

# Autunno in Barbagia

Segui la tua Passione.  
Scopri la Tradizione.

## PUNTI RISTORO - AUTUNNO IN BARBAGIA A DORGALI 2019

- A) Menù take away: panino con insalata di mare 5,00 € - coni calamari e patate fritte 7,00 € ( a cura di La Gastrobottega)
- \*B) Menù tipico: macarrones de punzu, pane, acqua/vino 8,00€ - trippa, pane, acqua/vino 12,00 € - seada 3,00 € ( a cura dell'Ass.ne Casa di Riposo)
- C) Menù tipico: polpette di pecora, moddizzosu, acqua/vino 12,0 € - polpette di calamari, moddizzosu, acqua/vino 12,00 € ( a cura del Ristorante Sant'Elene)
- D) Menù formulato specificatamente per celiaci/senza lattosio: lasagna, seada/casadina, dolci tipici, acqua, vino 12,00 € ( a cura del The Gluten Free Lab)
- E) Menù tipico: pasta con sugo alla dorgalese, porchetto alla brace, pane, acqua/vino 15,00 € ( a cura dell'azienda agricola Predosa)
- F) Menù take away: panino con fettina 4,00 € ( a cura dell'Ass.ne Ipf di Tindaro Gianni)
- \*G) Menù take away: panino con polpi, acqua/vino 5,00 € - moddizzosu con taedda/provola, acqua/vino 5,00 € - moddizzosu con porchetta, acqua/vino 5,00 € (a cura del Coro Istelotte)
- H) Menù tipico: pistizzone (fregula) con agnello IGP, pane, acqua/vino 10,00 € - pistizzone con agnello, purpuzza, pane, acqua/vino 15,00 € ( a cura della macelleria di Antonello Tendas)
- I) Menù tipico: bollito di pecora, pane vrattau, acqua/vino 10,00 € - panino con fettina 4,00 € - Menù vegano: insalata di riso, mela, vino/acqua - seada 3,00 € 10,00 € ( a cura di Fedales 1990)
- J) Gelati artigianali “sapori d'autunno” ( a cura di La Gelateria Dorgali)

- \*K) Menù tipico: pasta con sugo alla dorgalese, carne arrosto e in umido (manzo e maiale), vino/acqua, seada 15,00 € ( a cura dell'ASD Volo Sportivo)
- L) Menù tipico: stufato di capra 14,00 € - formaggi del caseificio con marmellate 5,00 € ( a cura della Poltrona Ristorante Pizzeria)
- \*M) Menù take away: moddizzosu con diversi companatici. Purpuzza e funghi, formaggi tipici, salame e crema di formaggio, spianate con nutella 5,00 € ( a cura di Laboratorio Artigiano di Marco Fronteddu - Roxy Bar)
- \*N) Menù tipico: panino imbottito con spezzatino di carne ovina 6,00 € o purpuzza 5,00 € vino - seada 3,00 € ( a cura di Il Rosmarino Onlus)



**\*corti no plastic free (take away)**