

La Scolla

OSTERIA E FORNO

da Sprazzinare

ma non necessariamente... alla fine sono un aperitivo

Chips di platano, pepe rosa ¹ 4 €

Croquetas* di salsiccia stagionata di Ploaghe, pecorino, erba cipollina ^{1,3,7} 8 €

Sardine* sott'olio, pane e intingolo ^{1,4} 9 €

Sardine sott'olio fatte in casa e il pane del giorno accompagnate da un intingolo di olio EVO Accademia Olearia, aceto balsamico, olive, pomodoro secco e prezzemolo

gli Anti-pasti

Carpaccio di pescato*, marinara di pomodoro, foglie di capperi essiccate, olio piccante ⁴ 15 €

Tartare, susina e rosmarino ^{1,4,10} 16 €

Tartare di manzo di Arborea battuta al coltello, condimento classico, ketchup di susina, pita al rosmarino

Pancetta e melone ^{7,8} 12 €

Pancetta tesa di Ploaghe, melone marinato nel dashi, cas'axedu, mandorle croccanti

Insalata di fagiolini, chimichurri, cipolle in agrodolce, caprino ⁷ 12 €

Lattuga arrosto, crema di mandorle, capperi fritti, frutta di stagione fermentata ¹⁰ 12 €

i Primi

NON saranno gli ultimi

Semini, burro al peperone verde, mais alla brace, pecorino stagionato ^{1,7} 14 €

Tubetti in acqua di pomodoro, emulsione di foglie di capperi, bottarga ^{1,4} 15 €

Plin* di pecora brasata, brodo limpido di pecora tiepido, zenzero, lemongrass ^{1,3,7,9} 17 €

i Secondi

contati... ma molto buoni

Cotoletta di galletto* sardo, insalata di cetrioli, crema di yogurt di capra ^{3,7} 16 €

Pescato* alla brace, salsa diavola ai peperoni fermentati, zucchine marinate ^{4,9} 20 €

Spiedino di pecora* alla brace, melanzana affumicata, panna acida, salsa verde ^{6,7,10} 18 €

i Dolci

proprio come te

Cheesecake bruciata e caramello al miele di San Sperate ^{3,7} 7 €

Zuppetta di cioccolato fondente, mandorle, uva e gel al limone ^{7,8} 7 €

Chiacchiera al cacao, mousse di ricotta e zucca, zucca candita ^{1,3,7} 8 €

Coperto 2,5 €

dal Forno

GLI SPICCHI

*croccante, soffice, profumata:
un'idea diversa di pizza,
pensata per aprire la cena*

Classicone vol. 1 ^{1,4}

*Pomodoro stracotto, alici,
crema d'aglio arrosto, origano*
4 €

Verdure ^{1,8}

*Pomodoro stracotto, verdure di stagione,
cipolle in agro, vinaigrette alle nocciole*
4,5 €

Pecora ^{1,7,9}

*Pecora stufata, scaglie di casizolu,
salsa verde*
5 €

Pancetta ^{1,7}

*Crema di mozzarella di bufala,
pancetta tesa di Ploaghe, polvere di pomodoro*
5 €

Cozze ^{1,14}

*Pomodoro stracotto, cozze, prezzemolo,
gel di limone, peperoncino*
5 €

IL PANE

*ogni giorno un profumo diverso
sforniamo ogni giorno tipologie diverse
di pane, dai classici della tradizione
a esperimenti più aromatici,
e siamo felici di offrirvelo
per accompagnare la vostra cena.*

i Percorsi

*i nostri menù degustazione,
da 3 o 5 portate*

menù per tutto il tavolo, min. 2 persone

“Triennio” 35 €

antipasto, primo, dessert

“Quinquennio” 48 €

pizza, antipasto, primo, secondo, dessert