



RISTORANTE TIPICO "SU GOLOGONE"





GLI ANTIPASTINI DELLA MONTAGNA
GLI ANTIPASTINI DELL'ORTO

€ 28
€ 25



PRIMI: LA NOSTRA PASTA FRESCA FATTA A MANO

ALISANGIAS INTEGRALI ALLE MELANZANE	€ 22
RAVIOLINI DI FORMAGGIO FRESCO	€ 19
RAVIOLI DI RICOTTA A S'ANTICA	€ 22
RAVIOLI AI FINOCCHIETTI SELVATICI	€ 22
BOCCIU AL SUGO DI CINGHIALE	€ 20
MACARRONES DE BUSA	€ 19
ORECCHIETTE ALLE ERBE DELL'ORTO	€ 18
PANE FRATTAU	€ 14
CULURGIONES DI PATATE	€ 20
FILINDEU (LA MINISTRA DEI RACCONTI DI GRAZIA DELEDDA)	€ 20



LE NOSTRI CARNI

ARROSTO DI CARNI ALLO SPIEDO	€ 28
PORCETTO ARROSTO	€ 24
VITELLA ALLO SPIEDO	€ 20
SALSICCE ARROSTO	€ 14
NIDINI DI VITELLA E MELANZANE	€ 20
CINGHIALE IN AGRODOLCE	€ 20
CAPRETTO AI FINOCCHIETTI	€ 20
BORTIGALESA (COSTATA DI MANZO DEL MARGHINE) ca. 1kg	€ 60



I CONTORNI DELL'ORTO

PATATE CROCCANTI	€ 8
FAGIOLINI E PATATE	€ 8
INSALATA DI ZUCCHINE E PECORINO	€ 8
PEPERONATA	€ 8
POMODORI CON FRUE	€ 7
MELANZANE ALLA RICOTTA	€ 9
INSALATA DELL'ORTO	€ 6



FORMAGGI E DOLCI

LA SEVADA CON IL MIELE	€ 10
FORMAGGIO ARROSTO CON MIELE	€ 12
I NOSTRI DOLCI AL CUCCHIAIO	€ 10
DOLCINI DI MANDORLE (cadauno)	€ 2



I GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

GELATO ALLA RICOTTA CON VINCOTTO E PINOLI	€ 10
GELATO AL MIELE DI ASFODELO E MANDORLE	€ 10
GELATO AL MIRTO	€ 10
ACQUA MINERALE 0.75	€ 4
CAFFÈ	€ 2
DIGESTIVO	€ 5
COPERTO	€ 4



OUR SELECTION OF TYPICAL SARDINIAN STARTERS
OUR SELECTION OF SARDINIAN VEGETARIAN STARTERS



FIRST COURSE: OUR HANDMADE PASTA

SARDINIAN WHOLE GRAIN PASTA WITH EGGGPLANTS
RAVIOLI WITH FRESH CHEESE AND TOMATO SAUCE
RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE AND MEATBALLS
RAVIOLI WITH WILD FENNEL
GNOCCHETTI WITH WILD BOAR SAUCE
THICK PASTA WITH TOMATO AND BELLPEPPER SAUCE
ORECCHIETTE WITH ERBS FROM THE VEGETABLE GARDEN
SARDINIAN BREAD WITH TOMATO, CHEESE AND EGG
RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES, MINT AND CHEESE
FILINDEU (TYPICAL SARDINIAN SOUP)



OUR MEATS

ROASTED MEAT ON THE SPIT
ROASTED PORK
ROASTED VEAL
ROASTED SAUSAGES
ROLLED VEAL STUFFED WITH AUBERGINES
SWEET-AND-SOUR WILD BOAR
GOAT WITH WILD FENNEL
BORTIGALESE RIB EYE STEAK (ca. 1kg)



SIDE DISHES FROM THE VEGETABLE GARDEN

CRUNCHY POTATOES
GREEN BEANS WITH POTATOES
FRESH ZUCCHINI SALAD WITH PECORINO CHEESE
PEPERONATA - PAN FRIED PEPPERS WITH ONIONS
TOMATOES WITH FRESH CHEESE
ROLLED AUBERGINE STUFFED WITH RICOTTA CHEESE
SEASON SALAD FROM THE VEGETABLE GARDEN



CHEESE AND DESSERTS

TYPICAL SARDINIAN DESSERT: SEVADA WITH HONEY
ROASTED CHEESE WITH HONEY
SELECTION OF DESSERT
TYPICAL SARDINIAN ALMOND SWEETS (cadauno)



HOMEMADE GELATO

RICOTTA CHEESE GELATO WITH VINCOTTO TOPPING & PINE NUTS
HONEY FLAVOURED GELATO WITH ALMONDS TOPPING
MIRTO GELATO
STILL OR SPARKLING WATER 0.75
COFFEE
DIGESTIF
COVER

