

Grazie per averci contattato!

Ti informiamo che siamo sempre aperti con menu tipico fisso **sabato a pranzo, domenica a pranzo e festivi**.

Siamo aperti anche **infrasettimanalmente**, con menu tipico, ad hoc o buffet, ma è necessario **contattarci** per verificare la nostra disponibilità.

Ti proponiamo un menu tipico, di terra, stagionale e a km 0 che varia di settimana in settimana in base alle nostre produzioni agricole e all'organizzazione della nostra cucina. Realizziamo ancora tutto a mano secondo tradizione.

La struttura del menu è così composta: **8 antipasti, 2 primi, 2 secondi, verdura, dolce, caffè, liquori, acqua e vino**.

Bibite, birre artigianali e non, vini imbottigliati del territorio **non** compresi nel prezzo ma disponibili. Per questo puoi consultare la nostra carta che troverai a tavola.

Ecco un esempio del nostro menù tipico:

Antipasti:

Le olive delle nostre piante - Crema di pecorino "Caseificio Aresu" - Frittelle di zucchine "Su Leunaxiu" - Conetti di carasau con Salsiccia e Mustela "Su Sirboni" - Formaggio caprino con scaglie di bottarga oppure pecorino con le nostre confetture - Antipasti di verdure dell'orto - Antipasto a sorpresa - Panadine con salsiccia e patate oppure Maiale alle erbe aromatiche oppure altri

Primi:

Fregola con Funghi e salsiccia oppure con Salsiccia, Zucchine e Melanzane o Ciccioneddos con salsiccia fresca e fonduta di formaggi o altro.

Maccarronis de Busa oppure Ciccioneddos alla Barbaricina oppure alla Campidanese o con Verdure dell'orto o altro.

Secondi:

Maialetto arrosto

Pecora alla Parteollese oppure Agnello in umido con Patate oppure Pecorino stagionato con frutta d'accompagnamento o altro

Verdura

Dolce della casa

Pane casereccio con semola Cappelli del consorzio di Tuili

Vino della casa - Caffè e Liquori della casa

Proponiamo alternative per intolleranti e vegetariani purché specificato al momento della prenotazione.

Il pranzo inizia per tutti alle **13,15 (20,30 la cena)** ma ci trovate aperti due ore prima per godere di tutti i nostri servizi: passeggiata botanica, visita agli asini, visita al museo, orto sinergico, percorso sensoriale con le erbe aromatiche, visita alle serre, angolo esotico, parco giochi per i bambini, la ludoteca e la biblioteca.

Ci teniamo a farti sapere che prima del pranzo/cena puoi gustare uno dei nostri famosi cocktail 100% Sardi o un buon calice di vino del territorio o una bibita nel nostro chiosco nell'area aperitivi.

Il costo del pranzo/cena tipico

(aperitivo, bibite gassate, vini imbottigliati, birre e liquori non di nostra produzione esclusi):

- Adulti €45
- Bambini (2 -3anni) €10 - (4-8anni) €25 (9-12anni) €30
- Per alcune festività il prezzo del menu potrebbe variare.

Inoltre ti informiamo che presso la nostra struttura è possibile pernottare.

Seguici sulle nostre pagine social: Facebook e Instagram per essere sempre aggiornato su novità ed eventi!

Clicca su questo link per effettuare la tua prenotazione:

<https://tinyurl.com/2n94p998>