



LI NEULI

Country Club

Gli Antipasti

Il giardino d'inverno	18
selezione di verdure cotte e crude, crema di topinambur, quinoa e tartufo nero	
Il sandwich di triglia	14
alla puttanesca con la conserva di pomodori del nostro orto	
Il gambero viola mezzo fritto	20
su crema d'avocado, yogurt e sedano croccante	
Come le Tagliatelle	16
calamari locali, su zuppetta di borlotti, polvere del suo nero, maionese ai ricci di mare e trippe di baccalà soffiate	
La Scaloppa di fegato grasso	26
d'anatra alla lionese, composta di pomodori verdi, salsa lampone, pepe di Sichuan e servito con babà e spiedo del suo prosciutto	
La Selezione di salumi	18
di razze autoctone sarde, di Michelangelo Salis e formaggi di Onifai con verdure all'olio evo atte in casa	
La battuta di filetto	18
al coltello con olio evo, erba cipollina, in sfoglie di pasta violata croccante e crema d'uovo marinato e affumicato	



LI NEULI

Country Club

Le paste

I ravioli al fior di latte	14
e ricotta, con salsa di pomodori conserva Li Neuli, al parmigiano reggiano 24 mesi e basilico	
I Tortelli alla zucca	20
con crema all'Ovinsard, tartufo nero e mandorle armelline	
I Casoncelli	18
ripieni di pollo sardo allevato al mais alla cacciatora, la sua salsa ristretta, battuto d'olive, crema di prezzemolo e funghi chiodini trifolati	
Lo spaghettono	16
artigianale del pastificio Vicidomini, all'AOP, colatura d'alici di Cetara e noci di Sorrento	
Su Filindeu	24
cotto in estrazione di pesci di scoglio con pistilli di zafferano di Sardegna su zuppetta del Mar Tirreno	
La fregula Sarda	22
mantecata con battuto di cozze, lattuga di mare, pomodori datterini e anemoni croccanti	
Tagliatelle all'uovo	24
mantecate con polpa d'astice, il suo estratto, stracciatella d'Andria al profumo di basilico	



LI NEULI

Country Club

I secondi di pesce

Il Branzino D'amo	28
al carbone con scarole al tegame ai sapori mediterranei, zucca saltata e pinoli	
Le Cappellette scottate	24
al miele su patata di Avezzano mantecata al burro salato, funghi del mercato, tartufo nero e salsa al prezzemolo	
Il calamaro ripieni	22
di salsiccia fresca e patate, crema di mozzarella affumicata e friarielli ripassati	

I secondi carne

Imitando il saltimbocca alla romana	26
filetto di vitello, il suo estratto al prosciutto nero di Samugheo, olio alla salvia e variazione di patate	
L'Agnello in oriente	28
lombata d'agnello in manto d'arachidi, carote al cardamomo, dattero al limone, prugna al bacon e il suo ristretto	
Il Controfiletto di manzo 21 G	24
in cbt con crema di lardo e profumi mediterranei, patata gratinata, spinaci e salsa bordolese	