire.

Nel Teatro San Martino i prodotti del legno, dell'intreccio, del cuoio, del tessile, della pietra, del vetro e i gioielli. Nella sede dell'Ufficio turistico provinciale le ceramiche. Infine, nello spazio di via Diego Contini ancora produzioni in legno, pietra e agroalimentare di qualità. Un funzionale e raffinato allestimento valorizza al meglio queste produzioni, che i visitatori potranno scoprire come fossero tanti tesori.

Proprio ai visitatori, nostri graditi ospiti, voglio formulare un augurio di benvenuto. Alle imprese va, invece, il mio ringraziamento per l'impegno profuso in questo delicato momento. Mediterranea, mostrando le capacità di quanti ogni giorno lavorano in un'azienda, vuole essere quest'anno anche un messaggio di fiducia, per un domani migliore.

Pietrino Scanu

Presidente della Camera di Commercio di Oristano





Teatro San Martino

- LEGNO
- INTRECCIO
- CUOIO
- TESSILE
- GIOIELLI
- PIETRA
- VETRO

Un gioiello architettonico nel quale trovano collocazione, in occasione di Mediterranea, le produzioni di eccellenza dell'artigianato artistico; un bene che appartiene alla memoria storica della comunità e a quella tradizione di conoscenze e saper fare che valorizzano e rendono unici i prodotti del nostro territorio, espressione della manualità più antica e della più efficace innovazione.

LEGNO · INTRECCIO · CUOIO

Creazioni Maestrodascia di Federico Coni
Corso Cattedrale, 39 · Ales
Creazioni artistiche in legno, pupazzi policromi
Tel. 340 0939318
maestrodascia@yahoo.it
info@maestrodascia.com
www.maestrodascia.com

La bottega dell'intreccio
Via Europa, 53 · Bonarcado
Produzione cestini tipici sardi
Tel. 328 3382133 · 340 427238
cestosardo@tiscali.it
www.labottegadellintreccio.net

Viale Graziano
Via Brigata Sassari, 34 · Cabras
Maschere in cuoio
Tel. 333 9668581
Fax 0783 558023
info@maskere.it
www.maskere.it

TESSILE

Althea Rosea Creazioni Moda
Piazza Roma, 3 · Oristano
Abbigliamento su misura e prêt-à-porter, costumi storici
Tel. 328 6294917
althearosea@tiscali.it

Frongia Maria Luisa
Via Paganini, 2 · Samugheo
Confezione costumi sardi e ricami in genere
Tel. 0783 649008 · 346 2100772
raimondopitzalis@yahoo.it



TESSILE

Su Trobasciu · Centro di tessitura tradizionale e innovativa
Via Gramsci, 1 · Mogoro
Arazzi e tappeti di Mogoro tessuti su telai manuali
Tel. 0783 990581
sutrobasciu@tiscali.it
www.sutrobasciu.com

Atelier Les Précieux di Luisella Fenu
Via dei Platani, 14 · Uras
Scialli ricamati, costumi sardi, bisacce, centri vari, paramenti sacri
Tel. 0783 89046 · 348 7993697
info@luisellafenu.it
www.luisellafenu.it

Sartoria Istimentos di Paolo Sannia
Zona Ind.le Loc. Turruia · Samugheo
Abiti su misura in velluto, orbace, lino, capi tipici, camicie sarde
Tel. 0783 64524 | Fax 1782786194
sereser@tiscali.it
www.istimentos.it

Laboratorio stilistico Carlo Petromilli
Via Parpaglia, 50 · Oristano
Abbigliamento su misura uomo, donna e accessori
Tel. 0783 300360 · 335 7903767
Fax 0783 300360
carlo.petromilli@alice.it
www.carlopetromilli.it

Carta Franca
Via XXV Aprile, 15 · Samugheo
Produzioni tessili, orbace, abordau ecc.
Tel. 368 7747560 · 0783 64684
Fax 0783 64684
info@orbace.com



GIOIELLI · PIETRA · VETRO

Ditta Sanna Anna Paola
Viale Risorgimento, 58 · Oristano
Corallo, gioielli in leghe preziose
Tel. 0783 300616
sanna@sannagioielli.it
www.sannagioielli.it

Laboratorio Orafo Mele Peppino
Piazza Mariano, 26 · Oristano
Creazione di gioielli in oro e argento con corallo, ossidiana, pietre preziose, semipreziose e dure
Tel. 0783 78363 · 335 8478921
peppino.mele@libero.it
www.ossidianagioielli.com

Laboratorio Orafo Renolfi
Via Figoli, 9 · Oristano
Creazioni in oro e argento, pietre preziose, semipreziose e dure
Tel./Fax 0783 70285
lab.renolfi@gmail.com
www.laboratoriorenolfi.com

Atiartisticu di Loewe
Via Regina Elena, 18 · Narbolia
Lavorazione artistica dell'argento e della trachite sarda
Tel. 348 4776610
loewe@atiartisticu.com
www.atiartisticu.com

