



RISTORANTE NATURALE

cascioni

ECO RETREAT ★★★★★



Circondati da ulivi, coltiviamo con rispetto la terra e i suoi ritmi,
producendo olio extravergine, miele e ingredienti genuini
che danno vita a **Ulìa Ristorante Naturale**.

**Una cucina stagionale e profondamente radicata
nel territorio che ci circonda**

Nestled among olive trees, we tend the land with care and respect for its natural
rhythms, producing extra virgin olive oil, honey, and wholesome ingredients
that inspire the soul of **Ulìa Ristorante Naturale**.

**Our cuisine is seasonal, thoughtfully crafted, and deeply rooted
in the character of the surrounding landscape**

cascioni
ECO RETREAT ★★★★★

PUMATA

Cuore di bue, basilico, anguria arrosto e salsa agretta

Cuore di bue tomato, basil, roasted watermelon and agretta sauce

MELANZANA

Melanzana arrosto, crema all'aglio, prezzemolo e ius di verdure

Roasted aubergine, garlic cream, parsley and vegetable jus

ELICHE

Acqua di Prugne, capperi e fichi allo zenzero

Plum water, capers and ginger-infused figs

PORRO

Grano fermentato topinambur e salsa alla cacciatora

Fermented wheat, Jerusalem artichoke and cacciatora sauce

POMODORO

Pomodoro, litchi, agrumi e anguria

Tomato, lychee, citrus and watermelon

PESCA

Pesca al mirto croccante alle mandorle, sorbetto alla pesca e verbena

Myrtle-poached peach, almond crisp, peach and lemon verbena sorbet

Oppure / Or

5 FORMAGGI

Selezione di cinque formaggi dal nostro carrello

A selection of five cheeses from our cheese trolley

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

€ 60

Il menù degustazione viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo

The tasting menù is offered exclusively for the entire table

ESSENZA MARINA

Orziadas pesto di alghe gelatina di prosciutto e salsa di mare arrosto
Orziadas, seaweed pesto, ham jelly and roasted seafood sauce

SURRA A LA SARDA

Ventresca di tonno, salsa alla diavola e chimichurri
Tuna belly, diavola sauce and chimichurri

MUGGINE E PEPERONI

Risotto all'acqua di peperoni arrostiti e muggine marinato
Risotto with roasted pepper water and marinated mullet

FUSILLONE

Aglione, olio, peperoncino in verde, cannolicchi e lentisco
Garlic, olive oil, green chilli, razor clams and lentisk

AGNELLO

Agnello alla brace, erbe amare e bernese alla pala di fico
Chargrilled lamb, bitter herbs and fig-leaf béarnaise

POMODORO

Pomodoro, litchi, agrumi e anguria
Tomato, lychee, citrus and watermelon

PESCA

Pesca al mirto croccante alle mandorle, sorbetto alla pesca e verbena
Myrtle-poached peach, almond crisp, peach and lemon verbena sorbet

Oppure / Or

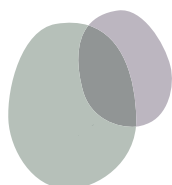
5 FORMAGGI

Selezione di cinque formaggi dal nostro carrello
A selection of five cheeses from our cheese trolley

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

€ 80

Il menù degustazione viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo
The tasting menu is offered exclusively for the entire table



Un percorso fra ORTO e RADICI

Proponiamo ai nostri ospiti la possibilità di creare un percorso su misura, scegliendo alcuni piatti dai menu degustazione, per il piacere di scoprire nuovi sapori attraverso un'esperienza libera e personale.

Guests are invited to compose their own tasting experience by selecting dishes from our "Orto" and "Radici" menus, for a journey tailored to individual tastes and the discovery of new flavours.

DUE PORTATE CON DESSERT

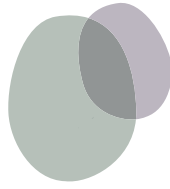
Two Courses with Dessert

€ 105

TRE PORTATE CON DESSERT

Three Courses with Dessert

€ 120



ANTIPASTI

Starters

I nostri crudi di mare

Our Raw Sea Selection

€ 65 pp

Insalata di polpi e patate

Octopus and Potato salad

€ 28

Carne cruda di bue rosso, salsa all'uovo e tartufo Laconi

Red Ox raw beef with egg yolk sauce and Laconi truffle

€ 30

PRIMI

First Courses

Fregula alle delizie del mare limone e mentuccia

Fregula pasta with seafood delicacies, lemon and wild mint

€ 32

Chitarra all'Astice

Chitarra pasta with lobster

€ 50

Linguine alle vongole e bottarga di Cabras

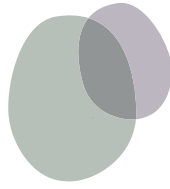
Linguine with clams and sardinian bottarga from Cabras

€ 30

Bottoni di patate alla campidanese bietola e zabaione al finocchietto

Campidanese-style potato buttons with swiss chard and fennel zabaglione

€ 28



SECONDI

Main Courses

Trancio di pescato locale alla Mediterranea - pomodorini, olive, patate e basilico Local fish fillet Mediterranean style - cherry tomatoes, olives, potatoes, basil	€ 38
Maialino laccato al miele di lavanda gel alla vernaccia e albicocca arrosto Lavender honey-glazed suckling pig, vernaccia gel and roasted apricot	€ 40
Pescato locale del giorno - al sale, griglia o Mediterranea Local catch of the day - salt-baked, grilled or Mediterranean style	€ 12/hg
Aragosta su prenotazione Spiny lobster (pre-order required)	€ 23/hg
Fiorentina o Costata Bovino sardo Fiorentina or Sardinian Rib Steak	€ 10/hg

Contorni

Sides

Patate al forno Oven-roasted potatoes	€ 12
Insalata dell'orto Seasonal salad from our garden	€ 12
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 12



RISTORANTE NATURALE

cascioni.com

cascioni
ECO RETREAT ★★★★★