



www.leisoledelgusto.it



Camera di Commercio Oristano

UNIONCAMERE

CAMERE DI COMMERCIO ITALIA

Fondazione Banco di Sardegna

Fondazione Sa Sartiglia ONLUS



le isole del gusto - Oristano

Segreteria Organizzativa:

Camera di Commercio di Oristano  
tel 0783 2143215 • fax 0783 2143402  
e-mail: promozione@or.camcom.it

www.or.camcom.it

- 1 Agriturismo Archelao**  
Località San Quirico Pod. 80 · Oristano  
Tel. 0783 28125 · Fax 0783 310101 · E-mail: a.archelao@tiscali.it  
Orari: 12.30/15.00 · Aperto a pranzo
- 2 Agriturismo Country Resort Capo Nieddu**  
Podere 1 Ex Ersat · Santa Caterina di Pittinuri (Cuglieri)  
Tel. 347 4662990 · E-mail: temagricola@libero.it  
Orari: 13.00/14.00 · 20.00/21.00 · Aperto sabato e domenica
- 3 Agriturismo Cuaddus e Tellas**  
Località Prilutza · Genoni  
Tel. 347 6510485 · 348 5933125 · Fax 0782 810037  
E-mail: francatetti@hotmail.it  
Orari: 12.30/13.30 · 19.30/20.30 · Sempre aperto
- 4 Agriturismo Il Giglio**  
S.P. 9 Massama · Siamaggiore  
Tel. 347 3483744 · 349 1447955 · E-mail: info@agriturismoilgiglio.com  
Orari: 13.00/14.00 · 20.00/21.00  
Aperto a pranzo, il venerdì e sabato anche a cena.  
Prenotazione 24 ore prima. La struttura si riserva di confermare
- 5 Agriturismo Il Lentischio**  
Località Sa Spilunca · Sa Rocca Tunda (San Vero Milis)  
Tel. 340 8630237 · E-mail: angelosassu8888@tiscali.it  
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/21.30 · Sempre aperto
- 6 Agriturismo Il Melograno**  
Strada 22 Ovest · Arborea  
Tel. 347 1877652 · E-mail: fabrizio.aroffu@tiscali.it  
Orari: 12.00/14.00 · 19.00/22.00  
Aperto tutti i giorni a cena, sabato e domenica anche a pranzo
- 7 Agriturismo Sa Murta**  
Località Peddio SNC · Sennariolo  
Tel. 347 4196022 · E-mail: info@agriturismosamurta.it  
Orari: 13.00/15.00 · 19.00/21.00  
Sempre aperto (prenotazione 24 ore prima)
- 8 Agriturismo Serras d'Ala**  
Località Tanca Liandro · Siamaggiore  
Tel. 328 3319918 · 329 5627271 · Fax 0783 33352  
E-mail: c.michele2@libero.it  
Orari: 13.00/13.30 · 20.00/20.30  
Aperto sabato a cena e domenica a pranzo
- 9 Agriturismo Su Livariu**  
Località San Pietro SNC · Siamaggiore  
Tel. 0783 34099 · 328 9378139 · E-mail: teresacasu@sulivariu.it  
Orari: da concordare · Aperto sabato e domenica e i giorni della Sartiglia
- 10 Ristorante Cantinedda**  
Località Cantinedda, S.P. 11 Km 40 · Ula Tirso  
Tel. 331 4901981 · 333 1997999 · E-mail: cantinedda@cantinedda.it  
Orari: 12.00/15.00 · 19.00/22.00 · Sempre aperto
- 11 Ristorante Cibò Qibò**  
Via Marceddi, 193 · Terralba  
Tel. 0783 83730 · E-mail: info@ciboqibo.it  
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/22.00 · Chiuso martedì
- 12 Ristorante Ele Bistrot**  
Via Parpaglia, 11 · Oristano  
Tel. 0783 71672 · 347 5070709 · E-mail: elebistrot@gmail.com  
Orari: 20.00/23.30 · Aperto solo a cena · Chiuso lunedì
- 13 Trattoria Il Biancospino**  
Corso Vittorio Emanuele, 6 · Bosa  
Tel. 0785 374158 · E-mail: simbula.g@tiscali.it  
Orari: 12.00/16.00 · 19.00/23.00 · Sempre aperto
- 14 Ristorante La Rosa dei Venti**  
Località Santa Vittoria SNC · Sennariolo  
Tel. 349 0683862 · 340 2722713 · E-mail: delgrio.gianluca@tiscali.it  
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/21.30 · Aperto: venerdì, sabato e domenica
- 15 Ristorante Mistral 2**  
Via XX Settembre, 34 · Oristano  
Tel. 0783 210389 · Fax 0783 211000 · E-mail: info@hotel-mistral.it  
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/22.00 · Sempre aperto
- 16 Ristorante Su Soi**  
S.P. 8 Nurachi · Cabras  
Tel. 0783 392569 · 338 6182085  
E-mail: ristorante.susoi@gmail.com  
Orari: 12.50/14.15 · Aperto sabato e domenica a pranzo  
(per gruppi e su prenotazione anche gli altri giorni)