Vetrotiffany Alcoa
Via San Simaco · Simaxis
Oggettistica d'arredamento in vetro fatta a mano
Tel./Fax 0783 405203
alcoa@tiscali.it
www.tiffanyalcoa.it

Akrenoera Art Glass Studio
Via Santa Croce, 44a · Samugheo
Oggetti d'arredo, vetrate, specchi, illuminazione, gioielli
Tel. 0783 649126 · 328 8119126
328 1351718
Fax 1782218385
akrenoera@tiscali.it
www.akrenoera.com

Ufficio Turistico Provinciale

· CERAMICHE

Il Palazzo Sanna Randaccio, che ospita l'Ufficio Turistico Provinciale, prospettante sulla piazza Eleonora, dirimpetto al cinquecentesco Municipio, rappresenta un esempio del gusto edilizio per i palazzi nobiliari di età sabauda di Oristano. Il severo prospetto è scandito da cornici marcapiano, che delineano tre fasce articolate da bucatore rettangolari: gli ingressi al piano terreno, i finestrini al primo piano, i piccoli oculi rettangolari al secondo.

CERAMICHE

Ceramiche Artistiche di Angelo Sciannella
Corso Italia, 207 · Cabras
Showroom Via Angioy, 30 · Oristano
Tel. 0783 290257 · 333 7393462
Fax 0783 290257
angelo.sciannella@tiscali.it

Ceramiche Artistiche Luce Buio
Via Monte Gonare, 34 · Oristano
Tel. 340 8937431
c.a.r.porcu@tiscali.it

Cubeddu Domenico Ceramiche Artistiche
Via Santa Maria, 13 · Seneghe
Tel. 338 5666938
cubico56@gmail.com

M. G. Francesca Addari
Via E. d'Arborea, 113 · Usellus
Tel./Fax 0783 937008
francescaddari@gmail.com

Ceramiche Manis
Via Neapolis, 15 · Oristano
Tel./Fax 0783 73231
ceramiche-manis@tiscali.it

C.M.A. Ceramica Maestri d'Arte
Via Cagliari (ang. Via del Porto) · Oristano
Tel./Fax 0783 358103
cma-or@tiscali.it

Ceramiche Artistiche Piloni Margherita
Via Crispi, 29/A · Oristano
Tel. 0783 303980
Fax 0783 766040

Mediterraneum Fictilia di Pina Corrìga
Via Villanova, 2 · Solarussa
Tel. 340 3652790
p.corrìga@libero.it
www.fictilia.com



Spazio Diego Contini

· AGROALIMENTARE

Nella nostra età chi tutto ha tentato pur di riuscire senza mai venir meno ne' suoi propositi, è il Sig. Cav. Diego Contini, nominato Cavaliere del lavoro in compenso della sua straordinaria attività. Oltre la fabbrica di ceramica, mattoni e tegole, oltre i molini per la farina e per il taglio del legname, dette un incremento grande all'edilizia, facendo costruire case per un'intera via, che s'appella dal suo nome, ove per opera sua sorgono negozi, palazzi, palazzine.

*(CANONICO A. MELIS,
Guida storica di Oristano,
Ed. Cartotecnica, 1924. Ristampa
anastatica,
GIA Editrice, 1988)*

AGROALIMENTARE

Az. Agricola Pinna Giovanna
Via Funtana Manna, 12 · Milis
Carciofo DOP, conserve, legumi
Tel. 331 3440327
giovannapinna@libero.it

Pane D'Archi
Vico VI San Sebastiano, 4 · Villaverde
Pasta tipica, pane carasau, guttiau, dolci sardi
Tel. 334 2862033
panedarci@yahoo.it

Saddiki Naima
Via Santa Susanna, 131 · Busachi
Zafferano di Busachi
Tel. 0783 62529 · 345 4505577
naima.saddiki@tiscali.it

Azienda Vinicola Contini
Via Genova, 48-50 · Cabras
Produzione di vini DOC e IGT
Tel. 0783 290806
Fax 0783 290182
info@vinicontini.com
www.vinicontini.com

Solo Sarde Bontà
Via Barbagia, 4 · Massama-Oristano
Carciofini DOP sott'olio, sughi pronti
Tel. 348 2639137 · 348 4100614
Fax 0783 329361
flomarsas@libero.it

Gusti Pregiati Bottarga e affumicati
Corso Italia, 64 · Cabras
Bottarga, pesci affumicati e bottarino
Tel. 0783 392200
info@gustipregiati.it
www.gustipregiati.com

Oleificio Giovanni Matteo Corrias
Via Don Luigi Sturzo, 9 · Oristano
Olio Extravergine di oliva, oli aromatizzati naturali
Tel. 0783 412034
Fax 0783 412684
info@oliocorrias.it
www.oliocorrias.it

