



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, cotto in forno a legna, 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.



OUR KITCHEN

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

	<i>Dai Salumifici del Sarcidano</i> Selezione di Salumi del Territorio (Prosciutto, Guanciale, Salsiccia e Mustela)	15€ per 2 persone 28€ per 4 persone
 	<i>Dai Caseifici del Sarcidano</i> Selezione di Formaggi di pasta dura e molle accompagnati dalle nostre composte dal miele del Sarcidano	16€ per 2 persone 30€ per 4 persone
 	<i>Fuso di Pecorino su Pane Carasau</i>	9€
  	<i>Battuta di Manzo con Bottarga di Terra</i>	14€
 	<i>Simbula Fritta con Pancetta e Pecorino</i>	13€
 	<i>Crostone di Pane Civraxiu alle Verdure</i>	12€

PRIMI

 	<i>Culurgiones di Maria Assunta</i> Fatti a mano, ripieni di patate, pecorino e menta; al sugo di pomodoro.	16€
 	<i>Su Succu di Santa Maria</i> <i>Piatto identitario di Gergei "Mangia da Centenario"</i> Pasta "Capelli d'Angelo" cotta nel brodo di gallina e zafferano, stratificata con pecorino filante.	16€
  	<i>Lasagnetta vegetariana</i> con sedano, carote, cipolla, melanzana e zucchina.	15€
 	<i>Maccarones de Busa</i> con zucchine, guanciale e pecorino.	16€
  	<i>Fregula al ragù di manzo</i>	16€
 	<i>Malloreddus Salsiccia e Zafferano</i>	15€

Coperto: 3€ per persona

Include la nostra mise en place, acqua naturale o frizzante e il nostro pane contadino, preparato con farina di Grano Senatore Cappelli, lievito madre e cotto nel forno a legna, del panificio artigianale di Andrea Secci - Nurri.

SECONDI

🌿 🍷	<i>Pecora all'aromatica</i>	20€
	cucinata in vino cannonau ed erbe aromatiche.	
🌿 🍷	<i>Faraona in umido</i>	18€
🌿 🍷	<i>Coniglio alla cacciatora</i>	18€
	con olive e capperi.	
	<i>Coppa di Maiale</i>	18€
	con vellutata di patate al rosmarino.	
	<i>Arrosticini di Pecora</i>	16€
	<i>Tagliata di lombatello di Manzo</i>	8€ x 100g

CONTORNI

🍷	<i>Patate prezzemolate</i>	8€
	<i>Insalata ceci e rucola</i>	8€
	<i>Verdure saltate</i>	8€
	<i>Insalata verde</i>	6€

DESSERT

🍷 🌿	<i>Dolce Is Perdas</i>	7€
🍷 🌿	<i>Seadas</i>	7€
	con miele e zucchero	
🍷 🍷 🌿	<i>Tiramisù</i>	6€
🍷	<i>Flan di latte</i>	6€

STARTERS

-  **From the cured meat factories of Sarcidano** **15€** for 2 people
28€ for 4 people
Selection of local cured meats, raw ham, lard, sausage and capocollo
-   **From the cheese dairies of Sarcidano** **16€** for 2 people
30€ for 4 people
Selection of cheeses from Sarcidano region accompanied by our compotes
-   **Melted Pecorino cheese on Carasau bread** **9€**
-    **Beef tartare with land Bottarga** **14€**
Egg yolk dried in salt and grated
-   **Fried Semolina with bacon and Pecorino cheese** **13€**
-   **Civraxiu bread crust with vegetables** **12€**

