

Su Murrudai

Percorsi degustazione

Iperico

Tuorlo marinato, pecorino, asparagi e aglio nero

Crudo di gamberi, vaniglia, vernaccia e caviale

Coniglio all'Ischitana in salsa verde

Tagliolino muggine affumicato, mela verde e caviale

Polpo, estratto di fico e zucchine novelle

Come una pastiera

75 Euro

Asfodelo

Tuorlo marinato, pecorino, asparagi e aglio nero

Crudo di gamberi, vaniglia, vernaccia e caviale

Quasi un insalata di mare

Raviolo liquido in brodo di arselle e lavanda

Bottoni ripieni di pollo alle mandorle

Coda di bue rosso del Montiferru

Latte di capra e rapa rossa

Mango curry e limone

85 Euro

Menù alla carta

A crudo

<i>Crudo di gambero rosso</i>	<i>8 Euro</i>
<i>Gambero viola vaniglia vernaccia e caviale</i>	<i>25 Euro</i>
<i>Gambero viola, gambero rosso e scampo</i>	<i>30 Euro</i>

Antipasti

<i>Tuorlo alla birra, pecorino e asparagi</i>	<i>18 Euro</i>
<i>Spigola lemongrass e finocchio di mare</i>	<i>25 Euro</i>
<i>Coniglio all'Ischitana in salsa verde</i>	<i>23 Euro</i>

Primi

<i>Pintadera: raviolo aperto, brasato di pecora, zafferano e liquirizia</i>	<i>24 Euro</i>
<i>Spaghettoni alle vongole</i>	<i>25 Euro</i>
<i>Bottoni di melanzane, aglio e cumino</i>	<i>22 Euro</i>

Secondi

<i>Declinazione di muggine</i>	<i>27 Euro</i>
<i>Polpo, estratto di fico e zucchine novelle</i>	<i>27 Euro</i>
<i>Galletto locale, sesamo nero e patata dolce</i>	<i>25 Euro</i>
<i>Quasi un fegato alla Veneziana</i>	<i>25 Euro</i>