



La nostra Cucina

A Is Perdas vogliamo proporvi un menù di cucina tradizionale sarda composto da prodotti sani e genuini provenienti da aziende del nostro territorio, il Sarcidano.

*Vi proponiamo un menù a **Km Giusto**, con prodotti da un'agricoltura sostenibile e responsabile.*

La nostra cucina é ispirata da una filosofia di vita semplice e genuina, con prodotti locali che vengono proposti seguendo la stagionalità.

Sapori veri e raffinati come i suoi formaggi di pecora e di capra, le carni ed il pane tradizionale, fatto ancora con l'utilizzo del lievito madre su farine di grano autoctono, che ne esaltano la qualità ed il gusto.

E l'olio extravergine di oliva di nostra produzione, dal colore dorato e il gusto intenso.

La pasta lavorata da abili mani, le quali mostrano e insegnano i segreti della loro arte a chiunque abbia il desiderio di imparare attraverso i corsi di cucina dedicati.



La nostra Cucina

At Is Perdas we want to offer you a menu of cuisine traditional Sardinian composed of healthy and genuine products from companies in our territory, the Sarcidano.

We offer a menu at Km Giusto, with products from sustainable and responsible agriculture.

Our kitchen is inspired by a simple philosophy of life and genuine, with local products that are proposed following the seasonality.

*True and refined flavors like its sheep's cheeses and goat, meat and traditional bread, still made with the use of sourdough on native wheat flours, which enhance the quality and taste.
And our extra virgin olive oil production, the golden color and intense taste.*

*The dough worked by skillful hands, which show and teach the secrets of their art to anyone who has the desire
Learn through dedicated cooking courses.*

Elenco dei 14 allergeni alimentari List of 14 food allergens



1. Arachidi e derivati / Peanuts



2. Frutti a guscio / Tree nuts



3. Latte e derivati / Milk



4. Molluschi / Molluscs



5. Pesce / Fish



6. Sesamo / Sesame



7. Soia / Soybeans



8. Crostacei / Crustaceans



9. Glutine / Gluten



10. Lupini / Lupin



11. Senape / Mustard



12. Sedano / Celery



13. Anidride solforosa e Solfiti / Sulphur dioxide and sulphites



14. Uova e derivati / Eggs

Antipasti



Dai Salumifici del Sarcidano

Selezione di Salumi del Territorio (Prosciutto, Guanciale, Salsiccia e Mustela)

x 2

15€

x 4

28€



Dai Caseifici del Sarcidano

Selezione di Formaggi di pasta dura e molle accompagnati dalle nostre composte dal miele del Sarcidano

x 2

16€

x 4

30€



Fuso di Pecorino su Pane Carasau

9€



Battuta di Manzo con Bottarga di Terra

14€



Simbula Fritta con Pancetta e Pecorino

13€



Crostone di Pane Civraxiu alle Verdure

12€

Primi



Culurgiones di Maria Assunta

Fatti a mano, ripieni di patate, pecorino e menta; al sugo di pomodoro.

16€



Lasagnetta vegetariana

con sedano, carote, cipolla, melanzana e zucchina.

15€



Maccarones de Busa

con zucchine, guanciale e pecorino.

16€



Fregula al ragù di manzo

16€



Su Succu di Santa Maria

Pasta "Capelli d'Angelo" cotta nel brodo di gallina e zafferano, stratificata con pecorino filante

16€



Malloreddus Salsiccia e Zafferano

15€

Secondi



Faraona in umido

18€



Pecora all'aromatica

18€



Coniglio alla cacciatora

con olive e capperi

18€

Coppa di Maiale

con vellutata di patate al timo

18€

Arrosticini di Pecora

16€

Tagliata di lombatello di Manzo

100g

6€

Contorni



Patate prezzemolate

5€

Insalata ceci e rucola

8€

Verdure saltare

8€

Insalata verde

6€

Dessert



Dolce Is Perdas

7€



Seada

con Miele e Zucchero

7€



Tiramisù

6€



Flan di Latte

6€

Starters



From the cured meat factories of Sarcidano

selection of local cured meats, raw ham, lard, sausage and capocollo

x 2

15€

x 4

28€



From the cheese dairies of Sarcidano

Selection of hard and soft cheeses accompanied by our compotes and Sarcidano honey

x 2

16€

x 4

30€



Melted Pecorino cheese on Carasau bread

9€



Beef tartare with land Bottarga

Egg yolk dried in salt and grated

14€



Fried Semolina with bacon and Pecorino cheese

13€



Civraxiu bread crust with vegetable

12€

1st Courses



Mummy's Culurgiones

Traditional handmakes Sardinian Ravioli spike-shaped stuffed with Potatoes, Pecorino Cheese and Mint with Tomato Sauce

16€



Vegetarian Lasagnetta

with celery, carrots, onin, eggplant and zucchinis

15€



Maccarones de Busa

traditional Sardinian pasta with zucchinis, guanciale and pecorino cheese

16€



Fregula al ragù di manzo

typical Sardinian Pasta made of Semolina

16€



Su Succu di Santa Maria

pasta "Capelli d'Angelo" cooked in Chicken Broth and Saffron, layared with Pecorino Cheese

16€



Malloreddus Salsiccia e Zafferano

tipical Sardinian Pasta

15€

2st Courses



Steamed Guinea Fowl

Seasoned in Red Wine and Vegetables, cooked with Stir-fry, Laurel and Red Wine

18€



Sheep with aromatic herbs

Sage, Rosemary, Thymo, Onion, Oregano

18€



Chef's rabbit

Rabbit cacciatore roulade

18€

Pork Cup

On a bed of Creamed Potatoes and Thyme Soup

18€

Sheep skewers

16€

Cut of Sardinian loin beef

100g

6€

Side Courses



Parsley Potatoes

5€

Chickpeas and Rocket salad

8€

Sautèed Vegetables

8€

Green salad

6€

Desserts



Is Perdas'dessert

7€



Our Seada

Pecorino Cheese Turnover served with Honey or Sugar

7€



Tiramisù

6€



Flan di Latte

6€