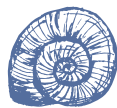




Escargot vuole essere un punto di riferimento per chi ama gustare una cucina di qualità, ma anche per chi ama sentirsi a proprio agio in un contesto di eccellenza.

Per questa ragione la nostra accoglienza rispecchia anche la nostra filosofia in cucina, basata sul territorio e sulle grandi materie prime, proposte con passione, con creatività, con i colori del nostro paesaggio e con il sorriso del nostro staff di sala.



Antipasti

Il mio foie gras

Scaloppa di foie gras al mirto avvolto nel lardo di maialetto
alle erbe di casa Escargot con insalate e funghi estivi

Euro 18,00

Fumetto di Mare

Fumetto di ostriche caviale e gamberi viola di Porto Corallo

Euro 20,00

Bianconiglio

Coniglio e Scampi in polvere di verdure disidratate

Euro 18,00

Tonno Rosso

Tonno rosso, stracciatella, acciughe e limone

Euro 18,00

Trippa di calamaro

Finta trippa di calamaro con lardo di maialino brado, riduzione di Cannonau,
crumble salato al pecorino e tartufo del Sarcidano

Euro 15,00



Primi Piatti

Fregola Nera

Fregola da noi trafilata al nero con le sue seppie, astice e piselli

Euro 17,00

Tagliolino 36

Tagliolino 36 tuorli con tartufo di terra e di mare

Euro 16,00

Il mio risotto

Carnaroli, gamberi, limoni e rosmarino

Euro 17,00

Non è un risotto

... di zucchine con fiori in tempura

Euro 13,00

Gnocchi di cozze

Crema di patate, lattuga di mare e bottarga

Euro 16,00



Secondi Piatti

Tonno, carbone e...

Arrosto di tonno scottato nel carbone, con verdure e fumetto

Euro 25,00

Bue e Gambero

Filetto di Bue Rosso, verdure solide e liquide, crudo di gambero

Euro 25,00

Astice in vaso, gelato all'olio

Astice in vaso, cotto al vapore, servito con un soffio di agrumi
e un fresco gelato all'olio extra vergine di oliva

Euro 28,00

Filetto d'Agnello

Filetto d'agnello, battuta di maiale e frattaglie, nastri di patata,
insalate amare e frutti rossi

Euro 25,00

Ombrina

Trancio di Ombrina in pinzimonio con acqua di sedano, rapanello
e carote in olio extra vergine di oliva

Euro 23,00



I nostri menu

Il colore dell'acqua

Welcome
Cala maiala

Entrée
Potage di Mare
Fumetto di ostriche caviale e gamberi viola di Porto Corallo

Primo Piatto
Gnocchi di cozze
Gnocchi di cozze crema di patate lattuga di mare e bottarga

Secondo Piatto
Tonno, carbone e...
Arrosto di tonno scottato nel carbone, verdure e fumetto

Pre Dessert
Sweet Saint Jaques

Dessert
Zuppetta di yogurt
Cetrioli, sedano e mela verde

Euro 70,00



Il colore della terra

Welcome

Tempura di pecorino e tartufo

Entrée

Carpaccio di Bue Rosso colatura di alici nella nebbia

Primo Piatto

La fregola da noi trafilata all'occhio di bue

Secondo Piatto

L'agnello è caduto nel fieno

Filetto d'agnello battuta di maiale e frattaglie nastri di patata,
insalate amare e frutti rossi

Pre Dessert

Gelato al pomodoro e crema di pecorino

Dessert

Carote e cioccolato

Euro 70,00



I colori dell'orto

Il nostro menu vegetariano

Welcome

Piccola catalana di sedano rapa

Entrée

Il giardino di casa Escargot

La terra, il seme, il germoglio e l'acqua

Primo Piatto

Non è un risotto

... di zucchine con fiori in tempura

Secondo Piatto

Cappon magro vegetale con bagnet

Strati, consistenze e colori di stagione

Pre Dessert

Sorbetto arancia e zafferano

Dessert

Gazpacho al pomodoro

Gelato all'arancia e granita al basilico

Euro 60,00



Istintivo

TONALITÀ

Ovvero il meglio che il mercato e la stagione offre,
sapientemente miscelato dalla professionalità dello Chef Groppi,
per creare un percorso in 4 portate e servito per tutti gli ospiti del tavolo

Euro 50,00



Dolci

Paesaggio Lunare

Euro 9,00

Carote e cioccolato

Euro 9,00

Gazpacho di pomodoro

Gelato all'arancia e granita al basilico

Euro 9,00

Zuppetta di yogurt

Cetriolo sedano e mela verde

Euro 8,00

I nostri sorbetti

Degustazione su ghiaccio di sorbetti

Euro 8,00

*La nostra carta dei dolci é stata creata con la collaborazione
del Maestro Pasticcere Diego Crosara*



Menu di Terra Sarda

*Degustazione di Pane ottenuto da farine di grani sardi
e Olio extravergine di oliva Bio*

I pregiati Salumi di Sardegna

**Prosciutto di pecora | Prosciutto crudo | Salsiccia stagionata
di puro suino | Lardo al mirto | Lombo di capra**

Un primo approccio con Formaggi di Media Stagionatura

Crema di formaggi in bruschetta

Ottenuta dall'unione del pecorino biologico e della ricotta di pecora.

Dolce, con aromi di frutta matura, erbe e latte

Fiore sardo 4 mesi

È un formaggio a pasta compatta, dal caratteristico aroma affumicato
e dal sapore piccante e sapido.

Pecorino di Osilo

I profumi sono quelli tipici del formaggio ovino: note di lana,
legno secco e, in qualche caso, di erbe aromatiche.

Primi Piatti

Culurgiones salsa di pomodoro e Basilico

Fregola (da noi trafileta) pecorino sardo e pepe

Piatto principale

Maialetto sardo

Tre spicchi di pecorino

18 mesi | 24 mesi | 30 mesi

accompagnati dalle nostre marmellate

Dessert

Sebadas e miele | Piccola pasticceria sarda

Euro 55,00



SERVIZIO E COPERTO

Per completare offrendo sempre il meglio
il costo include la nostra mise en place, il benvenuto dalla cucina
e dalla sala, biscotteria e la selezione di pane e grissini
fatti dal nostro staff

Euro 5,00