



SIDDI
Marmilla - Sardegna
25 • OTTOBRE
2026

appetitosamente
Festival Regionale del Buon Cibo
diciannovesima edizione

MENU conPOSTI- 1

IL MENU DEI CAMEDDA

Taglieri in Corso

Tagliere di salumi e formaggio

La ricca genuinità degli affettati regionali serviti misti (prosciutto, salsiccia, e pancetta), uniti al gusto deciso di un pecorino e da quello più delicato del pane carasau e dei crostini.

Il tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso o acqua.

Costo € 6,00

I Dessert di Alex

- Disaronno's crumble
- Mini tiramisù

Costo € 3,50 ciascuno

(senza prenotazione)



SIDDI
Marmilla - Sardegna
25 • OTTOBRE
2026

appetitosamMente
Festival Regionale del Buon Cibo
diciannovesima edizione

MENU conPOSTI - 2

IL MENU DI MICHAEL

Ripieni croccanti

Culurgiones

Raffinati ravioli ogliastrini fatti a mano con il classico ripieno di patate, pecorino e menta, avvolti da una sfoglia sottile. Fritti fino ad una doratura perfetta, sono croccanti fuori, e dal cuore morbido e aromatico.

Costo € 1,50 cadauno

Panadine vegetariane

Scrigni di sfoglia di pasta ripieni di peperoni, patate, zucchine, melanzane e pomodori secchi.

Costo € 2,00 cadauna

Panadine classiche

Scrigni di sfoglia di pasta ripieni di peperoni, patate, zucchine, melanzane, pomodori secchi e salsiccia.

Costo € 2,50 cadauna

Porzione Mista

Panadine e Culurgiones.

Costo € 7,00 cadauna

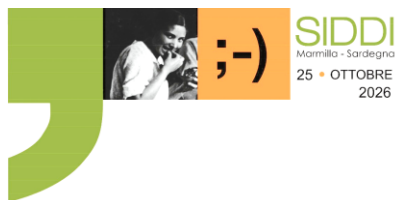
Seada

Sfoglia di pasta violata che racchiude un cuore di formaggio fresco filante, guarnita con miele.

Costo € 4,00 cadauna

(a pagamento e con gradita prenotazione)

(per eventuale prenotazione : Michael 327 7987201)



appetitosamMente
Festival Regionale del Buon Cibo
diciannovesima edizione

MENU conPOSTI - 3

IL MENU DI DANIELE

Il cono "dorato"

Polpettine Vegetariane

Un ricco e sfizioso impasto a base di ceci, zucchine, peperoni e patate. Delicate dentro, croccanti fuori.

Costo € 10,00 per un cono

Polpettine classiche

Un mix saporito, che unisce le carni di maiale, manzo e pollo.

Costo € 10,00 per un cono

Chips Dorate

Patatine fritte tagliate a sfoglia, calde "crunc(h)anti"

Costo € 5,00 per un cono

(a pagamento e con gradita prenotazione)

(per eventuale prenotazione : solo whatsapp Daniele 345 1799501)



SIDDI
Marmilla - Sardegna
25 • OTTOBRE
2026

appetitosamMente
Festival Regionale del Buon Cibo
diciannovesima edizione

MENU conPOSTI - 4

IL MENÙ DEI FLORIS

AppetìFlò

I Primi (a scelta):

- Raviolini caserecci con ricotta e bietole
- Raviolini di zucca

I Secondi:

- Bocconcini a base di verdure e bocconcini a base di lenticchie
- Pane in dorau

Le Bevande (a scelta tra):

- Un bicchiere di vino
- Acqua

Costo a persona € 20,00

Menù Aperitivo –

L'Antipasto (a scelta tra):

- Bocconcini di verdure
- Pane indorau

La Bevanda:

- Uno Spritz

Costo a persona € 10,00

(con prenotazione)

(per prenotare : Tiziana 328 7510408)



SIDDI
Marmilla - Sardegna
25 • OTTOBRE
2026

appetitosamMente
Festival Regionale del Buon Cibo
diciannovesima edizione

MENU conPOSTI- 5

IL MENU DE "LE SIGNORE DELLA PASTA"

I sapori della tradizione

Is Tallutzas con Ragù di Galletto

Una delle antiche paste della tradizione locale: lavorata a mano, è servita con un ricco ragù di galletto ruspante cotto a fuoco lento e condito con gli aromi della Marmilla. Racchiude il gusto di un territorio.

Is Tallutzas con sugo casereccio

(versione vegetariana e/o vegana)

La pasta, lavorata a mano, è servita con un sugo di pomodoro ricco di aromi e cotto a fuoco lento.

Parla di orti e spezie, delle dispense di casa e dei pranzi dalla nonna.

Costo € 5,00 a porzione

(con gradita prenotazione)

(per prenotare : Sandra 348 3240758 / Mari 346 5766768