

**CRAF**

**Custodi di un antico sapere**

# **CARTA DEGLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA DI SARDEGNA**

**Formato:** A5 verticale (148 × 210 mm)

**Stampa:** Fronte/retro su carta Fedrigoni

Tintoretto Avorio 300 g oppure similare.

**Stile:** Elegante, minimale, ispirato alle carte dei vini dell'alta ristorazione.

---

## **PAGINA 1 — COPERTINA**

**CRAF**

*Custodi di un antico sapere*

# Carta degli Oli Extravergine di Oliva di Sardegna

*"Ogni olio racconta una terra. Ogni goccia  
custodisce un antico sapere."*

Oristano • Sardegna

---

## PAGINA 2 — L'ORISTANESE

### Donna Marisa DOP Sardegna Bio

**Azienda Agricola Orrù**

Siamaggiore (Oristano)

Un omaggio a Donna Marisa, fondatrice insieme  
al marito Giglio dell'Azienda Agricola Orrù, oggi  
guidata con passione dai figli Antonella, Anna,

Francesco e Giovanni.

Nasce dagli ulivi secolari della famiglia, alcuni dei quali superano i trecento anni di età, coltivati secondo metodo biologico nel territorio dell'Oristanese.

Il blend delle cultivar **Semidana, Manna e Nera di Villacidro** dà origine ad un olio di straordinaria complessità.

## **Profilo sensoriale**

Fruttato medio-intenso.

Sentori di carciofo, foglia di pomodoro, erba appena sfalciata, agrumi, mandorla verde, timo, menta e mirto.

Al palato è intenso, strutturato e persistente con eleganti richiami di pepe nero, carciofo e cicoria. Amaro e piccante risultano perfettamente equilibrati.

## **Abbinamenti**

Zuppe di legumi • Pasta al pomodoro • Carni rosse • Cacciagione • Affumicati di mare • Pesce alla brace • Formaggi stagionati • Dessert agrumati a base di ricotta

€7

---

**S'ARD**

**Impresa Agricola Franco Ledda**

Sinis

Espressione autentica della cultivar **Semidana**, varietà simbolo del Sinis.

Un olio raffinato che racconta il legame tra mare e campagna, caratterizzato da eleganza, equilibrio e grande personalità.

**Profilo sensoriale**

Fruttato con sentori di erba fresca, cardo e carciofo.

Al gusto emergono mandorla fresca, note floreali e frutta matura, con un finale piacevolmente piccante e persistente.

## Abbinamenti

Crudi di mare • Bottarga di muggine • Crostacei •  
Pescato locale • Verdure di stagione • Formaggi  
freschi

€7

---

**PAGINA 3 — IL MONTIFERRU**

**Bosana DOP Sardegna**

# Oleificio Peddio

Cuglieri (Montiferru)

Storico interprete dell'olivicoltura del Montiferru, l'Oleificio Peddio propone una delle più autorevoli espressioni della **Bosana**, la cultivar più rappresentativa della Sardegna.

Le olive vengono raccolte precocemente e lavorate a freddo per preservarne il patrimonio aromatico e la ricchezza polifenolica.

## Profilo sensoriale

Fruttato medio-intenso.

Profumi di carciofo, cardo, oliva verde, erba appena falciata e mandorla.

Al palato presenta una piacevole struttura con amaro e piccante ben equilibrati e un finale lungo, pulito e persistente.

## Abbinamenti

Maialetto arrosto • Agnello • Tonno rosso alla  
brace • Fregula • Pane frattau • Verdure grigliate •  
Funghi • Formaggi stagionati

€7

---

## PERCORSO DI DEGUSTAZIONE CRAF

**S'ARD – Monocultivar Semidana**

*L'eleganza del Sinis*

**Donna Marisa DOP Sardegna Bio**

*L'identità dell'Oristanese*

**Bosana DOP Sardegna**

*Il carattere del Montiferru*

€20

