



SU MERIACRU  
CUCINA IDENTITARIA

*Il menu degustazione è servito per tutti i commensali del tavolo  
e non è condivisibile*

# menù tradizione

ENTREE' DI BENVENUTO <sup>7, 1</sup>

IL TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO,  
LA NOSTRA SALSICCIA DI MAIALE,  
LA PANCETTA, LA COPPA <sup>7</sup>

LE FRATTAGLIE DI MAIALE ALLA SINISCOLESE

IL NOSTRO PECORINO SARDO,  
LA NOSTRA RICOTTA DI CAPRA CON MIELE <sup>7</sup>

L' ASSAGGIO DI RAVIOLI E MALLOREDDUS CON  
RAGU DI PECORA E FORMAGGIO PECORINO <sup>7, 1</sup>

L' ARROSTO DI PORCETTO AL PROFUMO DI MIRTO E  
ROSMARINO <sup>7</sup>  
LE PATATE ARROSTO

LA SEADA AL MIELE O LA POMPIA DI SINISCOLA <sup>7, 1</sup>

**€ 45 Euro per persona  
(acqua, vino e bevande ESCLUSE)**

SU MERIACRU