CRAF DA BANANA

Custodi di un antico sapere

Esperienza Terra

PROPOSTA GASTRONOMICA

La Sardegna dei pascoli, degli orti e delle tavole di famiglia. Un percorso che custodisce la memoria dei sapori e la interpreta con sensibilità contemporanea.

GLI ANTIPASTI

Melanzana fritta, lardo sardo stagionato
e profumo di erbe mediterranee

Stracotto di asinello,
fondo ristretto e verdure stagionali

Insalatina di funghetti dell’orto

Carpaccio di vitello marinato agli agrumi di Sardegna
e olio extravergine locale

IL PRIMO

Fregula artigianale, pancetta croccante, funghi locali
e crema soffice di Casizolu

IL SECONDO

Pancia di suinetto cotta lentamente, jus al Cannonau,
feurratzu e patata soffice montata

IL DESSERT

Il Tiramisardo

Interpretazione contemporanea della tradizione isolana

IN ABBINAMENTO

Banana Rosso · Cannonau di Sardegna DOC

Acqua minerale · Caffè · Digestivo della casa

€ 50,00 per persona

Menù e abbinamento indicati inclusi

Mattia Pippia · +39 393 835 3323

CRAF DA BANANA · ORISTANO

CRAF DA BANANA

Custodi di un antico sapere

Esperienza Mare

PROPOSTA GASTRONOMICA

Il mare di Sardegna, le ricette del territorio e i profumi mediterranei. Un percorso che incontra la tradizione marinara attraverso una cucina essenziale e contemporanea.

GLI ANTIPASTI

Carpaccio di tonno rosso con olio extravergine
e note agrumate

Triglia marinata su croccante di pane carasau

Paté di bottarga artigianale servito con pane caldo

Seppie tiepide e funghetto scottato alle erbe spontanee

IL PRIMO

Maccarrones fatti a mano alla carbonara di muggine,
crema di bottarga e muggine affumicato

IL SECONDO

Filetto di muggine arrosto, verdure stagionali
e fondo leggero di mare

IL DESSERT

Il Tiramisardo

Interpretazione contemporanea della tradizione isolana

IN ABBINAMENTO

Banana Bianco · Vermentino di Sardegna DOC

Acqua minerale · Caffè · Digestivo della casa

€ 50,00 per persona

Menù e abbinamento indicati inclusi

Mattia Pippia · +39 393 835 3323

CRAF DA BANANA · ORISTANO