



RISTORANTE NATURALE

*cascioni*

ECO RETREAT ★★★★★





Circondati da ulivi, coltiviamo con rispetto la terra e i suoi ritmi,  
producendo olio extravergine, miele e ingredienti genuini  
che danno vita a **Ulìa Ristorante Naturale**.

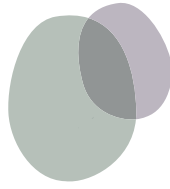
**Una cucina stagionale e profondamente radicata  
nel territorio che ci circonda**

Nestled among olive trees, we tend the land with care and respect for its natural  
rhythms, producing extra virgin olive oil, honey, and wholesome ingredients  
that inspire the soul of **Ulìa Ristorante Naturale**.

**Our cuisine is seasonal, thoughtfully crafted, and deeply rooted  
in the character of the surrounding landscape**

*cascioni*

ECO RETREAT ★★★★★



## ANTIPASTI

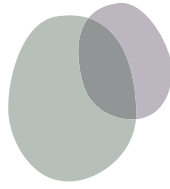
### Starters

<b>I nostri crudi di mare</b> Our Raw Sea Selection	€ 45 pp
<b>Insalata di polpi e patate</b> Octopus and Potato salad	€ 25
<b>Carne cruda di bue rosso, salsa all'uovo e tartufo Laconi</b> Red Ox raw beef with egg yolk sauce and Laconi truffle	€ 25

## PRIMI

### First Courses

<b>Fregula alle delizie del mare limone e mentuccia</b> Fregula pasta with seafood delicacies, lemon and wild mint	€ 30
<b>Chitarra all'Astice</b> Chitarra pasta with lobster	€ 50
<b>Linguine alle vongole e bottarga di Cabras</b> Linguine with Clams and Sardinian bottarga from Cabras	€ 30
<b>Chiusoni galluresi al ragù di salsiccia e zafferano</b> Gallurese chiusoni pasta with sausage and saffron ragù	€ 28



## SECONDI

### Main Courses

<b>Trancio di pescato locale alla Mediterranea - pomodorini, olive, patate e basilico</b>	€ 38
Local fish fillet Mediterranean style - cherry tomatoes, olives, potatoes, basil	
<b>Manzo alla griglia con salsa al Cannonau e patate al rosmarino</b>	€ 38
Grilled beef with Cannonau sauce and rosemary potatoes	
<b>Pescato locale del giorno - al sale, griglia o Mediterranea</b>	€ 12/hg
Local catch of the day - salt-baked, grilled or Mediterranean style	
<b>Aragosta su prenotazione</b>	€ 23/hg
Spiny lobster (pre-order required)	
<b>Fiorentina o Costata Bovino sardo</b>	€ 10/hg
Fiorentina or Sardinian Rib Steak	

## Contorni

### Sides

<b>Patate al forno</b>	€ 12
Oven-roasted potatoes	
<b>Insalata dell'orto</b>	€ 12
Seasonal salad from our garden	
<b>Verdure alla griglia</b>	€ 12
Grilled vegetables	

## ESSENZA MARINA

Orziadas (anemone di mare), pesto di alghe, gelatina di prosciutto e salsa di mare arrosto  
Sea anemone, seaweed pesto, ham gelée, roasted sea jus

## SURRA A LA SARDA

Ventresca di tonno, salsa alla diavola e chimichurri  
Tuna belly with spicy sauce and chimichurri

## ERBUZZU

Estrazione di campo, mandorle e olive  
Field extraction of almonds and olives

## MUGGINE E PEPERONI

Risotto all'acqua di peperoni arrostiti e muggine marinato  
Roasted pepper water risotto with marinated grey mullet

## FUSILLONE

Aglione, olio, peperoncino in verde, cannolicchi e lentisco  
Pasta with garlic, oil, chili in green style with, razor clams and lentisk

## IMBINADA

Triglia alla vernaccia conchiglie e susine  
Red mullet with Vernaccia wine, shellfish and plums

## AGNELLO

Agnello alla brace, erbe amare e bernese alla pala di fico  
Charcoal-Grilled Lamb, Bitter Herbs and Fig Leaf Bèarnaise

## FRAGOLE

Fragole al pomodoro, mousse alla mandorla, gelato al fior di latte, acqua di fragole all'Elisir di Rose  
Strawberries with tomato compote, almond mousse, milk ice cream, strawberry water infused with Rose Elixir

## ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

€ 80

Il menù degustazione viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo  
The tasting menù is offered exclusively for the entire table

## ESSENZA MARINA

Orziadas (anemone di mare), pesto di alghe, gelatina di prosciutto e salsa di mare arrosto

Sea anemone, seaweed pesto, ham gelée, roasted sea jus

## ERBUZZU

Estrazione di campo, mandorle e olive

Field extraction of almonds and olives

## FUSILLONE

Aglione, olio, peperoncino in verde, cannolicchi e lentisco

Pasta with garlic, oil, chili in green style with, razor clams and lentisk

## AGNELLO

Agnello alla brace, erbe amare e bernese alla pala di fico

Charcoal-Grilled Lamb, Bitter Herbs and Fig Leaf Bèarnaise

## RICOTTA

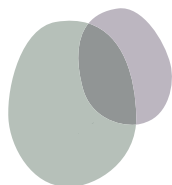
Millefoglie di ricotta e ciliegie ai fiori di sambuco, sorbetto di ciliegia e barbabietola, salsa al pepe di Timut

Ricotta millefeuille with cherries and elderflower, cherry and beet sorbet, Timut pepper sauce

## ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING

€ 60

Il menù degustazione viene proposto esclusivamente per l'intero tavolo  
The tasting menù is offered exclusively for the entire table



## Un percorso fra RADICI ed ESSENZIALE

Proponiamo ai nostri ospiti la possibilità di creare un percorso su misura, scegliendo alcuni piatti dai menu degustazione, per il piacere di scoprire nuovi sapori attraverso un'esperienza libera e personale.

Guests are invited to compose their own tasting experience by selecting dishes from our “Radici” and “Essenziale” menus, for a journey tailored to individual tastes and the discovery of new flavours.

### **DUE PORTATE CON DESSERT**

Two Courses with Dessert

€ 105

### **TRE PORTATE CON DESSERT**

Three Courses with Dessert

€ 120





RISTORANTE NATURALE

[cascioni.com](http://cascioni.com)

*cascioni*  
ECO RETREAT ★★★★★