Azienda Agricola Porru Anna - Apicoltura
Via San Domenico, 10 · Uras
Mieli monoflora vari, polline, pappa reale, propoli, cera, sciroppi
Tel./Fax 0783 89849
info@agriturismothamis.sardegna.it
www.agriturismothamis.sardegna.it

Cantina Valle di Accoro
Via Lamarmora, 18 · Samugheo
Prodotti vitivinicoli
Tel. 0783 64766 · 328 3630844
Fax. 0783 64766
accoro@inwind.it
www.cantinavallediaccoro.it

Oleificio Marras
Piazza Balli, 7 · Aidomaggiore
Olio extravergine di oliva, cosmetici a base di olio di oliva
Tel. 328 1199168
Fax. 0785 57790
info@oleificiomarras.com

Panificio Sa Fresa
Forno a legna di Fois Lidia
Loc. Rionazza · Sedilo
Pane Carasau, pane guttiau, spianate, dolci tipici
Tel. 320 0572744
panificiosafresa@tiscali.it

Apinath Miele di Sardegna
Loc. Masongiu, snc · Marrubiu
Miele e prodotti dell'alveare
Tel. 0783 86319
abai@tiscali.it
www.apinath.it

Cantina Sociale di Samugheo
Via Brigata Sassari, 67 · Samugheo
Vino rosso Samak
Tel. 388 5681787
cantina.samugheo@yahoo.it

Meleabes
Via Monsignor Contini, 38 · Scano di Montiferro
Varie tipologie di miele e nocciomiele
Tel. 349 2829129
meleabes@gmail.com



Spazio Diego Contini

- AGROALIMENTARE
- LEGNO
- PIETRA

AGROALIMENTARE

Famiglia Orro
Via Giuseppe Verdi, snc · Tramatzu
**Vernaccia di Oristano, Nieddera,
conserven alimentari**
Tel. 347 7526617
Fax 0783 50040
info@famigliaorro.it
www.famigliaorro.it

Passiu Genesio
Via Duomo, 17 · Oristano
Riso
Tel. 347 3537670
genesiopassiu@gmail.com

Distillerie Lussurgesi di Carlo Pische
Via delle Sorgenti, 8 · Santulussurgiu
Acquaviti, grappe, liquori e dolci
Tel./Fax 0783 552037
info@abbardente.it
www.abbardente.it

LEGNO · PIETRA

Su Maistu de Linna
Vico IV Gramsci, 8 · Mogoro
Mobili su misura
Tel./Fax 0783 990003
sumaistu@alice.it
www.sumaistudelinna.net

Bruno Mandis
Via dell'Artigianato snc · Mogoro
**Mobili su misura,
cucine artigianali in legno**
Tel. 0783 990833
brunomandis@tiscali.it
www.brunomandis.it

Arte Sardegna di Scanu M. Teresa
Via Marceddi, 200 · Terralba
**Arredamenti su misura, artigianato
sardo, complementi d'arredo**
Tel. 0783 83216
c.peter1960@tiscali.it
www.artesardegna.it

Artedomus Loi
Via XXV Aprile, 6 · Samugheo
Manufatti e mosaici in resina
Tel. 340 3643800
Fax 0783 649215
info@artedomusloi.it
www.artedomusloi.it

Pietra Dacia di Mura Antonio
Via Emilio Lussu, 14 · Fordongianus
Creazioni Artistiche in Pietra Dacia
Tel. 0783 60093 · 335 8343183
pietradacia@pietradacia.com
cavragmura@tiscali.it
www.pietradacia.com





Con grande piacere rivolgo il mio saluto a tutti i visitatori della 15ª edizione di Mediterranea che quest'anno più che mai si integra con la Sartiglia arricchendola.

L'ingresso della Camera di Commercio di Oristano tra i Partecipanti Istituzionali della Fondazione Sa Sartiglia, oltre a rappresentare un importante riconoscimento e supporto per l'istituzione deputata ad organizzare la giostra equestre, si caratterizza per una costante interlocuzione tra i due organismi in vista del raggiungimento delle finalità istitutive della Fondazione che oltre ad occuparsi dell'organizzazione della Sartiglia, ha quale finalità la valorizzazione e promozione della stessa, del territorio di Oristano e delle sue eccellenze artigianali e agroalimentari che sono ben rappresentate all'interno di Mediterranea.

L'edizione 2014 della Sartiglia, che sono certo sarà fonte di grande emozione per tutti, è caratterizzata da importanti novità dal punto di vista dei servizi e delle opportunità rivolte a tutti coloro che si recheranno ad Oristano nei giorni della manifestazione. In particolare mi piace ricordare il Villaggio Sartiglia che sarà ospitato nella piazza Eleonora d'Arborea, all'interno del quale sarà possibile scoprire le produzioni legate all'agroalimentare e all'artigianato. Annessa al Villaggio, sarà ospitata nel cortile del Palazzo degli Scolopi, la Scuderia Sartiglia dove sarà possibile assistere alla bardatura dei cavalli e alla preparazione di una pariglia di cavalieri che parteciperanno alla Sartiglia.

