

Benvenuti al "Margherita". Questo locale è dedicato alla memoria delle mie nonne.

Entrambe Margherita appunto.

E Margherita era anche il nome della stanza d'ospedale che mi ha ospitato alcuni mesi. Ma questa è (forse) un'altra storia.

Questo locale è dedicato a loro, al loro amore per la cucina e alla loro bravura. Ognuna col proprio stile, derivante dal bagaglio tradizionale e culturale che possedeva.

Una forte, decisa e ricca di profumi, come la sua terra (Bosa); l'altra più semplice e accomodante, ma altrettanto generosa.

Come il Campidano che le diede i natali. Ognuna geniale nella propria semplicità, e nella capacità di rendere squisito ogni piatto.

Solitamente preparato con materie prime piuttosto semplici, ma allo stesso tempo saporite e genuine. Una cosa le accomunava più di tutte.

La stagionalità degli ingredienti.

Questo locale è dedicato a loro, all'amore per la cucina e per la ricerca di materia prima genuina che la natura ci regala.

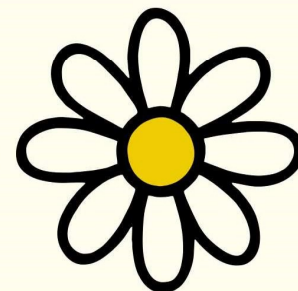
Secondo i suoi tempi, non secondo i nostri!

Sperando di essere all'altezza...

Buon appetito.

Giacomo

Trattoria



Margherita

*Menù
d'Inverno*

Terra

Antipasti

Selezione di salumi (7) e formaggi (7) 14€

Monachelle alla campidanese (circa 40 pezzi) 12€

Lumache Margherita (7) 12€

Crudo di Parma e mozzarella (7) fiore del latte di Arborea 12€

Pecorino arrosto (7) con noci (8) e miele 9€

Uovo al tartufo (*) (3) 10€

Misto del giorno (7-9) 16 €
(minimo 2 porzioni) prezzo a porz.

Primi

Rigatoni (1) alla Gricia (7) 10€

Paglia e fieno (1) alla bolognese (9) 11€

Culurgiones (*) (1-7) pomodorini e zafferano 11€

Malloreddus alla campidanese (1-7) 12€

Reginette al ragu di anatra (1-9) 12€

Tagliatelle ai porcini (*) (1-3) 13€

Tagliolino di pasta fresca (*) (1-3) al tartufo di Laconi 14€

Mare

Antipasti

Insalata di polpo (*) (14) a "sa piscadora" 13€

Zuppetta di cozze e arselle (14) alla schiscionera (1) 12€

Acciughe (4) del Cantabrico su mozzarelline (7) fiore del latte di Arborea 11€

Misto del giorno (4-2-14) 16€
(minimo 2 porzioni) prezzo a porz.

Primi

Linguine (1) cozze, (14) zucchine e pecorino (7) 12€

Culurgiones (*) neri artigianali bottarga e pomodorini (1-4-7) 13€

Fregola (1) (minimo per 2 persone) e spaghetti (1) a "sa terrabesa" (14) 13€

Tagliolini di pasta fresca (1) gambero rosso (*) (3-12), pomodorini e porcini (*) (4) 15€

Terra

Secondi

Trippa alla campidanese (9) 12€

Guancia di manzo stracotta al bovale (9-12) 14€

Tagliata rucola e Gran Campidano (7) 15€

Costata di manzo alla griglia 3.0€
(l'etto)

Pancia grossa di cavallo rucola e Gran Campidano (7) 17€

Filetto di manzo alla griglia o al pepe verde (10) 20€

Fiorentina alla griglia 3.80€
(l'etto)

Contorni

Cruditè di verdure (12) 3.50€

Chips di patate fresche (5-6-8) 3.50€

Insalata mista 3€

Verdure alla griglia 4€

Mare

Secondi

Baccalà in pastella (1-4) 15€

Calamaro scottato* (14) 15€

Fritto misto del golfo (*) (1-4-14) 17€

Gamberi rossi (*) alla vernaccia (3-12) 18€

Pescato (4) del giorno alla vernaccia (12), alla brace o al sale 4.5€
(l'etto)

Guazzetto del golfo (2, 4, 14) 20€
(minimo 2 porzioni) (prezzo a porz.)

Grigliata mista di pesce (2, 4, 14) 4.5€
(minimo 2 porzioni) (l'etto)

Trattoria



Margherita*

N.B.

Il prodotto con * potrebbe essere surgelato

Il prodotto contrassegnato con (*) potrebbe essere

N.B.