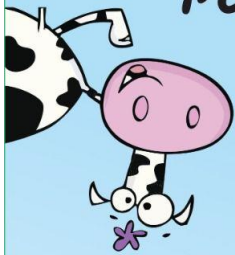


# Trattoria Margherita



## Menù di Pasqua

### Antipasti

La favola (la vera mortadella di Bologna), frittata di asparagi, salumi artigianali campidanesi, treccia con piselli, polpo di Marceddi in bianco su letto di rucola con olio nuovo, tonno alla catalana, zuppetta rossa di Nieddittas con pane arridau;

### Primi:

Lorighittas artigianali di Morgongiori al ragù di polletto e fregola arselle e asparagi selvatici;

### Secondi:

Maialetto allo spiedo e fritturina di paranza,  
Contorno: verdure in pinzimonio.

### Dessert:

Formagelle caserecce e fragole fresche

€ 55

Acqua, vini bianchi e rossi  
della Cantina Tanarighe (Usini), caffè



# Trattoria Margherita

## Menù di Pasquetta

### Antipasti:

La Favola (la vera mortadella di Bologna), frittata di asparagi, salumi artigianali campidanesi e selezione di formaggi isolani, animelle di agnello, polpo di Marceddi in bianco su letto di rucola con olio nuovo, carciofi e bottarga, crostino di polenta con baccalà alla campidanese, zuppetta rossa di Nieddittas con pane arridau;

### Primi:

Zuppa gallurese, fregola con gamberi rossi e asparagi;

### Secondi:

Fianchetto di Angus allo spiedo con crema di Gran Campidano, gamberi rossi di Buggerru alla vernaccia.

**Contorni:** Verdure in pinzimonio.

**Dessert:** Formagelle caserecce e fragole fresche

Acqua, vini bianchi e rossi della Cantina Tanarighe (Usini), caffè