Ulteriori informazioni potranno essere reperite presso gli uffici della Fondazione che da quest'anno sono ospitati nei locali messi a disposizione dal Comune di Oristano in via Eleonora e nell'info point dislocato all'interno del Villaggio Sartiglia e gestito congiuntamente con la Camera di Commercio.

Ricordo infine l'importante ruolo svolto dal Centro di Documentazione e Studio sulla Sartiglia la cui rinnovata area espositiva, visitabile presso l'Hospitalis Sancti Antoni, permette di scoprire la Sartiglia e il fascino della sua storia.

Guido Tendas
Sindaco di Oristano
Presidente della Fondazione Sa Sartiglia



SA SARTIGLIA

EMOZIONE SENZA TEMPO
ORISTANO, 2/4 MARZO 2014



Fondazione *Sa Sartiglia*
ONLUS



www.sartiglia.info



Villaggio Sartiglia (1/4 marzo)
piazza Eleonora d'Arborea

sabato 1 · ore 16/20
domenica 2 · ore 10/20
lunedì 3 · ore 10/20
martedì 4 · ore 10/20



Scuderia Sartiglia
piazza Eleonora d'Arborea

domenica e martedì sarà allestita una scuderia nel cortile del Palazzo degli Scolopi, dove si potrà assistere ai preparativi delle pariglie.



Sartiglia Info-point
via Eleonora d'Arborea, 15

vendita gadget e biglietti



Centro di documentazione sulla Sartiglia · NUOVO ALLESTIMENTO
Hospitalis Sancti Antoni (ingressi: via Sant'Antonio e via Cagliari)

sabato 1 · ore 17/19,30
domenica 2 · ore 10/12
lunedì 3 · ore 10/12
martedì 4 · ore 10/12

Le isole del gusto

15 febbraio - 23 marzo 2014



nona rassegna gastronomica
in provincia di Oristano

AZIENDA AGRICOLA ALTEA ILLOTTO
Via Don Minzoni, 12 - S. Caterina - 0783 70306
• Altea Rosso Sibiola

CANTINA TE.MA SRL TERRA E MARE
Podere n°1 Zona Ex Ersat - S. Caterina di Pittinuri - 0785 850493
• Orassale Cannonau DOC
• Silbanis Vermentino DOC

AZIENDA VINICOLA ATTILIO CONTINI
Via Genova 48/50 - Cabras - 0783 290806
• Sartiglia Cannonau di Sardegna DOC
• Parigi Vermentino di Sardegna DOC
• Tonaghe Cannonau di Sardegna DOC
• Tyros Vermentino di Sardegna DOC
• Nieddera Rosso Valle del Tirso IGT
• Pontis Bianco Dolce IGT
• Vernaccia di Oristano DOC
• Compondori Vernaccia di Oristano DOC
• Karmis Bianco Tharros IGT
• Nieddera Rosato Valle del Tirso IGT
• Vernaccia di Oristano DOC Riserva

AZIENDA VINICOLA F.LLI SERRA
Via Garibaldi, 25 - Zeddiani - 0783 418276
• Vernaccia di Oristano DOC

CANTINA SOC. COOP. DELLA VERNACCIA
Via Oristano, 6/A Loc. Rimedio - Oristano - 0783 33155
• Terresinis Valle del Tirso
• Montiprama Nieddera Valle del Tirso
• Corash Cannonau Riserva DOC
• Maimone Cannonau di Sardegna
• Remada Vernaccia Valle del Tirso
• Juighissa Vernaccia DOC Superiore
• S'Inis IGT Rosso Valle del Tirso
• Seu Nieddera Rosato Valle del Tirso
• Aristanis Brut Rosé

CANTINA IL NURAGHE
S.S. 131 km 62 - Mogoro - 0783 990285
• San Bernardino Monica di Sardegna DOC
• Anastasia Semidano di Mogoro DOC
• Puisteris Semidano di Mogoro DOC

SOCIETÀ AGRICOLA QUARTOMORO DI SARDEGNA SNC
Via Porcella, 107 - Arborea - 346 7643522
• Memorie di vite (MNC) Rosso Vino da tavola


AZIENDA AGRICOLA FAMIGLIA ORRO DI DAVIDE ORRO
Via Giuseppe Verdi SNC - Tramata - 0783 50040 - 347 7526617
• Bianco Tzinnigas Valle del Tirso IGT
• Spinaba Rosso IGT Valle del Tirso
• Crannatza Vernaccia Valle del Tirso IGT

AZIENDA AGRICOLA SU CUPPOI DI PERRA R.
Via Tharros, 3 - Terralba
• Velludu Campidano di Terralba DOC

