

# Su Murruciu

## Percorsi degustazione

### ***Iperico***

*Tuorlo birra Puddu e carciofi*

*Gamberi vaniglia e Vernaccia*

*Coniglio bietola e salsa verde*

*Spaghettono vongole*

*Muggine*

*Pastiera*

*70 Euro*

### ***Asfodelo***

*Tuorlo birra Puddu e carciofi*

*Quasi un insalta di mare*

*Gamberi vaniglia e Vernaccia*

*Raviolo liquido, molluschi e lavanda*

*Pollo alle mandorle*

*Coda di manzo del Montiferru*

*Latte di capra more e rapa rossa*

*Green Forest*

*85 Euro*

## *Menù alla carta*

<i>Gamberi vaniglia e Vernaccia</i>	<i>27 Euro</i>
<i>Pollo locale, erbe sesamo nero e patata americana</i>	<i>22 Euro</i>
<i>Crudo di gambero rosso</i>	<i>8 Euro</i>
<i>Pintadera</i>	<i>24 Euro</i>
<i>Bottoni ripieni di pollo e mandorle</i>	<i>24 Euro</i>
<i>Spaghettono alle vongole</i>	<i>25 Euro</i>
<i>Declinazione di muggine</i>	<i>30 Euro</i>
<i>Bue del Montiferru</i>	<i>30 Euro</i>
<i>Latte di capra more e rapa rossa</i>	<i>10 Euro</i>
<i>Babà alla mela annurca</i>	<i>10 Euro</i>