



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 ★★★★★

ESSENZA MARINA

Ortziadas (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 menu is offered exclusively for the entire table



ESSENZA MARINA

Ortziadas (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

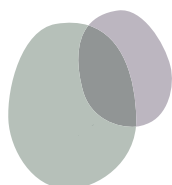
Millefoglie di ricotta e ciliegie ai fiori di sambuco, sorbetto di ciliegia e barbabietola, salsa al pepe di Timut

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

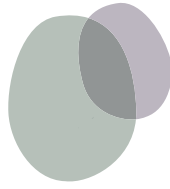
Two Courses with Dessert

€ 105

TRE PORTATE CON DESSERT

Three Courses with Dessert

€ 120



ANTIPASTI

Starters

I nostri crudi di mare

Our Raw Sea Selection

€ 65 pp

Insalata di polpi e patate

Octopus and Potato salad

€ 28

Carne cruda di bue rosso, salsa all'uovo e tartufo Laconi

Red Ox raw beef with egg yolk sauce and Laconi truffle

€ 30

PRIMI

First Courses

Fregula alle delizie del mare limone e mentuccia

Fregula pasta with seafood delicacies, lemon and wild mint

€ 32

Chitarra all'Astice

Chitarra pasta with lobster

€ 50

Linguine alle vongole e bottarga di Cabras

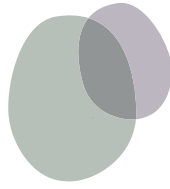
Linguine with clams and sardinian bottarga from Cabras

€ 30

Bottoni di patate alla campidanese bietola e zabaione al finocchietto

Campidanese-style potato buttons with swiss chard and fennel zabaglione

€ 28



SECONDI

Main Courses

Trancio di pescato locale alla Mediterranea - pomodorini, olive, patate e basilico Local fish fillet Mediterranean style - cherry tomatoes, olives, potatoes, basil	€ 38
Maialino laccato al miele di lavanda gel alla vernaccia e albicocca arrosto Lavender honey-glazed suckling pig, vernaccia gel and roasted apricot	€ 40
Pescato locale del giorno - al sale, griglia o Mediterranea Local catch of the day - salt-baked, grilled or Mediterranean style	€ 12/hg
Aragosta su prenotazione Spiny lobster (pre-order required)	€ 23/hg
Fiorentina o Costata Bovino sardo Fiorentina or Sardinian Rib Steak	€ 10/hg

Contorni

Sides

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



RISTORANTE NATURALE

cascioni.com

cascioni
ECO RETREAT ★★★★★