- 17 Ristorante Aeden**  
Località Zinnigas (Centro commerciale Mirella) · Santa Giusta  
Tel. 0783/351091 · 3201138264 · E-mail: ilricciodimare@virgilio.it  
Orari: 12.00/15.00 · 20.00/22.00  
Aperto tutti i giorni a pranzo, a cena è aperto solo il sabato  
Chiuso domenica
- 18 Ristorante Al Gambero Rosso**  
Via Nazionale, 12 · Bosa  
Tel. 0785 374150 · E-mail: gamberorosso.1@tiscali.it  
Orari: 12.30/15.00 · 19.00/23.30 · Chiuso lunedì
- 19 Ristorante Bentu de Mari**  
Località Su Padrigheddu · Baratili San Pietro  
Tel. 346 3065566 · E-mail: bentudemari@tiscali.it  
Orari: 12.00/14.30 · 19.30/22.00 · Chiuso mercoledì
- 20 Ristorante Blao**  
Via Mazzini, 114 · Oristano  
Tel. 0783 030602 · E-mail: info@blao.it  
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/22.30 · Sempre aperto
- 21 Ristorante Cuccumeu**  
Via Mililire · Torre Grande (Oristano)  
Tel. 320 7829929 · E-mail: giovanni.us@tiscali.it  
Orari: 12.30/15.00 · 19.30/23.30 · Chiuso martedì
- 22 Ristorante Da Giovanni**  
Via Colombo, 8 · Torre Grande (Oristano)  
Tel. 0783 22051 · E-mail: amaduroberto70@gmail.com  
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/22.30 · Chiuso lunedì
- 23 Ristorante Gallo Bianco**  
Piazza M. Ausiliatrice, 8/10 · Arborea  
Tel. 0783 800241 · Fax 0783 802538  
E-mail: info@locandadelgallobianco.it  
Orari: 12.45/15.30 · 20.00/22.00 · Sempre aperto
- 24 Ristorante Hostel Rodia Da Marcello**  
Prolungamento Viale Repubblica · Oristano  
Tel. 349 3534219 · E-mail: marcello.pulisci@gmail.com  
Orari: 12.30/14.00 · 19.30/22.30 · Chiuso mercoledì
- 25 Ristorante Hotel Villa delle Rose**  
Piazza Italia, 5 · Oristano  
Tel. 0783 310101 · Fax 0783 310101  
E-mail: informazioni@hotelvilladellerose.com  
Orari: 13.00/14.30 · 20.00/22.00 · Sempre aperto
- 26 Ristorante I Fenici**  
S.P. Km 1,8 · Cabras  
Tel. 338 2357540 · E-mail: peppino.dessi@tiscali.it  
Orari: 12.00/15.30 · 20.00/23.00 · Chiuso giovedì
- 27 Ristorante Il Giardino del Cigno**  
Via Campanelli, 43 · Oristano  
Tel. 0783 210211 · Fax 0783 210211 · E-mail: tirb.it@libero.it  
Orari: 13.00/15.00 · 20.00/22.30  
Chiuso domenica, lunedì e martedì sera
- 28 Ristorante Il Vesuvio**  
Via Concordia, 45 · Terralba  
Tel. 348 1603263 · E-mail: chisce.mc@libero.it  
Orari: 19.30/23.30 · Aperto solo a cena · Chiuso mercoledì
- 29 Ristorante La Nuova Terrazza**  
Via Marceddi, 192 · Terralba  
Tel. 0783 82530 · Fax 0783 82530 · E-mail: lanuovaterrazza@tiscali.it  
Orari: 12.30/14.30 · 20.00/22.30 · Chiuso lunedì
- 30 Ristorante Sa Pischedda**  
Via Roma, 8 · Bosa  
Tel. 0785 372000 · E-mail: sapischedda@gmail.com  
Orari: 13.00/15.00 · 19.00/23.00 · Sempre aperto
- 31 Ristorante Sa Tanka**  
Piazzale Montiferru, 3/4 · Seneghe  
Tel. 0783 54004 · Fax 0783 54004 · E-mail: tanka.onlus@gmail.com  
Orari: 13.00/15.00 · 20.00/23.00 · Chiuso lunedì

## LA PROVINCIA DI ORISTANO



La provincia di Oristano è situata nel centro Sardegna, sulla costa occidentale. È attraversata dalla SS 131 che la collega con le principali città sarde. Oristano è facilmente raggiungibile da Cagliari, sede di porto e aeroporto, in meno di un'ora. Dall'aeroporto di Alghero e dallo scalo portuale di Porto Torres sono necessari circa 90 minuti; circa due ore dall'aeroporto e dal porto di Olbia.