DISTILLERIA SILVIO CARTA SRL
S.P. 12 - Km 7,8 - Zeddiani - 0783 410314 - 0783 417024
• Vernaccia Valle del Tirso IGT

PRODUTTORI RIUNITI BARATILI SAN PIETRO
Via Eleonora, 22 - Baratili San Pietro
• Vernaccia di Oristano DOC

LEGENDA

 **AGRITURISMO**
(solo su prenotazione)

 **RISTORANTI
della tradizione**
(gradita prenotazione)

 **RISTORANTI
dell'innovazione**
(gradita prenotazione)



questo esercizio
partecipa alla sezione
Premio Speciale Sartiglia,
per i ristoranti e agriturismo
che hanno scelto di
proporre nei loro menù
il Pecorino Romano DOP



Nel prezzo del menu
sono inclusi coperto,
due calici di vino e
mezzo litro d'acqua



I bambini di età inferiore
ai 4 anni non pagano.
I bambini tra i 4 e i 10 anni
pagano il costo intero
se ordinano il menù della
rassegna; in alternativa
possono fruire di un pasto
del costo massimo di €15,
comprendente almeno
un primo e un secondo.

AGRITURISMO ARCHELAO ◀ Località San Quirico Pod. 80 - Oristano

ANTIPIASTO: Crostini dell'isola (coratella, formaggio fuso e verdure al funghetto)
PRIMO PIATTO: Ravioli di ricotta e noci in crema di ceci e pecorino
SECONDO PIATTO: Maialeto alla vernaccia su letto di lenticchie
DOLCE: Tortino di ricotta con carote e mandorle
VINO: Altea Rosso Sibiola (Altea Ilotto), Compondori

23€

AGRITURISMO COUNTRY RESORT CAPO NIEDDU ◀ Santa Caterina di Pittinuri (Cuglieri)

ANTIPIASTO: Seadas di verdure con frittella di ceci e pomodorini confit al timo dell'orto
PRIMO PIATTO: Fregola al tuorlo fondente con pancetta nostrana, erbe aromatiche e pecorino romano DOP
SECONDO PIATTO: Filetto di maiale caramellato con foglie di crudo croccante, riduzione di cannonau, finocchi al miele e rosmarino e fagioli alla salvia
DOLCE: Bavarese alla vernaccia con riduzione di succo d'arancia e granella di pistacchi
VINO: Orassale, Silbanis, Remada

★25€

AGRITURISMO CUADDUS E TELLAS ◀ Località Prilutza - Genoni

ANTIPIASTO: Salumi misti, mustela con rucola e pecorino, cardi sott'olio, formaggio arrosto con pistoccu, panatine miste
PRIMO PIATTO: Zuppa di lenticchie con cotiche e piedini, costine di maiale con scaglie di pecorino e nudi di ricotta con menta e pecorino romano DOP in sugo di maiale
SECONDO PIATTO: Arrosto di azidroschi al finocchietto selvatico con patate arrosto
DOLCE: Ravioli di mandorle
VINO: Rosso sfuso, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

★25€

AGRITURISMO IL GIGLIO ◀ S.P. 9 Massama - Siamaggiore

ANTIPIASTO: Bigné salati di ceci con pancetta al profumo di rosmarino, frittelle di carciofi, panadas, pecorino romano DOP con cotognata
PRIMO PIATTO: Zuppa di ceci al finocchietto selvatico (con cotiche e senza)
CONTORNO: Frittata di carciofi
SECONDO PIATTO: Tagliata di scottona charolais
DOLCE: Cixirau e calice di vernaccia
FRUTTA: Arance e mandarini biologici dell'orto di Giglio Orrù
VINO: Sartiglia, Vernaccia di produzione propria

★25€

AGRITURISMO IL LENTISCHIO ◀ Località Sa Spilunca - Sa Rocca Tunda (San Vero Milis)

ANTIPIASTO: Fave con lardo, crema di formaggio, carciofi con scaglie di pecorino, salsiccia del Montiferru
PRIMO PIATTO: Fagioli al finocchietto selvatico
CONTORNO: Patate saltate
SECONDO PIATTO: Costine d'agnello dorate, agnello in umido
DOLCE: della casa
VINO: Vermentino sfuso, Remada

23€

AGRITURISMO IL MELOGRANO ◀ Strada 22 Ovest - Arborea

ANTIPIASTO: Salsiccia, assaggio di pecorino romano DOP, olive condite, pane tostato con guanciale, cipolle in agrodolce, torta di patate, polenta ai formaggi, funghi in pastella, lenticchie con ricotta salata, ceci con rucola e pomodorini
PRIMO PIATTO: Tagliatelle con funghi e zafferano e fregola con carciofi e patate
SECONDO PIATTO: Spezzatino di maiale con fagioli e faraona alla vernaccia
DOLCE: Frittelline di ricotta
FRUTTA: Clementini (prodotti in azienda), caffè, acquavite, mirto e limoncello (prodotto in azienda)
VINO: Rosso sfuso (Contini), Vernaccia Valle del Tirso IGT (Silvio Carta)

