

MENÙ

Antipasti

Starters

Tartare di rapa rossa arrostita, budino di ceci, cagliata di mandorle, cavolo nero croccante - 10,00

Roasted beetroot tartare, chickpea pudding, almond curd, crispy black cabbage - 10,00
(Allergeni: 2)

Sashimi di scottona con olio affumicato, spuma di patata, porcini e cavolo cappuccio - 12,00

Scottona sashimi with smoked oil, potato foam, porcini mushrooms and cabbage - 12,00
(Allergeni: 3)

Trota della Valnerina marinata sale e miele, lenticchie, scarola, gel di limone e olive nere - 12,00

Trout marinated with salt and honey, lentils, escarole, lemon gel and black olives - 12,00
(Allergeni: 2, 5)

Misto di salumi artigianali e bruschetta al tartufo nero di stagione - 14,00

Mix of artisan cold cuts and bruschetta with black truffle - 14,00
(Allergeni: 3,8)



Primi

First course

Maltagliati farro e castagne al ragù di faraona - 12,00

Spelt and chestnuts maltagliati with guineafowl ragout - 12,00
(Allergeni 3,8,11,13)

Stringozzi al germe di grano al cacio pecorino, tartufo uncinato e sedano rapa - 14,00

Wheat germ stringozzi with pecorino cheese, truffle and celeriac - 14,00
(Allergeni 2,8,11)

Tortelli al limone e mascarpone con crema di cime di rapa - 12,00

Lemon and mascarpone Tortelli with celeriac cream - 12,00
(Allergeni 3,8,13,11)

Cappellacci porcini e robiola di capra con crema di zucca arrostita - 13,00

Porcini mushrooms and goat's ricotta Cappellacci with roasted pumpkin cream - 13,00
(Allergeni 3,8,13)



Secondi

Main course

**Tortino di zucca, sedano rapa e cipolla
caramellata, crema di nocciole - 12,00**

*Pumpkin pie, celeriac and caramelized onion,
hazelnut cream - 12,00*

(Allergeni 2,3,11)

**Tagliata di scottona al limone e rosmarino
con verdure grigliate di stagione - 16,00**

*Scottona steak, lemon and rosemary with seasonal grilled
vegetables - 16,00*

**Faraona farcita al tartufo nero uncinato,
uva e cardoncelli - 18,00**

*Guinea fowl stuffed with black truffle, grapes and cardoncelli
mushrooms - 18,00*

(Allergeni 3)

**Petto d'anatra, mele, topinambur e
melagrana - 17,00**

Duck breast, apples, topinambur and pomegranate - 17,00



Dessert

**Ghiacciata alla nocciola, caramello salato,
tartufo nero uncinato - 10.00**

Hazelnut ice, salted caramel, hooked black truffle - 10,00
(Allergeni 2,3,13)

**Crema di ricotta alla cannella, mele
caramellate e torta al mais - 7.00**

Cinnamon ricotta cream, caramelized apples and corn cake - 7,00
(Allergeni 3,13)

**Crema al fondente, torta soffice al
cioccolato e frutti rossi - 7,00**

Fondant cream, soft chocolate cake and red fruits 7,00
(Allergeni 3,13)

**Semifreddo ai pistacchi e salsa di
melagrana - 7,00**

Pistachios Semifreddo with pomegranate sauce - 7,00
(Allergeni 2,3,13)

**Selezione di pecorini e caprini Caseificio su
Nuraghe, con scomposta di peperoncini alla
vaniglia - 8,00**

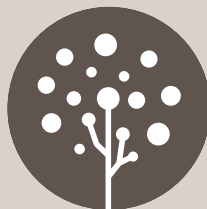
*Goat cheese selection from Caseificio su Nuraghe with hot pepper
vanilla compote - 8,00*
(Allergeni 3)



Lista degli allergeni/Food allergens:

1. Arachidi/Peanuts
2. Frutta a guscio/Nuts
3. Latte e latticini/Milk,dairy
4. Molluschi/Shellfish
5. Pesce/Fish
6. Sesamo/Sesame
7. Soia/Soy
8. Glutine/Gluten
9. Lupini/Lupins
10. Senape/Mustard
11. Sedano/Celery
12. Anidride solforosa/Sulfites
13. Uova e derivati/Eggs and derivatives





www.hubhotel.net