15 febbraio · 23 marzo 2014

# le isole del gusto

...i legumi e la vernaccia

a Carnevale...

nona rassegna gastronomica in provincia di Oristano





**AZIENDA AGRICOLA ALTEA ILLOTTA**  
Via Don Minzoni, 12 · Serdiana · 0783 70306  
· Altea Rosso Sibiola

**CANTINA TE.MA SRL TERRA E MARE**  
Podere n°1 Zona Ex Ersat · Santa 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  
· Tonagne Cannonau di Sardegna DOC  
· Tyrsos Vermentino di Sardegna DOC  
· Nieddera Rosso Valle del Tirso IGT  
· Pontis Bianco Dolce IGT  
· Vernaccia di Oristano DOC  
· Componidori 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 Rosè

**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 · Tramatza · 0783 50040 · 347 7526617  
· Bianco Tzinnigas Valle del Tirso IGT  
· Spinarba Rosso IGT Valle del Tirso  
· Crannatza Vernaccia Valle del Tirso IGT

**AZIENDA AGRICOLA SU CUPPOI DI PERRA R.**  
Via Tharros, 5 · Terralba  
· Velludu Campidanu 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

**AGRITURISMO (solo su prenotazione)**

**1 Agriturismo Archelao**  
ANTIPASTO: 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 Illootta), Componidori **23€**

**2 Agriturismo Country Resort Capo Nieddu**  
ANTIPASTO: 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€**

**3 Agriturismo Cuaddus e Tellas**  
ANTIPASTO: 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 azidrosciu al finocchietto selvatico con patate arrosto  
DOLCE: Ravioli di mandorle  
VINO: Rosso sfuso, Vernaccia di Oristano DOC (Contini) **★ 25€**

**4 Agriturismo Il Giglio**  
ANTIPASTO: Bignè 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€**

**5 Agriturismo Il Lentischio**  
ANTIPASTO: 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€**

**6 Agriturismo Il Melograno**  
ANTIPASTO: 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 **★ 25€**

**7 Agriturismo Sa Murta**  
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€**

**8 Agriturismo Serras d'Ala**  
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€**

**9 Agriturismo Su Livariu**  
ANTIPASTO: Aperitivo di vernaccia, salsiccia, olive, insalata di ceci e fregola con purea di zucca e pancetta, insalata "Su Livariu" (guanciale condito), carciofi in agrodolce, lenticchie con salsiccia alla sarda  
PRIMO PIATTO: Ceci con cotiche, guanciale 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€**

**RISTORANTI DELLA TRADIZIONE (gradita prenotazione)**

**10 Ristorante Cantinedda**  
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€**

**11 Ristorante Cibò Qibò**  
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€**

**12 Ristorante Ele Bistrot**  
PRIMO PIATTO: Zuppa di legumi (Lepurida)  
SECONDO PIATTO: Filetto di maiale in padella (mustela in ischiscionera)  
DOLCE: Amaretti  
VINO: Corash, Karmis **27€**

**13 Trattoria Il Bianco Rosso**  
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€**

**14 Ristorante La Rosa dei Venti**  
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€**

**15 Ristorante Mistral 2**  
ANTIPASTO: Coratella di vitella melina con carciofi sardi  
PRIMO PIATTO: Malloreddus con ragù 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€**

**16 Ristorante Su Soi**  
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€**

**RISTORANTI DELL'INNOVAZIONE (gradita prenotazione)**

**17 Ristorante Aeden**  
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€**

**18 Ristorante Al Gambero Rosso**  
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€**

**19 Ristorante Bentu de Mari**  
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€**

**20 Ristorante Blao**  
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: Parigi, Sartiglia, Vernaccia di Oristano DOC (F.Lli Serra) **32€**

**21 Ristorante Cuccumeu**  
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€**

**22 Ristorante Da Giovanni**  
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€**

**23 Ristorante Gallo Bianco**  
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€**

**24 Ristorante Hostel Rodia Da Marcello**  
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€**

**25 Ristorante Hotel Villa delle Rose**  
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€**

**26 Ristorante I Fenici**  
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: Parigi, Karmis, Vernaccia di Oristano DOC (Contini) **30€**


**27 Ristorante Il Giardino del Cigno**  
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€**


**28 Ristorante Il Vesuvio**  
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 pandispanna con gelato alla vaniglia, vernaccia, mandorle tostate e miele cotto  
VINO: Corash, Memorie di vite (MNC - Quartomoro), Juighissa **★ 29€**


**29 Ristorante La Nuova Terrazza**  
PRIMO PIATTO: Vellutata di fagioli con tubetone di grano capelli  
SECONDO PIATTO: Involtino di verza farcito con purea di cicoria e pesci misti  
DOLCE: Creme caramel all'amaretto con bicchiere di vernaccia  
VINO: Anastasia, Vernaccia di Oristano DOC (Contini) **25€**

**30 Ristorante Sa Pischedda**  
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 Sindia, 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€**

**31 Ristorante Sa Tanka**  
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€**

 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.