★25€

AGRITURISMO SA MURTA ◀ Località Peddio SNC · Sennariolo

ANTIPASTO: Zeppole salate, sa pruppedda, ricotta, involtini di pane carasau e crema di asparagi
 PRIMO PIATTO: Zuppa di fagioli
 SECONDO PIATTO: Bollito di maiale, cavolo nero e patate
 DOLCE: Dolce fritto di carnevale
 accompagnato dalla vernaccia
 VINO: Maimone, Remada, Juighissa

25€**AGRITURISMO SERRAS D'ALA** ◀ Località Tanca Liandro · Siamaggiore

ANTIPASTO: Salumi misti, insalata di fagioli dall'occhio con cipolle, verdure miste, insalata di testina
 PRIMO PIATTO: Cicerchie in umido con cotiche
 CONTORNO: Verdura di stagione
 SECONDO PIATTO: Arrosti misti, carne imbinada
 DOLCE: Dolci di carnevale
 VINO: Spinarba Rosso, Crannatza

23€**AGRITURISMO SU LIVARIU** ◀ Località San Pietro SNC · Siamaggiore

ANTIPASTO: Aperitivo di vernaccia, salsiccia, olive, insalata di ceci e fregola con purea di zucca e pancetta, insalata "Su Livariu" (guanciaie condito), carciofi in agrodolce, lenticchie con salsiccia alla sarda
 PRIMO PIATTO: Ceci con cotiche, guanciaie stinco di maiale e finocchietto selvatico o ravioli di ricotta con zafferano e pecorino romano DOP o risotti della casa
 SECONDO PIATTO: Agnello alla vernaccia con contorno di lenticchie e tagliata di vitella con rucola e pecorino romano fresco e assaggio di formaggi
 DOLCE: Frittelline di carnevale a sorpresa
 Frutta, caffè, e liquori della casa
 VINO: Produzione propria, Seu Nieddera, Vernaccia Valle del Tirso IGT (Silvio Carta)

23€*RISTORANTE CANTINEDDA** ◀ Località Cantinedda, S.P. 11 Km 40 · Ula Tirso

ANTIPASTO: Focaccina di farina di ceci
 PRIMO PIATTO: Zuppa di ceci al finocchietto selvatico
 CONTORNO: Verdure grigliate
 SECONDO PIATTO: Costine di maiale invinate alla griglia
 DOLCE: Seadas al miele
 VINO: Sartiglia, Vernaccia di Oristano DOC (Produttori Riuniti Baratili San Pietro)

28€**RISTORANTE CIBÒ QIBÒ** ◀ Via Marceddi, 193 · Terralba

ANTIPASTO: Fainè alla cicoria selvatica e lardo, assaggio di pecorino romano DOP
 PRIMO PIATTO: Zuppa di ceci e zafferano alle erbe di campo con scaglie di pecorino romano DOP
 SECONDO PIATTO: Stinco di suino alla vernaccia con crema di ceci
 DOLCE: Cioccolatini artigianali alle nocciole
 VINO: Memorie di vite (MNC - Quartomoro), Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

32€*RISTORANTE ELE BISTROT** ◀ Via Parpaglia, 11 · Oristano

PRIMO PIATTO: Zuppa di legumi (Lepurida)
 SECONDO PIATTO: Filetto di maiale in padella (mustela in ischiscionera)
 DOLCE: Amaretti
 VINO: Corash, Karmis

27€**TRATTORIA IL BIANCOSPINO** ◀ Corso Vittorio Emanuele, 6 · Bosa

ANTIPASTO: Tris piatto con polpette di melanzane e ceci; cervella fritte con cicoria e lenticchie, panadas con anguille e piselli
 PRIMO PIATTO: Zuppa di carciofi, patate, ceci con pasta "su filindeu"
 CONTORNO: Patate al forno, pinzimonio di verdure di stagione con crema di pomodoro secco
 SECONDO PIATTO: Quaglie alla vernaccia
 DOLCE: Tris piatto con crema bruciata con mandorle, torta con crema di ricotta, panna cotta con gelatina alla vernaccia
 Degustazione di pane preparato con pecorino romano DOP
 VINO: Karmis, Componidori, Pontis

35€*RISTORANTE LA ROSA DEI VENTI** ◀ Località Santa Vittoria SNC · Sennariolo

ANTIPASTO: Fae sicca cun s'elbuzu, s'asolu al finocchietto selvatico, pisu cara e monza, panadas, pane cottu, chibudau de irgerru, tris di formaggi del Montiferru
 PRIMO PIATTO: Origias de padre al ghisau di melina
 SECONDO PIATTO: Cansola di melina alla vernaccia con i profumi della macchia mediterranea
 DOLCE: Sa timballa e latte e calice di vernaccia
 VINO: Montiprama Nieddera, S'Inis IGT Rosso, Remada

