



**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

## TERRA IN FIORE

*Un incontro perfetto tra territorio e sostenibilità.*

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

1 0 0

## DALLA TERRA ALLA BRACE

*Un menù in cui ogni ricetta prende forma sulla griglia, dove il fuoco esalta l'essenza più autentica e le note affumicate di ogni ingrediente.*

7 5



### ENTRO TERRA

*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.*

5 0

# Terra in fiore



ricciola

fagiolini e bottarga  
di tonno



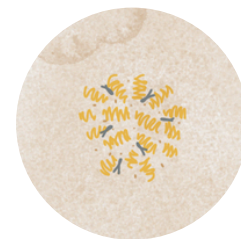
scampo

mole e chutney  
al mango



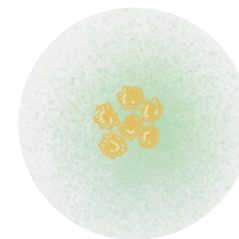
animella  
glassata

cozze e zenzero



fusilli

ceci e sarde



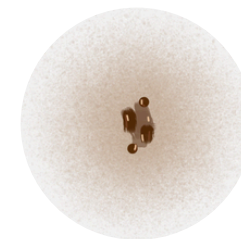
tortelli

asparagi, mandorla  
e miso



muggine

cordula e piselli

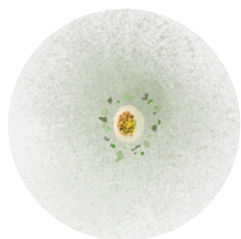


caffè

e cioccolato

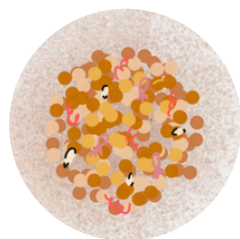
*Al fine di garantire un'esperienza di condivisione unica, il percorso di degustazione a 7 corse verrà servito per l'intero tavolo.*

# Dalla Terra alla brace



uovo e caviale

con erbe di campo  
affumicate



risotto

ai frutti del mare



porceddu

mela verde e  
lattughino



fragola

carcadè e rosmarino  
bruciato

*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

WAGYU ALLA GRIGLIA pane lentu e mosto d'uva	<i>Sharing Experience: suggerito per 2 persone</i>	🍷 🌿 🥩 🍷 🍷	30 p.p.
RICCIOLA fagiolini e bottarga di tonno	<i>Sharing Experience: suggerito per 2 persone</i>	🌿 🌿 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷	26 p.p.
SCAMPO mole e chutney di mango		🍷 🍷 🐞 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷	28
ANIMELLA GLASSATA cozze e zenzero		🍷 🌿 🍷 🍷 🍷	24
UOVO E CAVIALE con erbe di campo affumicate		🐟 🍷 🍷 🍷 🍷	22
FUSILLI ceci e sarde		🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	26
RISOTTO ai frutti del mare	<i>Sharing Experience: suggerito per 2 persone</i>	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	30 p.p.
TORTELLI asparagi, mandorla e miso		🍷 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	26
RAVIOLI vitello, sedano e cacao		🍷 🌿 🍷 🍷 🍷	26
ANATRA carote e ginepro		🍷 🌿 🍷 🍷 🍷	32
PORCEDDU mela verde e lattughino	<i>Sharing Experience: suggerito per 2 persone</i>	🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	32 p.p.
MUGGINE cordula e piselli		🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	28
ASTICE BLU in tutte le sue parti		🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	40
CAFFÈ e cioccolato		🍷 🌿 🍷 🍷 🍷	15
FRAGOLA carcadè e rosmarino bruciato		🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	15

🌿 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