



Antipasti

- | | | |
|--|--|-----------|
| | IL TAGLIERE di salumi e formaggi con confettura/ miele (3, 9) | 25 |
| | LA BURRATA con zucchine in agliatina leggera (3) | 16 |
| | IL POLPO E PATATE con olive taggiasche, cipolle marinate e pomodorini secchi (4, 11) ** | 18 |
| | IL CARPACCIO DI PESCE agli agrumi e gel al mojito (5, 13) ** | 18 |
| | IL ROASTBEEF DI MANZO in salsa verde con raspadura di vaccino sardo (1, 2, 3) | 16 |
| | IL CROSTONE con peperone al forno marinato con ricotta mustia (3, 9) | 14 |

Primi

- | | | |
|--|--|-----------|
| | LE TAGLIATELLE al ragù di cinghiale (3, 9, 12, 14) ** | 20 |
| | I MALLOREDDUS con ragù bianco di purpuzza, finocchietto, zafferano e ricotta mustia (3, 9, 12, 14) ** | 18 |
| | I RAVIOLI DI SCAMPI con burro agli agrumi e salsa del Rifugio (2, 3, 5, 8, 9) ** | 20 |
| | LE CHICCHE DI PATATE con cozze, radicchio e Ovinforth (3, 4, 9) ** | 20 |
| | I CULURGIONES al sugo di pomodoro e funghi (2, 3, 9) ** | 20 |
| | L'INSALATA DI FREGOLA con verdure grigliate, pomodoro secco e ricotta mustia (3, 9) | 18 |



Secondi

	IL FILETTO DI CERNIA con patata fondant e mayo verde (3, 5) **	22
	LE POLPETTE DI VERDURE con fonduta di pecorino sardo, mandorla tostata e verdure asiatiche (3, 9, 11, 12, 14)	18
	LA GUANCETTA CBT con patata fondant (3) **	22
	L'INSALATONA con verdure di stagione e dressing di agrumi	16
	L'INSALATONA con verdure di stagione e roastbeef	18
	L'INSALATONA con verdure di stagione e carpaccio di pesce (5)	20
	LO STUFATO DI PESCE locale in rosso con crostoni o fregola (4, 5, 8, 9)	20

Contorni

	INSALATINA di verdure in stile asiatico (1, 6, 7)	7
	PATATA FONDANT glassata con fondo bruno (3)	7
	INSALATA MISTA del Rifugio	7
	VERDURE GRIGLIATE	7

Dessert

	DESSERT DEL GIORNO (informare il personale di sala se presenti allergie)	7
	SELEZIONE DI FORMAGGI con miele e composte (3, 9)	16