30€**RISTORANTE MISTRAL 2** ◀ Via XX Settembre, 34 · Oristano

ANTIPASTO: Coratella di vitella melina con carciofi sardi
 PRIMO PIATTO: Malloreddus con ragu di polpettine all'Oristanese
 SECONDO PIATTO: Fagioli in umido con bocconcini di vitella melina all'alloro
 DOLCE: Mostaccioli
 con spuma di amaretti alla vernaccia
 VINO: Sartiglia, Vernaccia di Oristano DOC Riserva (Contini)

28€**RISTORANTE SU SOI** ◀ S.P. 8 Nurachi · Cabras

ANTIPASTO: Tortino di verdure su letto di lenticchie, cubetti di manzo alla paprika dolce e bietole, carciofo ripieno con scaglie di pecorino romano DOP
 PRIMO PIATTO: Praline di patate con crema di ceci e finocchietto, zuppa di fave con crostini di pane
 SECONDO PIATTO: Agnello in umido con fagioli
 DOLCE: Semifreddo al torroncino di Tonara accompagnato da vernaccia
 VINO: Sartiglia, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

30€*RISTORANTE AEDEN** ◀ Località Zinnigas (Centro commerciale Mirella) · Santa Giusta

PRIMO PIATTO: Crema di ceci con pancetta croccante al rosmarino
 SECONDO PIATTO: Panadas con ripieno di carciofi e carne marinata con vernaccia
 DOLCE: Brugnoli di ricotta al miele con bicchiere di vernaccia
 VINO: Tonaghe, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

20€**RISTORANTE AL GAMBERO ROSSO** ◀ Via Nazionale, 12 · Bosa

ANTIPASTO: Rana pescatrice su letto di carciofi alla bosana
 PRIMO PIATTO: Tagliatelle fresche con cozze e melanzane con pomini e basilico
 SECONDO PIATTO: Fagottini di pesce con misto di verdure
 Degustazione di pecorino romano DOP
 DOLCE: Semifreddo
 VINO: Tyrsos, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

***32€**

RISTORANTE BENTU DE MARI ◀ Località Su Padrigheddu · Baratili San Pietro

ANTIPASTO: Patè di uova di pesce e bottarga, su carasau
 PRIMO PIATTO: Tagliolini ceci e vongole
 CONTORNO: Verdure grigliate
 SECONDO PIATTO: Filetto di pesce (spigola o orata) ai carciofi o funghi porcini
 DOLCE: Flan di latte
 VINO: Tyrsos, Nieddera Rosso, Nieddera Rosato,
 Vernaccia Valle del Tirso IGT (Silvio Carta)

30€**RISTORANTE BLAO** ◀ Via Mazzini, 114 · Oristano

ANTIPASTO: Aperitivo vernaccia, nuraghetto di lenticchie, bottarga di Cabras
 PRIMO PIATTO: Pasta fresca con farina di ceci ai sapori di muggine affumicato
 SECONDO PIATTO: Polpetto nostrano con fagioli neri dall'occhio
 DOLCE: Semifreddo alla vernaccia e profumi d'arancia
 VINO: Pariglia, Sartiglia, Vernaccia di Oristano DOC (F.lli Serra)

32€**RISTORANTE CUCCUMEU** ◀ Via Millelire · Torre Grande (Oristano)

APERITIVO: Vernaccia e pecorino romano DOP
 ANTIPASTO: Crostino di pane carasau con carciofi e bottarga a scaglie
 PRIMO PIATTO: Bis di pasta fresca (lasagnette della casa con antunna e casizolu tagliolino al nero di seppia mantecato ai ricci del Sinis)
 SECONDO PIATTO: Filetto di orata su mousse di ceci con carciofi croccanti e zafferano
 VINO: Karmis, Vernaccia di Oristano DOC
 (Produttori Riuniti Baratili San Pietro)

★30€**RISTORANTE DA GIOVANNI** ◀ Via Colombo, 8 · Torre Grande (Oristano)

ANTIPASTO: Crema di fagioli con gamberi e crostini aromatizzati
 PRIMO PIATTO: Lasagne al salmone con pesto di rucola e piselli
 SECONDO PIATTO: Mille foglie di pescatrice in crosta villa grande e sfumatura di vernaccia, ripiena di radicchio e pistacchi
 DOLCE: Torta "Vento del Sinis" con amaretti e vernaccia
 VINO: Karmis, San Bernardino, Componidori

