



il Fuoco Sacro
R I S T O R A N T E

È tra mare e
macchia mediterranea
che nasce la magia.

ICONE

La mia "seppie e patate"
(4,6,7,9,12)

Linguina trafilata in oro in salsa di limone nero,
bottarga di Cabras e gambero rosso di Golfo Aranci
(1,2,4,6,7)

San Pietro in *Red*
(4,7,8,9,12)

Soufflè alla pompia, amaretto e mirto
(7,8)

Bevande Escluse

"Canti di Sardegna"
Degustazione vini in abbinamento

FUORI MENU

Agnello arrosto "à la minute"
(7,9,10,12)

Rombo alla brace, vongole, finger lime
e tartufo nero
(4,6,7,14)

À LA CARTE

Tre piatti a scelta
Quattro piatti a scelta

ANIME E CUORI

Frutti di mare alla brace, ostriche e baccelli verdi
(3,4,14)

Crudo di dentice reale agli agrumi e wasabi,
caviale Oscietra Royale e bietole
(4,6)

Carciofo spinoso alla brace,
lumache metodo Cherasco e menta
(5,7,9)

Animella, harissa,
lenticchie al curry nero e foglie di fico
(1,7,9)

Fusillone all'aglio dolce, capesante e nasturzio
(1,5,4,7,8,11,14)

Piccione, rucola e more
(7,10)

Cioccolato, noci di macadamia e caffè
(3,7,8)

Bevande Escluse

"Novità e ricordi"
Degustazione vini in abbinamento

Coperto
Acqua
Caffè

Icone

/i'kone/

Esperienze, territorio, famiglia e gusto. Elementi che hanno conquistato fin dal principio il palato, i nostri *Signature* ai quali non sappiamo dire no.



LA MIA “SEPPIE E PATATE”



Ho saputo conquistare Luigi con l'intensità del gusto delle seppie, portando la sua tradizione verso la modernità.

LINGUINA TRAFILATA IN ORO

2022

Ricetta per 4 persone

280gr linguine trafilate oro

12 pzz gamberi di Golfo Aranci

6 pzz limone

200gr burro

10gr salsa di foia

60gr parmigiano reggiano

30gr bottarga di cabras

Travolgente. Tanto semplice quanto complesso. Elementi facili al palato e un ricordo d'infanzia per una ricetta che non puoi dimenticare.

SAN PIETRO IN
RED



Il colore e l'arte sono state la scintilla.
Il San Pietro, la mugnaia e la rapa la sostanza.

SOUFFLÈ ALLA POMPIA,
AMARETTO E MIRTO



Servire un dessert caldo e fatto al momento
è per noi un gesto prezioso di ospitalità.

Anime e Cuori

/ˈanime e ˈkwɔri/

Stagionalità, passione e ambizione. Ho voluto celebrare il duro lavoro di chi ha dato un'anima al Petra Segreta e di chi ora gli dà visione, freschezza e futuro.



FRUTTI DI MARE E BACCELLI VERDI



Provocazione e gioco di squadra. Tante teste, tanti elementi.
La sfida: il coriandolo entra dolcemente
bilanciando iodio e freschezza.

DENTICE AGLI AGRUMI E WASABI



Acidità, piccantezza, affumicatura.
Tre elementi che contraddistinguono la mia cucina e l'idea di un piatto.

