



# Slow Food®

Nuoro APS

## MENÙ

### **Antipasto:**

Selezione di salumi e formaggi di piccoli produttori della Sardegna  
"Fressurau" di pane carasau e cipolle grigliate

### **Primo:**

Macarrones mantecati al brodo di agnello

### **Secondo - contorno:**

Selezioni di carni locali arrosto con verdure grigliate

### **Dessert:**

Flan di latte

### **Acqua, vino**

### **Caffè**

*La filosofia dello Chef, che non è italiano, è quella di proporre piatti ispirati alla tradizione (che ha studiato meticolosamente) e di utilizzare quasi esclusivamente materie prime locali.*

***Durante la degustazione è sconsigliato il fumo che altera la percezione degli aromi e dei sapori***



## Lanthia Resort

Situato nella località di Santa Maria Navarrese, proprio di fronte alle isole dell'Ogliastra, è semplicemente un gioiello tra le ricchezze naturali dell'ambiente che lo circonda. Il paesaggio è talmente incontaminato ed affascinante che potrebbe essere difficile riuscire a distogliere gli occhi dal verde del parco, dal cielo, dal mare e dalle rocce che attorniano Lanthia Resort. Ogni elemento risalta nella sua purezza e il design del resort riesce a fare risaltare la tradizione sarda e le emozioni forti che quest'isola riesce a far sorgere. Il ristorante esalta l'uso di ingredienti genuini di altissima qualità per offrire piatti della tradizione sarda.

30 settembre 2023

**Lanthia Resort** (Hotel a 4 stelle)

**Via Lungomare – 08040 Santa Maria Navarrese (NU)**

**0782 615103 – 338 9364445**



**IL FIDUCIARIO**  
*Gianfranco Sotgiu*

TENUTE PERDA RUBIA – TALANA



*il vigneto - particolare*

Perda Rubia prende il nome dal porfido rosso che ha fatto da cornice alla realizzazione della prima cantina della famiglia Mereu, tra Cardedu e Jerzu.

*Perda Rubia è una di quelle cose che ti capitano per caso, che non ti aspetti e che ti cambiano il modo di vedere e giudicare il vino... quasi se quella non-ferita, ovvero l'integrità della pianta non sconvolta dall'innesto avesse apportato una complessità superiore, non riproducibile con un vigneto "normale"*

*(Marco Pozzali e Federico Graziani "Grandi vini di piccole cantine", Food Editore 2007).*

TENUTE PERDA RUBIA – TALANA



*la cantina – scorcio esterno*

L'attività delle Tenute Perda Rubia inizia nel 1949 per opera di Mario Mereu, che in quell'anno inaugura la propria cantina, la prima ad imbottigliare nella provincia di Nuoro. Sin da allora si puntò tutto sul Cannonau, e nacque il vino Perda Rubia. In pochi anni, l'azienda contribuì non poco a diffondere e a far conoscere questo vitigno anche a livello internazionale. L'opera del fondatore è stata proseguita da Renato Mereu, che impiantò i primi vigneti di proprietà nel 1971. Dai primi anni '80 l'azienda lavora solo le proprie uve. Nel 2014 l'azienda è passata alla terza generazione, ed ha avviato un'importante opera di rinnovamento e di rilancio.