32€**RISTORANTE GALLO BIANCO** ◀ Piazza M. Ausiliatrice, 8/10 · Arborea

ANTIPASTO: Sfogliatine di grana con cremoso di capra, erba cipollina e coriandolo
 PRIMO PIATTO: Zuppa di farro con uovo di quaglia in camicia e lamelle di pecorino
 SECONDO PIATTO: Filetto di maiale al calvados mele e cipollotti
 DOLCE: Budino di ceci con broccoli, fonduta e patata fresca
 VINO: Nieddera Rosso, Velludu, Componidori

30€**RISTORANTE HOSTEL RODIA DA MARCELLO** ◀ Prolungamento Viale Repubblica · Oristano

ANTIPASTO: Delizie di mare in tempura
 PRIMO PIATTO: Fregola con ceci e spigola al profumo di finocchi
 SECONDO PIATTO: Involtino di cernia con germogli di grano
 DOLCE: Tortino di ricotta
 VINO: Terresinis, Montiprama Nieddera, Juighissa

28€**RISTORANTE HOTEL VILLA DELLE ROSE** ◀ Piazza Italia, 5 · Oristano

ANTIPASTO: Filetto di muggine in scapeco su letto di fagiolini nostrani
 PRIMO PIATTO: Zimino alla crabarissa con ceci
 CONTORNO: Insalata di finocchi e arance
 SECONDO PIATTO: Trancio di cernia alla vernaccia con finocchietto selvatico e rosmarino
 DOLCE: Tortino di ricotta e miele amaro
 VINO: Tyrsos, Componidori

28€**RISTORANTE I FENICI** ◀ S.P. Km 1,8 · Cabras

ANTIPASTO: Passatina de pisu de cara con involtino di scampi e cialda di riso venere
 PRIMO PIATTO: Tortello di patate e muggine affumicato, su crema di favette novelle al finocchietto selvatico
 SECONDO PIATTO: Composizione di rombo al pecorino, bieta, pilarda di datterino e ceci al basilico
 DOLCE: Zafferano e vernaccia di Oristano
 VINO: Pariglia, Karmis, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

30€**RISTORANTE IL GIARDINO DEL CIGNO** ◀ Via Campanelli, 43 · Oristano

ANTIPASTO: Spianata di ceci con sformato di carciofi e crema di pecorino romano DOP
 PRIMO PIATTO: Crema di ceci con gamberi e pancetta
 CONTORNO: Fagioli cannellini saltati con salvia
 SECONDO PIATTO: Filetti di spigola ai semi di papavero con pesto di finocchietto sfumati con vernaccia
 DOLCE: Amaretti accompagnati da vernaccia
 VINO: Terresinis, Puisteris, Juighissa, Aristanis Rosè

★30€**RISTORANTE IL VESUVIO** ◀ Via Concordia, 45 · Terralba

PRIMO PIATTO: Gigli di semola biologica al ragù di maiale con scaglie di pecorino romano DOP
 SECONDO PIATTO: Tocchetti di maiale su lenticchie ripassate in padella con contorno di vellutata di piselli
 DOLCE: Base di pandispagna con gelato alla vaniglia, vernaccia, mandorle tostate e miele cotto
 VINO: Corash, Memorie di vite (MNC - Quartomoro), Juighissa

★29€**RISTORANTE LA NUOVA TERRAZZA** ◀ Via Marceddi, 192 · Terralba

PRIMO PIATTO: Vellutata di fagioli con tubetone di grano capelli
 SECONDO PIATTO: Involtino di verza farcito con purea di ciccheria e pesci misti
 DOLCE: Creme caramell all'amaretto con bicchiere di vernaccia
 VINO: Anastasia, Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

25€**RISTORANTE SA PISCHEDDA** ◀ Via Roma, 8 · Bosa

ANTIPASTO: Amuse bouche, crema di vongole alle mandorle con seppia al nero, spiedino croccante di cozze e verdure su maionese di peperone e acciughe, zuppa molluschi alle olive verdi su patate e ceci al rosmarino
 PRIMO PIATTO: Ravioli di cappone rosso ai ricci, carciofi e finocchi stufati
 SECONDO PIATTO: Pescatrice scottata con fungo cardoncello di Sindhia, cannellini e carciofo alla vernaccia
 DOLCE: Semifreddo al croccante di fichi e crema di melacotogna al calvados e cioccolato
 VINO: Tyrsos, Vernaccia Valle del Tirso IGT (Silvio Carta)

35€**RISTORANTE SA TANKA** ◀ Piazzale Montiferru, 3/4 · Seneghe

ANTIPASTO: Carpaccio di bue rosso con crema di ceci e scaglie di pecorino romano DOP
 PRIMO PIATTO: Zuppa di fave con cotiche di maiale
 CONTORNO: Pecorino in padella con vernaccia
 SECONDO PIATTO: Morbidelle di bue rosso alla vernaccia su letto di lenticchie
 DOLCE: Tortino al cioccolato nero e bianco
 VINO: Karmis, Tzinnigas, Vernaccia di Oristano DOC
 (Produttori Riuniti Baratili San Pietro)

★30€

www.or.camcom.it

