Ulia

RISTORANTE NATURALE

cascioni

ECO RETREAT ★★★★★

Ulia

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

COPERTO / COVER CHARGE

€ 5

cascioni

ECO RETREAT ★★★★★

SIGNATURE

GIARDINO D'ACQUA € 45
Astice, zuppetta di acque vegetali e primizie dell'orto
Lobster, tomato water, sweet & sour vegetables

CAROTA E YOGURT € 38
Animella al carbone crema di carote e yogurt all'aceto
Veal sweetbread, carrot cream and homemade yogurt

HORTO € 38
Composizione di ortaggi marinati humus di ceci e salsa verde
Marinated Cascioni vegetables, hummus and salsa verde

TRIGLIA E PEPERONI € 40
Risotto all'acqua di peperoni arrostiti e triglie di scoglio
Roasted pepper risotto & red mullet

IL PESTO € 35
Spaghetto tiepido pesto di erbe alici marinate e provola affumicata
Wild herbs warm spaghetti, anchovies and smoked provola

LA CAMPIDANESE € 38
Gnocco di patate ripieno ristretto di campidanese spuma di mozzarella e bietolina
Campidanese gnocchi, mozzarella foam and beet

ACETOSELLA E VERNACCIA € 45
Spigola alla brace salsa alla vernaccia e olio di lentischio
Grilled seabass, vernaccia sauce and mastic tree oil

CIÓ CIÓ € 42
Maialino laccato al miele di lavanda senape selvatica e albicocche arrosto
Glazed suckling pig with lavander honey, wild mustard and roasted apricot

SOTTOBOSCO € 40
Funghi salsa al pepe verde e panna di nocciole
Mushrooms, green pepper sauce and hazelnut cream

PASSO DOPO PASSO

€ 150

SCABECCIU
Ricciola marinata, pala di fico, zucchine e sapa
Marinated Amberjack, fig shovel, courgettes and sapa

LARDO 80'S
Gambero lardo di Ardara infuso di peperone e verbena
Prawns, lard infused in pepper and verbena

SEPPIE E SEPPIE
Tortello ripieno di seppie nero di seppie e salicornia
Squid and squid ink Tortelli with samphire

AOP
Ciccioneddus aglio olio peperoncino in verde,cannolicchi e crema di alici
Ciccioneddus olive oil, garlic, pepper, green sauce,razor clams and anchovies

CABRAS
Muggine, le sue uova, pomodoro e melanzane
Grey mullet, tomato and aubergine

AGNELLO
Agnello erbe amare e chimichurri
Lamb, herbs and chimichurri

FRAGOLA E PEPE
Fragola, pepe e verbena
Strawberries, pepper and verbena

MIELE
Miele, limone e lavanda
Honey, lemon and lavander

IL PIANO SUPERIORE...
The Upper Floor...

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

PASSO...

€ 130

SCABECCIU
Ricciola marinata, pala di fico, zucchine e sapa
Marinated Amberjack, fig shovel, courgettes and sapa

LARDO 80'S
Gambero lardo di Ardara infuso di peperone e verbena
Prawns, lard infused in pepper and verbena

AOP
Ciccioneddus aglio olio peperoncino in verde,cannolicchi e crema di alici
Ciccioneddus olive oil, garlic, pepper, green sauce,razor clams and anchovies

AGNELLO
Agnello erbe amare e chimichurri
Lamb, herbs and chimichurri

FRAGOLA E PEPE
Fragola, pepe e verbena
Strawberries, pepper and verbena

MIELE
Miele, limone e lavanda
Honey, lemon and lavander

IL PIANO SUPERIORE...
The Upper Floor...

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

ULÍA

€ 120

HORTO
Composizione di ortaggi marinati hummus di ceci e salsa verde
Marinated Cascioni vegetables, hummus and salsa verde

PEPERONI
Risotto all'acqua di peperoni arrostiti e limone
Roasted peppers risotto and lemon

SOTTOBOSCO
Funghi salsa al pepe verde e panna di nocciole
Mushrooms, green pepper sauce and hazelnut cream

FRAGOLE E PEPE
Fragole, pepe e verbena
Strawberries, pepper and verbena

MIELE
Miele, limone e lavanda
Honey, lemon and lavander

IL PIANO SUPERIORE...
The Upper Floor...

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

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori si utilizzano: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e molluschi. Prestiamo la massima attenzione alle allergie e il nostro personale di sala è a conoscenza della composizione dei piatti, così da poterla assistere nella scelta e ridurre al minimo il rischio. Tuttavia, non possiamo garantire l'assenza assoluta di contaminazioni crociate.

Ulia

RISTORANTE NATURALE

cascioni.com

cascioni

ECO RETREAT ★★★★★