

<i>Rapa rossa, melograno e caprino erborinato</i>	16 Euro
<i>Animella di vitello, avocado e Granny Smith</i>	23 Euro
<i>Trancio di dentice, pastinaca, jus di carne e alghe reidratate</i>	24 Euro



<i>Gnocchi al cacao ripieni di coda di bue, fonduta leggera di parmigiano e fave di cacao</i>	22 Euro
<i>Pintadera: raviolo aperto, pecora, zafferano e liquirizia</i>	22 Euro
<i>Raviolo liquido, gambero rosso ed essenza di mare</i>	25 Euro



<i>L'anatra: petto e coscia in doppia cottura, castagne, pompelmo e caffè</i>	28 Euro
<i>Quaglia locale, susine alle spezie orientali, zucca e cipolline</i>	26 Euro
<i>Merluzzo nordico, radici e aglio nero</i>	26 Euro
<i>Il muggine : affumicato e lessato erbe amare e alghe reidratate</i>	25 Euro



<i>Babà bagnato all'albicocca del Vesuvio, pepe di Sichuan e mascarpone</i>	10 Euro
<i>Foresta nera: cioccolato 70% e variazione di amarena</i>	10 Euro
<i>Black Tahini, carbone vegetale e sorbetto di zenzero e limone</i>	10 Euro
<i>Selezioni di pecorini Sa Marchesa accompagnati da confettura di nostra produzione</i>	18 Euro

*Percorsi Degustazione proposti per l'intero tavolo e stesse portate*

<i>Percorso Iperico</i>	<i>3 portate</i>	<i>50 Euro</i>
<i>Percorso Asfodelo</i>	<i>5 portate</i>	<i>70 Euro</i>
<i>Percorso Fiordaliso</i>	<i>7 portate</i>	<i>85 Euro</i>
<i>Percorso a mano libera</i>	<i>9 portate</i>	<i>100 Euro</i>

<i>Coperto</i>	<i>5 Euro</i>
<i>Acqua</i>	<i>3 Euro</i>
<i>Espresso</i>	<i>2 Euro</i>

*Il nostro menù varia in base alla disponibilità sul mercato delle materie prime reperibili giornalmente  
\*tutti i prodotti vengono sottoposti a trattamenti di bonifica prevista tramite abbattimento\**




*Carta delle bevande*

MICHELIN 2024


CHEF IVAN MATARESE  
*Su Murrui*

Torna a trovarci,  
dove preferisci

 [www.ristorantesumrruai.it](http://www.ristorantesumrruai.it)

 [su\\_murrui](https://www.instagram.com/su_murrui)

 [Ristorante - Su Murrui](https://www.facebook.com/Ristorante-Su-Murrui)

 391 32 49 185

 Via Garibaldi, 36  
Riola Sardo (OR)

nella nostra cucina

*Beverly Hills*

