



## *“Menù”*



## *... Gli antipasti ...*

*Assaggio di salumi scelti della Barbagia*

*Filettino e mustela di maiale con crema di pecorino e "gheladina"*

*Prosciutto crudo di cinghiale con fettine di lardo*

*Prosciutto di capra, crostino di pane, ricotta e miele di castagno*

... . . .

*Bottariga di muggine, bocconcini di mozzarella e sedano*

*Insalata di mare del mediterraneo*

*Zuppetta mare di cozze e arselle*



*ppunto di fresca inventiva  
che costituisce il segreto*

Chiudi

## *... I formaggi ...*

*Caprini*

*Casizzolu e pecorino arrosto*

*Fioresardo*

*Granglona*


*Ovinsard*

*Ricotta mustia*

*Scelta di formaggi sardi*



*ppunto di fresca inventiva  
che costituisce il segreto*

 Chiudi

## *... I pesci e i crostacei*

...

*Gamberoni al vecchio "Rifugio"*

*Grigliata di gamberoni e aragostelle*

*Grigliata mista di pesce fresco*

*Pesci dal mercato di giornata; alla griglia*



Gli antipasti  
*Fratteglie d'agnello alla  
barbaricina con olive*

*da quel sapiente contrappunto  
e rigorosa tradizione  
della nostra cucina*

Menù

## *... La carne ...*

*Bistecca di cavallo alla griglia con aglio e  
prezzemolo*

*Braciole di maiale alla griglia*

*Filetto di manzo alla griglia*

*Filetto di vitello con funghi porcini*

*Grigliata mista di carne con manzo, vitello,  
maiale, cavallo e salsicce*

*Pecora sarda alla Nuorese con patate e  
fagiolini*

*Tagliata di manzo con la rucola e scaglie di  
pecorino*

*Tagliata di vitello, radicchio brasato,  
scaglie di grana e balsamico caramellato*

--- 3 ---



## *... I primi piatti ...*

*Culurgiones ogliastrini, zeste d'arancio,  
mandorle e guanciaie di maiale*

*De Ferrittu con la purpuzza e il pecorino*

*Maccarrones de Poddighe del "Rifugio" con  
polpettine di carne al sugo*

*Pane Frattau del Nuorese con uova*

*Ravioli di ricotta al ragù di pecora sarda*

... ..

*Fettuccine con il ragù di pesce*

*Freguledda sarda con i crostacei*

*Risotto di mare del pescatore*

*Spaghetti con le arselle e filetti di  
zucchine*

--- 2 ---



Gli antipasti  
*Fratteglie d'agnello alla  
barbaricina con olive*

*da quel sapiente contrappunto  
e rigorosa tradizione  
della nostra cucina*

Menù

## *... Le insalate ...*

*Melanzane e zucchine alla griglia*

*Mista di stagione*

*Patate fritte*

*Patate lesse*

*Verdure arrosto*

*Verdure in pinzimonio*

Gli antipasti

*Fratteglie d'agnello alla  
barbaricina con olive*

*obbligata per gli  
da quel sapiente  
e rigorosa tradi  
della nostra cucina*

Menù

## *... I dessert ...*

*Cream caramel*

*Macedonia di frutta fresca*

*Panna cotta (al cioccolato, al caramello, ai  
frutti di bosco)*

*Parfait alla grappa di cannonau, cuore di  
cioccolato e salsa al caffè*

*Seada al miele (amaro, millefiori, castagno)*

*Semifreddo miele d'arancio e pecorino con  
abbamele*

*Sorbetto al limone*

*Tiramisù del "Rifugio"*

*Torroncino mandorle e noci, salsa al  
cioccolato*

---- 7 ----













*Tartara di Razza Melina su verdure croccanti*

◀◀ Prev

**IL RIFUGIO**

Next ▶▶



















*Torroncino mandorle e noci, salsa al cioccolato*

◀◀ Prev

**IL RIFUGIO**

Next ▶▶