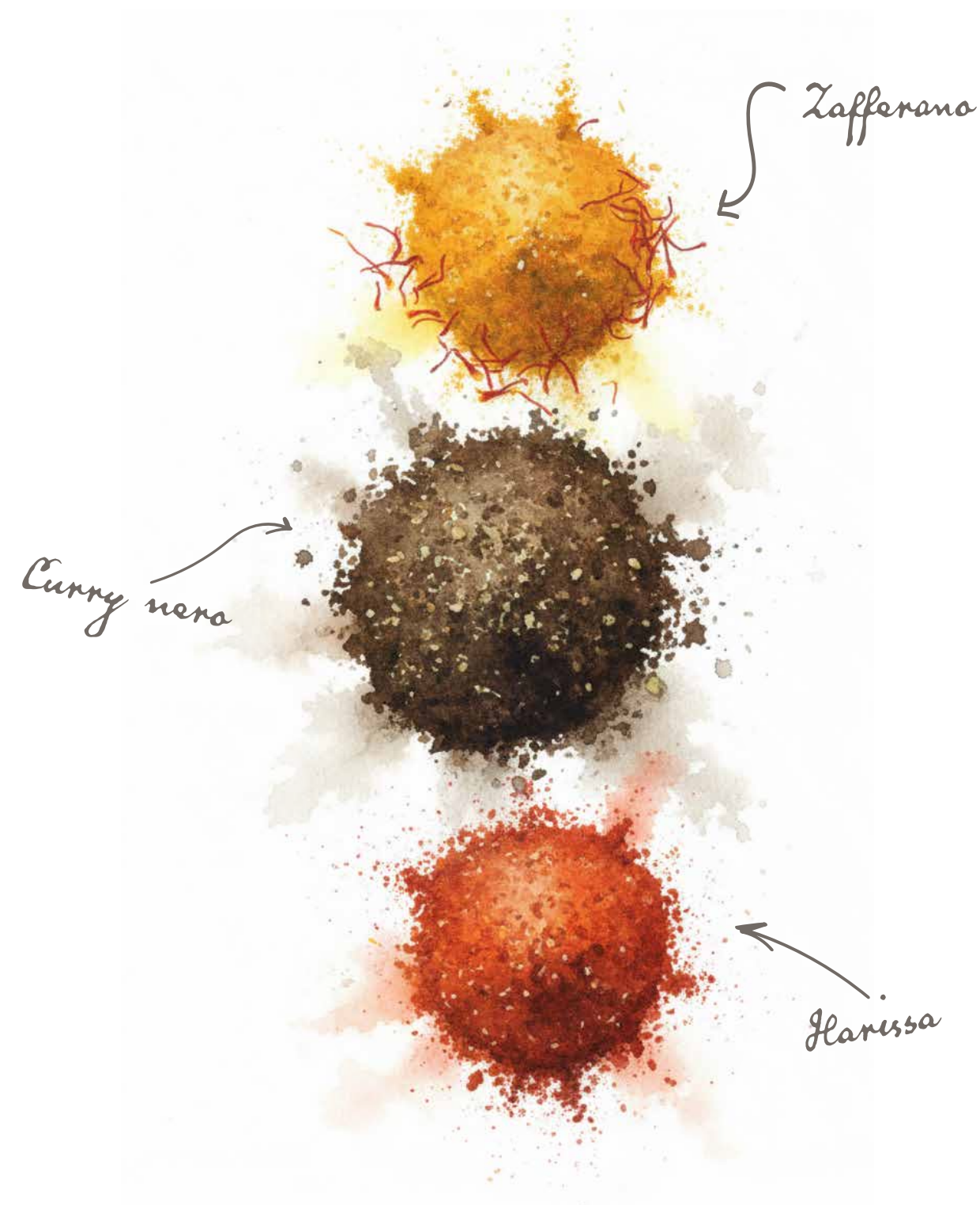
CARCIOFO SPINOSO ALLA BRACE

*Varietà pregiata,
con certificazione DOP,
riconoscibile per la sua forma conica, le
spine con punta gialla e un sapore
equilibrato tra dolce e amaro,
tenero e croccante.*



Carciofo spinoso simbolo della Sardegna e della stagione attuale.
La sua dolcezza, i sentori di brace e la consistenza della lumaca
che accompagna le spezie e la liquirizia.

