



Menù festivo 2025
Nov 20- dic 24



Menù disponibile per gruppi da 5+

Servito in un'atmosfera familiare

Possiamo ospitare eventi per gruppi
da 5 sino a 40 persone nel nostro ristorante con le volte in
mattoni cotti del 1600



Tradizione da condividere 75 euro	
ANTIPASTI DA CONDIVIDERE	
Le melanzane fritte con lardo sardo Croccanti, morbide dentro, con il profumo intenso del lardo artigianale.	
Le polpette della casa Ricetta di famiglia, dorate e saporite, servite con salsa al pomodoro fresco.	
Carciofo croccante Cuore tenero di carciofo spinoso di Sardegna, fritto e servito con crema di pecorino.	
Lo stracotto di sardo bruna Lento e succulento, con riduzione di Cannonau e purea di patate al timo.	
DALLA NOSTRA COSTA	
Carpaccio di tonnetto locale Marinato con agrumi di Milis e olio EVO sardo.	
Burrida alla cabrarese Storica ricetta di mare con razza, aceto e salsa agrodolce.	
Insalatina di ricciola Fresca, con finocchietto selvatico e melograno.	
Seppie ai carciofi In umido, con carciofo spinoso e menta.	
PRIMI PIATTI	
Lorighittas al cinghiale Pasta intrecciata a mano, ragù rustico e profumo di mirto.	
Fregula ai gamberi rossi, carciofo spinoso e bottarga di muggine Mare e terra in equilibrio perfetto, con fondo di crostacei e bottarga artigianale.	
SECONDI PIATTI	
La pecora al malto sardo Tradizione contadina reinterpretata con note di birra e miele locale.	
Tonno locale scottato con riduzione di agrumi e olio alle erbe Servito con verdure di stagione, leggero e aromatico.	
DOLCE	
Il nostro tiramisù della casa Classico rivisitato con tocco sardo: crema di ricotta e biscotti al miele.	
VINI IN ABBINAMENTO	
Banana Rosso – Cannonau DOC, dalle nostre vigne	
Banana Bianco – Vermentino DOC, dalle nostre vigne	

MENU DEGUSTAZIONE CARNE €50
ANTIPASTI
Polpette della casa con crema di pecorino e mirto Piccole sfere dorate, morbide e saporite, servite con riduzione al Cannonau.
Carciofo croccante con lardo sardo Cuore tenero di carciofo spinoso fritto, con lardo artigianale croccante.
Carpaccio di Sardo Bruna Sottili fette di carne locale, aromi mediterranei e olio EVO sardo.
Zuppa di funghi selvatici Ricca e vellutata, con funghi locali e crostini dorati.
PRIMO PIATTO
Lorighittas al ragù di cinghiale e profumo di mirto Pasta intrecciata a mano, ragù rustico di selvaggina, aromi mediterranei.
SECONDO PIATTO
Stracotto di Sardo Bruna Cotto lentamente con Cannonau DOC, servito con purea di patate e verdure di stagione.
DOLCE
Tiramisù sardo della casa Classico rivisitato con ricotta e biscotti al miele locale.
VINO IN ABBINAMENTO
Vino Banana Rosso – Cannonau DOC

MENU DEGUSTAZIONE PESCE €50
ANTIPASTI
Carpaccio di tonnetto locale con agrumi di Milis Marinatura delicata con olio EVO sardo e aromi freschi.
Seppie ai carciofi spinosi In umido, con carciofo croccante e un tocco di menta.
Paté di bottarga Cremoso e intenso, servito con pane croccante.
Sgombro marinato su croccante di pane e cipolla rossa Fresco, aromatico e leggermente acidulo, perfetto per aprire il pasto.
PRIMO PIATTO
Fregula ai gamberi rossi, carciofo spinoso e bottarga di muggine Equilibrio perfetto tra mare e terra, con croccantezza e sapori intensi.
SECONDO PIATTO
Tonno locale scottato con riduzione di agrumi e olio alle erbe Servito con verdure di stagione, leggero e aromatico.
DOLCE
Tiramisù sardo della casa Classico rivisitato con crema di ricotta e biscotti al miele locale.
VINO IN ABBINAMENTO
Vino Banana Bianco – Vermentino DOC



VINI

La nostra lista enologica rivolge uno sguardo attento a tutto il territorio regionale, in alternativa al vino da noi scelto per i menù, potrete decidere di essere contattati dal nostro sommelier per valutare la scelta migliore in base alle vostre esigenze

PER PRENOTARE

Per favore contatta il nostro team che si occupa delle prenotazioni tramite mail, saremo felici di discutere insieme il tuo evento.

ristocrafbanana@gmail.com

ULTIMI DETTAGLI

L'acqua e il mirto sono compresi nel menù
Siamo disponibili per feste private

