



Tradizione. Creatività. Sostenibilità.

Tutti questi concetti possono essere riassunti in una parola: **Terra**.

Partendo da ciò che la nostra Terra offre, proponiamo una cucina basata su **ingredienti locali e di stagione**, con un'attenzione concreta alla **riduzione degli sprechi alimentari**.

La scelta di collaborare con produttori del territorio favorisce **circuiti più brevi** e valorizza una cucina gourmet autenticamente legata alla nostra identità.

I nostri Chef lavorano ogni giorno per **ottimizzare l'utilizzo delle materie prime**, mantenendo viva e contemporanea la tradizione gastronomica sarda.

E poiché la Terra segue la stagionalità, abbia inizio il vostro viaggio nella nostra **Terra**.

T

SFUMATURE D'INVERNO

Un incontro perfetto tra territorio e sostenibilità.

Un percorso di degustazione a 7 portate che racchiude tutta l'essenza del Ristorante Terra.

100

RADICI NELLA TERRA

Un viaggio autentico nel cuore della nostra Terra.

Un percorso che celebra la cucina tradizionale sarda con ingredienti semplici che rendono omaggio alle radici profonde della nostra isola.

75



ENTROTERRA

*Un viaggio tra i profumi
intensi e i sapori autentici
della Sardegna.*

3 CALICI - 35
5 CALICI - 50



LA PENISOLA CHE NON TI ASPETTI

*Un tour enologico attraverso
le eccellenze d'Italia,
dal Nord al Sud.*

3 CALICI - 35
5 CALICI - 50



WORLD LUXURY EXPERIENCE

*Un'esplorazione sensoriale
tra le migliori espressioni
vinicole internazionali.*

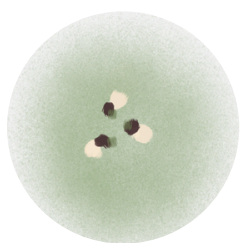
3 CALICI - 70
5 CALICI - 100

NON SOLO VINO

Lasciatevi guidare da 5 proposte tutte da scoprire.

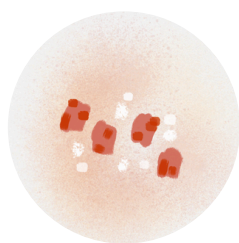
50

Sfumature d'Inverno



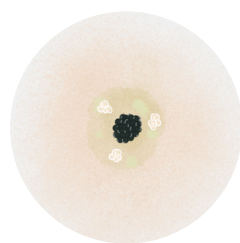
murici

rafano e finocchio
brasato



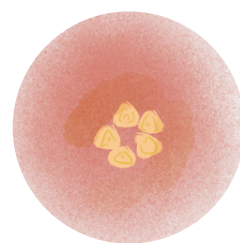
wagyu alla
griglia

mela e mosto
d'uva



risotto

cavolfiore,
midollo e caviale



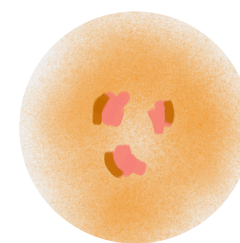
tortelli

ripieni di salsiccia e
funghi in brodo di
granchio



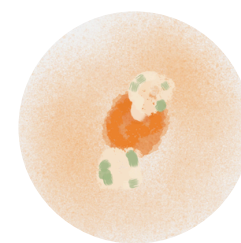
rombo
farcito

insalata di
primizie e alghe



piccione

scarola alla brace e
lamponi in conserva

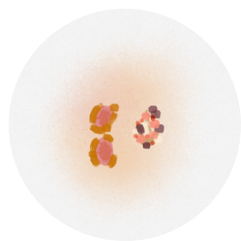


torta di
zucca

mostarda e
gelato burro e salvia

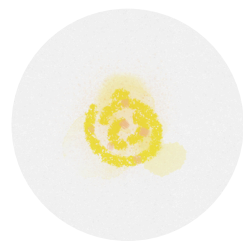
Al fine di garantire un'esperienza di condivisione unica, il percorso di degustazione a 7 corse verrà servito per l'intero tavolo.

Radici nella Terra



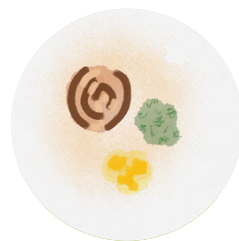
quaglia
arrosto

mirto e barbabietola
rossa



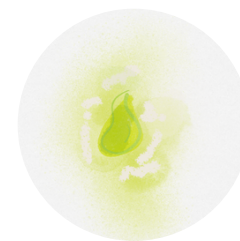
spaghetti

vongole e bottarga



agnello
alla brace

carciofi e patate



pera

sapa e yogurt


Al fine di garantire un'esperienza di condivisione unica, il percorso di degustazione a 4 corse verrà servito per l'intero tavolo.

T

à la Carte


MURICI rafano e finocchio brasato		     	20
WAGYU ALLA GRIGLIA mela e mosto d'uva	<i>Sharing Experience: suggerito per 2 persone</i>	     	30 p.p.
QUAGLIA ARROSTO mirto e barbabietola rossa		     	22
SCAMPO mole di mela cotogna e salsa bernese		     	26
RISOTTO cavolfiore, midollo e caviale		   	26
TORTELLI ripieni di salsiccia e funghi in brodo di granchio		     	24
SPAGHETTO vongole e bottarga	<i>Sharing Experience: suggerito per 2 persone</i>	      	25 p.p.
FUSILLO LUNGO calamaretti, porro brasato e liquirizia		      	25
ROMBO FARCITO insalata di primizie e alghe		     	32
PICCIONE scarola alla brace e lamponi in conserva		      	30
AGNELLO ALLA BRACE carciofi e patate	<i>Sharing Experience: suggerito per 2 persone</i>	    	30 p.p.
ASTICE BLU in tutte le sue parti		       	40
TORTA DI ZUCCA mostarda e gelato burro e salvia		    	14
PERA sapa e yogurt		 	14

 Cereali contenenti glutine


 Latte e derivati


 Crostacei e derivati


 Arachidi e derivati


 Sedano e derivati

 Anidride solforosa e solfiti

 Uova e derivati


 Senape e derivati

 Pesce e derivati

 Soia e derivati

 Sesamo e derivati

 Molluschi e derivati

 Frutta con guscio

 Lupini e derivati

T