



# SA TANKA

*Menu tipico sardo*  
*Typical sardinian menu*

## **ANTIPASTI** **STARTERS**

**Tagliere di salumi misti nostrani**  
Mix of cured meat

**Selezione di formaggi misti del nostro territorio**  
Selection of cheese from our territory

## **PRIMO** **FIRST COURSE**

**“Is malloreddus”**  
**Gnocchetti sardi alla campidanese**  
(sugo al pomodoro, salsiccia e zafferano come da tradizione)  
Sardinian gnocchetti with campidanese souce

## **SECONDO** **MAIN COURSE**

**“Su porceddu”**  
Maialino da latte cotto allo spiedo e servito su letto di mirto  
Suckling pig cooked on a spit

## **CONTORNO** **SIDE DISH**

**Pinzimonio**  
Rau, carrots, fennel, cellery and tomato heritage

## **DESSERT**

**Raviolini tipici sardi e frutta fresca**  
Sweet raviolini and fresh fruit

## **BEVANDE** **BEVERAGES**

**“Sartiglia” vino rosso cantina Contini** (1 bottiglia ogni 2 persone)  
“Sartiglia” red wine (1 bottle every 2 people)

**Mirto dell'isola**  
Mirto from island

**Acqua**  
Water

**Caffè**  
Coffee

**€ 40 a persona**  
**€ 40 each person**