

Menù *Regionali*

Sardegna

23 Gennaio 2025

MALLOREDDUS AL POMODORO^(1,6,10)

ARROSTO DI MAIALE^(1,6,10)

PATATE AL FORNO

FRUTTA FRESCA

Lo sapevi che...

La tradizione culinaria sarda è caratterizzata da piatti semplici ma ricchi di gusto. I **malloreddus** sono un formato di pasta tradizionale che vengono di solito considerati simbolo dell'isola; si tratta di piccoli gnocchetti di grano duro dalla forma rigata ideali per trattenere i condimenti. IL nome deriva dal sardo antico Vitellini probabilmente a causa della forma panciuta che ricorda il ventre di un vitello. Il **maialino sardo** è un altro classico piatto della tradizione agropastorale dell'isola: rappresenta una delle pietanze più amate sia dai locali che dai turisti per il suo inconfondibile sapore ricco, delicato e tenero. Si tratta di uno dei simboli dello stretto rapporto degli abitanti con le loro terre.

1	Glutine	8	Frutta a guscio
2	Crostacei	9	Sedano
3	Uova	10	Senape
4	Pesce	11	Semi di sesamo
5	Arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti
6	Soia	13	Lupini
7	Latte	14	Molluschi