Il cliente è invitato a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/11 prima dell'ordinazione. Preghiamo di prendere visione dell'apposito elenco a disposizione presso il desk.
Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
Alcuni piatti possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



VORSPEISEN
VEGETARISCHE VORSPEISEN



€ 28
€ 25



HORS D'OEUVRE
HORS D'OEUVRE VÉGÉTARIENS



ERSTER GANG: HANDGEMACHTE FRISCHE NUDELN

VOLLKORN-SARDISCHE PASTA MIT AUBERGINEN	€ 22
RAVIOLI MIT KÄSE UND TOMATENSAUCE	€ 19
RAVIOLI MIT FRISCHKÄSE (RICOTTA) UND FRIKADELLEN VOM RIND	€ 22
RAVIOLI MIT FENCHEL	€ 22
GNOCCHI MIT WILDSCHWEINSAUCE	€ 20
PASTA MIT TOMATENSAUCE	€ 19
FRISCHE NUDELN MIT KRÄUTERN UND TOMATENSAUCE	€ 18
SARDISCHES BROT MIT TOMATENSAUCE UND EI	€ 14
RAVIOLI GEFÜLLT MIT KARTOFFELN UND TOMATENSAUCE	€ 20
FILINDEU (TYPISCHE SUPPE MIT NUDELN)	€ 20



FLEISCH

FLEISCH AM SPIESS GEBRATEN	€ 28
SPANFERKEL	€ 24
KALBFLEISCH AM SPIESS GEBRATEN	€ 20
WURST AM SPIESS GEBRATEN	€ 14
KALBSROLLBRATEN MIT AUBERGINEN	€ 20
WILDSCHWEIN SÜSS-SAUER	€ 20
ZICKLEIN MIT FENCHEL	€ 20
BORTIGALESA RUMPSTEAK	€ 60



GEMÜSE

KNUSPRIGE KARTOFFELN	€ 8
GRÜNE BOHNEN MIT KARTOFFELN	€ 8
ZUCCHINISALAT	€ 8
PAPRIKA, ZWIEBELN UND TOMATEN IN DER PFANNE	€ 8
TOMATEN MIT FRISCHKÄSE	€ 7
AUBERGINEN GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE (RICOTTA)	€ 9
FRISCHE GARTENSALAT	€ 6



KÄSE UND DESSERT

SEVADA MIT HONIG	€ 10
GEBACKENER KÄSE MIT HONIG	€ 12
SÜSSE VARIATION	€ 10
MANDELN SÜSSKEITEN (PRO STÜCK)	€ 2



EIS DES HAUSES

FRISCHKÄSE (RICOTTA) EIS	€ 10
EIS MIT HONIG	€ 10
EIS MIT MIRTO	€ 10

MINERALWASSER 0,75	€ 4
CAFÉ	€ 2
VERDAUUNGSLIKÖR	€ 5
GEDECK	€ 4



NOS VIANDES

GRILLADES MIXTE AU FEU DE BOIS
COCHON DE LAIT ROTI
VEAU A LA BROCHE
ROTI DE SAUCISSES
ROULADE DE VEAU AUX AUBERGINES
SANGLIER SAUCE AIGRE
CHEVREAU AU PETIT FENOUIL SAUVAGE
BIFTEAK GEANT



LEGUMES

POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES
HARICOT VERT AVEC POMMES DE TERRE
SALADE DE COURGETTES ET FROMAGE
POEELE DE POIVRONS
TOMATES AVEC "FRUHE"
AUBERGINES A LA RICOTTA (FROMAGE FRAIS PATE MOLLE)
SALADE DE SAISON



FROMAGES ET DESSERT

SEVADA "GALETTE DE FROMAGE AU MIEL"
FROMAGE ROTI AVEC DU MIEL
CHOIX DES GATEAUX
PETIT FOUR AU AMANDE (A LA PIECE)



GLACE FAIT MAISON

GLACE A LA RICOTTA AVEC VINCOTTO ET PIGNON
GLACE AU MIEL D'ASPHODELE ET AMANDES
GLACE AU MIRTE

EAU MINERAL 0,75
CAFE
DIGESTIVE
COUVERT

The customer is kindly asked to communicate any need for allergen-free foods in accordance with EU Regulation 1169/11 prior to ordering. Please take note of the specific list available at the desk.
Certain fresh products undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan according to EU Regulation 852/04 and EU Regulation 853/04.
Additionally, please be aware that some dishes may be prepared using ingredients that have been frozen or chilled at the source.

*"Non conoscete il Nepente di Oliena
neppure per fama? Ahi lasso!
Io son certo che se ne beveste
un sorso, non vorreste mai più
partirvi dall'ombra delle candide rupi."*

Gabriele D'annunzio



SU GOLOGONE

EXPERIENCE HOTEL
OLIENA, SARDEGNA

follow us on our social medias:
[@hotelsugologone](#) [@lebotteghesugologone](#)