ANIMELLA E HARISSA



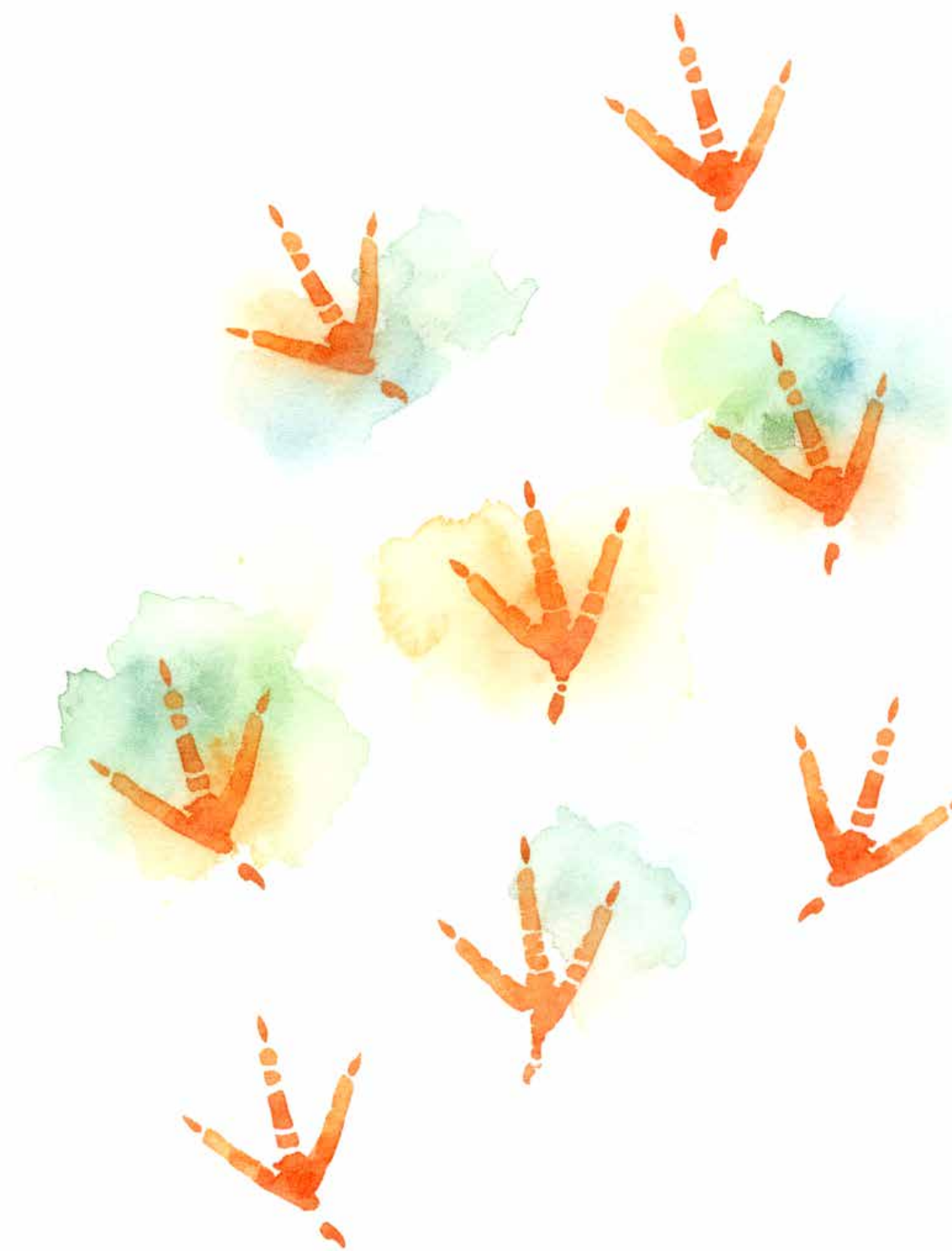
Sua maestà l'animella. Fondente e croccante, zafferano e curry nero.
Un gioco di spezie e di viaggi.

FUSILLONE E CAPELANTE



Pasta secca che passione, non riesco a farne a meno.

PICCIONE E MORE



Conclusione di carattere, di studio e tecnica.
Il Piccione si cuoce intero sulla brace e
nulla di meglio che tante salse per accompagnarlo.

CIOCCOLATO E CAFFÈ



Cosa c'è di più goloso di un dessert al cioccolato?



Tabella allergeni:

- 1 Cereali e derivati; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi;
6 Soia; 7 Latte; 8 Frutto a guscio; 9 Sedano; 10 Senape;
11 Sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi.

