



Tradizione. Creatività. Sostenibilità.

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

Partendo dalla Terra, proponiamo una cucina che **rispetti l'ambiente**, utilizzando ingredienti locali e di stagione, con l'obiettivo principale di **ridurre gli sprechi alimentari** con consapevolezza.

L'impiego di **produttori locali** favorisce circuiti brevi, riducendo i trasporti a lunga distanza, favorendo così l'impatto positivo sull'ambiente e offrendo una **cucina gourmet autenticamente legata al territorio**.

I nostri Chef si impegnano quotidianamente a ridurre gli sprechi alimentari e con la loro infinita creatività mantengono viva e contemporanea l'autentica **tradizione culinaria sarda**.

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

Percorsi degustazione

food

S F U M A T U R E D ' A U T U N N O

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

R A D I C I N E L L A T E R R A

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.

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

wine

N O N S O L O V I N O

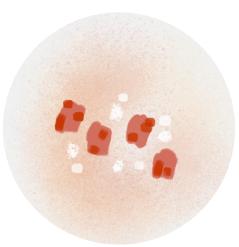
Lasciatevi guidare da 5 proposte tutte da scoprire.

5 0

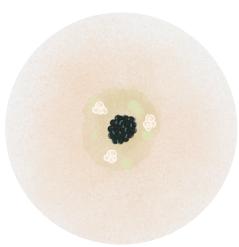
Sfumature d'Autunno



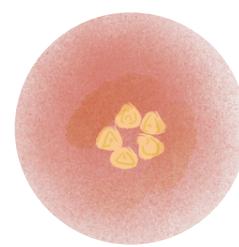
murici



carpaccio
di manzo



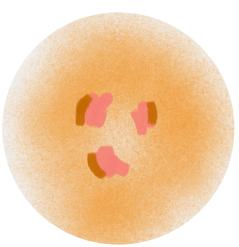
risotto



tortelli



rombo
farcito



piccione



torta di
zucca

rafano e finocchio
brasato

latticello di capra
e rosa canina

cavolfiore,
sgombro affumicato
e caviale

ripieni di salsiccia e
brodo di granchio

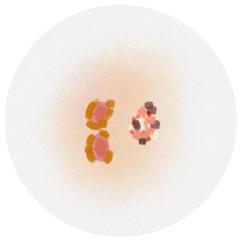
insalata di erbe
amare e alghe

carote in giardiniera
e arachidi

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
al Josper



doppio raviolo



muggine alla brace



pera

mirto e barbabietola
rossa

carciofi, pecorino e
salmì vegetale

sedano rapa e cordula

sapa e yogurt

à la Carte

MURICI rafano e finocchio brasato	● ● ○ ↑ ♀ ♂	20
CARPACCIO DI MANZO latticello di capra e rosa canina	● ○ ↑ ♀ ♂	24
QUAGLIA AL JOSPER mirto e barbabietola rossa	● ○ ♀ ♂ ↑ ♂	22
SCAMPO mole di mela cotogna e salsa bernese	● ○ ♀ ♂ ♂ ♂	26
RISOTTO cavolfiore, sgombro affumicato e caviale	● ○ ↑ ♂ ♂	26
TORTELLI ripieno di salsiccia e brodo di granchio	● ○ ♀ ♂ ↑ ♂	24
DOPPIO RAVIOLI carciofi, pecorino e salmì vegetale	♀ ○ ♂ ↑ ♂	22
FUSILLONE polpo e midollo croccante	♀ ○ ♀ ♂ ↑ ♂	25
ROMBO FARCIATO insalata di erbe amare e alghe	○ ● ○ ↑ ♂ ♀ ♂	32
PICCIONE carote in giardiniera e arachidi	● ○ ↑ ♂ ♂ ♀ ♂	30
MUGGINE ALLA BRACE sedano rapa e cordula	● ○ ↑ ♂ ♂	28
AGNELLO AL JOSPER e tacos di verza	♀ ↑ ♂ ♂ ♂	30
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