



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**.

SFUMATURE D'AUTUNNO

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

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.

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.*

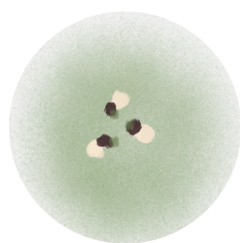
3 CALICI - 70
5 CALICI - 100

NON SOLO VINO

Lasciatevi guidare da 5 proposte tutte da scoprire.

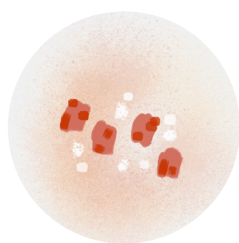
5 0

Sfumature d'Autunno



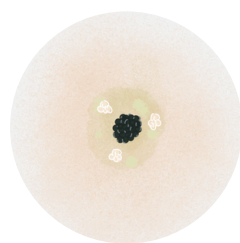
murici

rafano e finocchio
brasato



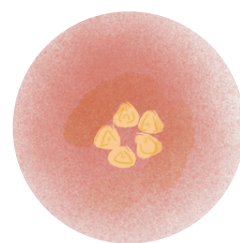
carpaccio
di manzo

latticello di capra
e rosa canina



risotto

cavolfiore,
sgombro affumicato
e caviale



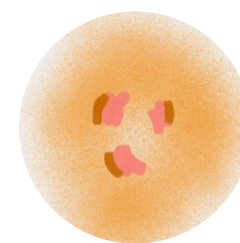
tortelli

ripieni di salsiccia e
brodo di granchio



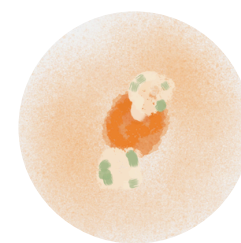
rombo
farcito

insalata di erbe
amare e alghe



piccione

carote in giardiniera
e arachidi

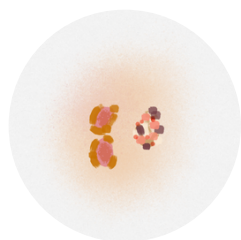


torta di
zucca

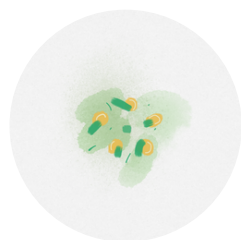
mostarda e
gelato burro e salvia

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



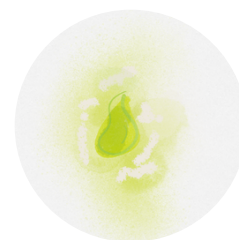
quaglia
al Josper



doppio raviolo



muggine alla brace



pera








































































mirto e barbabietola
rossa

carciofi, pecorino e
salmì vegetale


sedano rapa e cordula

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.


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 RAVIOLO carciofi, pecorino e salmì vegetale	    	22
FUSILLONE polpo e midollo croccante	    	25
ROMBO FARCITO 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