

SUTEA
ROOFTOP RESTAURANT
CUISINE & LOUNGE

Fine dining with a view

MENU

20:00 - 22:00 | Chiuso lunedì

Viale dei Ginepri, 3 - Villasimius (SU) | T. +39 070 79791

MENU DEGUSTAZIONE

Ostrica in ghiaccio

Aria di zenzero

6, 14

Ventresca di tonno carpacciata

Ricotta mustia sarda, gelatina d'arancia,
alga spirulina, ricci di mare

4, 7, 14

Tagliatella di seppia

Crema di piselli, sfere di yuzu, caviale
di storione, nero di seppia, oro 18 carati

4, 9, 14

Bottoni con ricotta di pecora

Crudo di gambero rosso e la sua bisque,
salicornia, zest di lime

1, 2, 3, 7, 9, 12

Aragosta sous vide

Salsa d'ostriche, verdure croccanti,
maionese all'aragosta, foglia d'ostrica

2, 3, 9, 14

Mousse di cioccolato bianco

Mascarpone, gel di fico d'India,
crumble al cioccolato Ruby

3, 7, 8

EUR 130

Gli allergeni presenti all'interno delle nostre preparazioni sono segnalati secondo la seguente legenda:
1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano
10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi.
Gli alimenti acquistati surgelati sono indicati con un asterisco (*).

Il costo del coperto è di 3€ a persona

ANTIPASTI

Tagliatella di seppia

Crema di piselli, sfere di yuzu, caviale di storione, nero di seppia, oro 18 carati

4, 9, 14

EUR 26

Ventresca di tonno carpacciata

Ricotta mustia sarda, gelatina d'arancia, alga spirulina, ricci di mare

4, 7, 14

EUR 25

Pluma di suino

Cuore di porro alla brace, hummus di ceci e spuma di bufala

7, 11

EUR 23

Battuta di manzo

Uova di quaglia, crema di tuorlo, bottarga di muggine, perle di salmone

3, 4

EUR 23

La mozzarella che voleva essere una caprese

Camone arrostito, rucola liquida, bagnetto di latte, olio al basilico

7

EUR 20

Gli allergeni presenti all'interno delle nostre preparazioni sono segnalati secondo la seguente legenda:
1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano
10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi.

Gli alimenti acquistati surgelati sono indicati con un asterisco (*).

Il costo del coperto è di 3€ a persona

PRIMI

Bottoni con ricotta di pecora

Crudo di gambero rosso e la sua bisque, salicornia, zest di lime

1, 2, 3, 7, 9, 12

EUR 25

Fettuccine di Campofilone

Pomodorini confit, maggiorana e uova di pesce spada in taramosalata

1, 3, 4, 12

EUR 23

Culurgiones zafferano, patate e menta

Ragù di agnello al coltello, ristretto di Cannonau, croccante di pecorino

1, 7, 9, 12

EUR 23

Fregula sarda

Rapa rossa, zucchine spadellate, topinambur croccante, crema di pecorino

1, 7, 9

EUR 20

Scarpetta

San Marzano, cremoso di melanzane affumicato, aglio nero, crema di olive, pane bruschettato

7

EUR 18

Gli allergeni presenti all'interno delle nostre preparazioni sono segnalati secondo la seguente legenda:
1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano
10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi.

Gli alimenti acquistati surgelati sono indicati con un asterisco (*).

Il costo del coperto è di 3€ a persona

SECONDI

Aragosta sous vide

Salsa d'ostriche, verdure croccanti, maionese
all'aragosta, foglia d'ostrica

2, 3, 9, 14

EUR 40

Darna di dentice

Salsa con estratto di cicoria, crema di sedano rapa e
pere al vino rosso

1, 4, 7, 12

EUR 38

Coniglio

Crema di taleggio, albicocca caramellata, estratto di
cavolo cappuccio rosso

7

EUR 32

Maialino confit

Aroma al mirto, crema acida, patata al cartoccio, lardo,
tartufo estivo

7

EUR 32

Millefoglie di Pleurotus

Crostone di pane, friggirelli, crema di pomodoro
giallo, basilico

7

EUR 26

Gli allergeni presenti all'interno delle nostre preparazioni sono segnalati secondo la seguente legenda:

1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano
10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi.

Gli alimenti acquistati surgelati sono indicati con un asterisco (*).

Il costo del coperto è di 3€ a persona

DESSERT

Mousse di cioccolato bianco

Mascarpone, gel di fico d'India, crumble al cioccolato
Ruby

3, 7, 8

EUR 12

Bavarese al mirto

Inserito all'arancia e mandorle

1, 3, 7, 8

EUR 12

New York Cheesecake

Cubetti di pesca, gel alla pesca, gelato al caramello
salato

1, 3, 7, 8

EUR 12

Gli allergeni presenti all'interno delle nostre preparazioni sono segnalati secondo la seguente legenda:
1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano
10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi.

Gli alimenti acquistati surgelati sono indicati con un asterisco (*).

Il costo del coperto è di 3€ a persona



PULLMAN ALMAR TIMI AMA RESORT & SPA
Viale dei Ginepri, 3 - Villasimius (SU) | T. +39 070 79791