



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 D'ESTATE

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.*

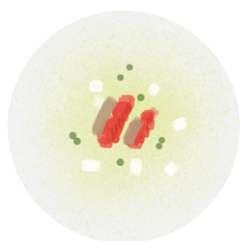
3 CALICI - 70
5 CALICI - 100

NON SOLO VINO

Lasciatevi guidare da 5 proposte tutte da scoprire.

5 0

Terra d'estate



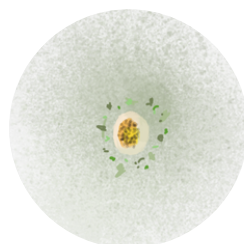
eclair di
tonno

ventresca di tonno,
la sua bottarga e
pomodoro



scampo e
pesca

salsa mole e
chutney di pesca



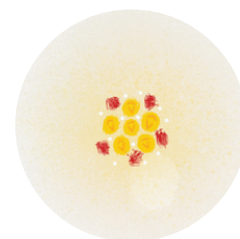
uova e
caviale

uova di terra e
di mare



fusilli

ceci e sarde



tortelli

ripieni di peperone
arrostato e salsa al
joddu



manzetta
alla pizzaiola

e pomodoro
ripieno

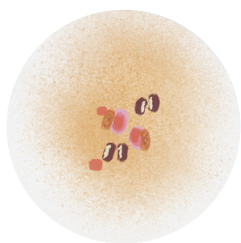


limone e
capperi

con sorbetto al
limone e capperi in
agrodolce

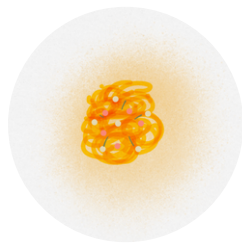
Al fine di garantire un'esperienza di condivisione unica, il percorso di degustazione a 7 corse verrà servito per l'intero tavolo.

Dalla Terra alla brace



anatra e
pop corn

pani lenti e melanzane



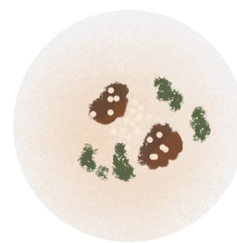
spaghetti
freddo

muggine e nervetti



porceddu alla
brace

albicocche e fagiolini
affumicati



terra
bruciata

cioccolato caramellato,
spuma al lentisco bruciato
e pinoli

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

T

ECLAIR DI TONNO
ventresca di tonno, la sua bottarga e pomodoro

Sharing Experience: suggerito per 2 persone



30

SCAMPO E PESCA
salsa mole e chutney di pesca



28

ANATRA E POP CORN
pani lentu e melanzane

Sharing Experience: suggerito per 2 persone



25

UOVA E CAVIALE
uova di terra e di mare



22

SPAGHETTO FREDDO
muggine e nervetti



26

FUSILLI
ceci e sarde



26

RISOTTO
ai frutti del mare

Sharing Experience: suggerito per 2 persone



30

TORTELLI
ripieni di peperone arrosto e salsa al joddu



24

GNOCCHI DI PATATE
pecora e beurre blanc al ginepro



26

SOGLIOLA
zucchine cotte e marinate e rafano



35

PORCEDDU ALLA BRACE
albicocche e fagiolini affumicati



32

MANZETTA ALLA PIZZAIOLA
e pomodoro ripieno



35

ASSOLUTO D'ASTICE - *edizione estate '26*
carapigna al pepe rosa e facussa



40

LIMONE E CAPPERI
con sorbetto al limone e capperi in agrodolce



15

TERRA BRUCIATA
cioccolato caramellato, spuma al lentisco bruciato e pinoli



15



Piatto Signature dello Chef Alessio Signorino

Cereali contenenti glutine

Crostacei e derivati

Sedano e derivati

Uova e derivati

Pesce e derivati

Sesamo e derivati

Frutta con guscio

Latte e derivati

Arachidi e derivati

Anidride solforosa e solfiti

Senape e derivati

Soia e derivati

Molluschi e derivati

Lupini e derivati

T