



Sa Tanca 'E Bore
una creazione di Graziano Vedele

Menu degustazione

“OGGI COME IERI”

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE È UN VIAGGIO CULINARIO CHE RACCHIUDE
TRADIZIONE, AMORE, PASSIONE E TUTTA LA NOSTRA STORIA DAL 1995

ANTIPASTI

Selezione di salumi regionali

Ricotta caprina e linea al miele di cardo (* - 5)

Crema di formaggio pecorino (* - 5)

Antunna sott'olio (* - 12)

Melanzana gratinata al forno (* - 4 - 14)

Animelle di agnello in frittura (* - 4)

Pecorino fuso su pane carasau (* - 4 - 5)

Corditta di agnello avvolta da guanciale croccante

Le melanzane alla Bore (* - 14)

PRIMI

Malloreddos al ragù sardo (* - 4)

Raviolini di ricotta e bietola al sugo di pomodoro e basilico fresco (* - 4 - 5 - 14)

SECONDI

Maialetto allo spiedo

Su parasambene (diaframma di manzo sardo)

FRUTTA DI STAGIONE

DESSERT

Seadas al miele o zucchero (4 - 5 - 14)

DolceMirto (4- 5- 14)

Semifreddo agrumi e pompia (5-14)

Prezzo: 48€

Coperto • Caffè e digestivo sono inclusi nel prezzo.

Nota: Tutte le bevande NON sono incluse nel seguente menù • Le seguenti portate possono variare a seconda della freschezza e della periodicità del prodotto.



Sa Tanca 'E Bore
una creazione di Graziano Vedele

Tasting Menu

“TODAY AS YESTERDAY”

OUR TYPICAL TASTING MENU IS A CULINARY JOURNEY THAT
ENCOMPASSES TRADITION, LOVE, PASSION AND ALL OUR HISTORY
FROM 1995 UNTIL TODAY.

STARTERS

- Selection of regional cured meats
- Goat ricotta cheese with thistle honey dressing (* - 5)
- Spreadable goat and pecorino cheese (* - 5)
- Antunna mushroom in slightly spicy oil (* - 12)
- Au gratin eggplants (* - 4 - 14)
- Fried lamb sweetbreads (* - 4)
- Melted pecorino cheese on carasau bread (* - 4 - 5)
- Corditta wrapped on crispy bacon
- Bore style Eggplants (* - 14)

FIRST COURSE

- Malloreddos** with beef and pork ragu sauce (* - 4)
- Ricotta and chard ravioli with tomato sauce and fresh basil (* - 4 - 5 - 14)

SECOND COURSE

- “Su porcheddu” Sardinian spit-roasted suckling pig
- ”Su parasambene” • Sardinian beef

SEASONAL FRUIT

DESSERT

- Seadas with honey o sugar (4 - 5 - 14)
- DolceMirto (4- 5- 14)
- Semifreddo agrumi e pompia (5-14)

Price: 48€

covered • coffee • digestive are included in the price

Beverage not included in the menu price • courses may vary according to freshness and season.