1ST COURSES

-   **Mummy's Culurgiones** **16€**
Traditional handmakes Sardinian Ravioli, spike-shaped stuffed with Potatoes, Pecorino Cheese and Mint with Tomato Sauce
-   **Su Succu di Santa Maria** **16€**
Gergei's signature dish - "Eat like a Centenarian"
Pasta "Capelli d'Angelo" cooked in Chicken Broth and Saffron, layered with Pecorino Cheese.
-    **Vegetarian Lasagnetta** **15€**
With celery, carrots, onion, eggplant and zucchinis
-   **Maccaroni de Busa** **16€**
Traditional Sardinian pasta with zucchinis, guanciale and pecorino cheese
-    **Fregula al ragù di manzo** **16€**
Typical Sardinian Pasta made of Semolina
-   **Malloreddus Salsiccia e Zafferano** **15€**
Typical Sardinian Pasta with sausage and saffron

Cover charge 3€ per person

Includes our table setting, still or sparkling water, and our peasant bread, made with Senatore Cappelli wheat flour, sourdough, and baked in a wood-fired oven, from Andrea Secci's artisan bakery in Nurri.

2ST COURSES

🍷 🍷 **Sheep with aromatic herbs** **20€**
Cooked in Cannonau wine and aromatic herbs.

🍷 🍷 **Chef's rabbit** **18€**
Rabbit cacciatore roulade

🍷 🍷 **Steamed Guinea Fowl** **18€**
Seasoned in Red Wine and Vegetables,
cooked with Stir-fry, Laurel

Pork Cup **18€**
On a bed of Creamed Potatoes and Thyme Soup

Sheep skewers **16€**

Cut of Sardinian loin beef **8€ x 100g**

SIDE COURSE

🍷 **Potatoes with rosemary** **8€**

Chickpeas and rocket salad **8€**

Sautèed Vegetables **8€**

Green salad **6€**

DESSERT

🍷 🍷 **Is Perdas'dessert** **7€**

🍷 🍷 **Our Seada** **7€**
Pecorino Cheese Turnover served with Honey
or Sugar

🍷 🍷 🍷 **Tiramisù** **6€**

🍷 **Flan di latte** **6€**

LA CARTA DEI VINI



ROSSI

CANNONAU

CANNONAU RISERVA OLIANAS 41€

Cantina Olianas - Gergei

LE ANFORE OLIANAS 38€

Cantina Olianas - Gergei

BLASIO 32€

Cantina di Dolianova

SOI 36€

Cantina Soi - Nuragus

SU'ANIMA 14€ 375ml

Cantina Su'Entu - Sanluri 23€ 750ml

BOVALE

PERDIXI 36€

Cantina Olianas - Gergei

SU DI TERRA 23€

Cantina Su'Entu - Sanluri

CARIGNANO

FALCONARO 26€

Cantina di Dolianova

BA'CCO 54€

Cantina Siddura - Luogosanto

ISOLA DEI NURAGHI

JU' 102€

Cantina di Dolianova

TERRESICCI 56€

Cantina di Dolianova

ARCHEO 48€

Cantina Nuovi Poderi - Senorbi

LUN 35€

Cantina Soi - Nuragus

ROSÈ

ROSATO 24€

Cantina Olianas - Gergei

NEA 36€

Cantina Soi - Nuragus

NUDO 33€

Cantina Siddura

LA CARTA DEI VINI



BIANCHI

VERMENTINO

VERMENTINO

Cantina Olianas - Gergei

22€

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

Cantina Olianas - Gergei

38€

MAÌA

Cantina Siddùra - Luogosanto

55€

SU'IMARI

Cantina Su'Entu - Sanluri

14€ 375ml

23€ 750ml

NURAGUS

NURÁ

Cantina Soi - Nuragus

36€

SEMIDANO

MIGIU

Cantina Olianas - Gergei

36€

NASCO

MONTESICCI

Cantina di Dolianova

27€



BOLLICINE

SU BRI

Cantina Su'Entu - Sanluri

20€

SU BRI ROSÈ

Cantina Su'Entu - Sanluri

25€

CARALIS

Cantina di Dolianova

23€



VINI DA DOLCE

LILLÒ

Cantina Soi - Nuragus

52€