



Camera di Commercio
Oristano



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO AL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO



LE STRADE DEI TESORI E DEL GUSTO

UNIONCAMERE

CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:
CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA,
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI ORISTANO
tel 0783 2143252 • fax 0783 73764
e-mail: promozione@or.camcom.it



ELENCO DEGLI AGRITURISMO (SOLO SU PRENOTAZIONE)

- 1 Angolo Azzurro**
Loc. S'Anea Scoada · Marina di SAN VERO MILIS
Tel. 348 9307164 · E-mail: magginofrancesca@tiscali.it
Orari: 12.30/13.30
Giorni apertura: domenica a pranzo
- 2 Archelao**
Loc. San Quirico, Podere 80 · ORISTANO
Tel. 0783 28125 · E-mail: a.archelao@tiscali.it
Orari: 13/15 · 20/22.30
Giorni apertura: dal martedì alla domenica
- 3 Bachile Bertula**
Loc. Bachile Bertula · RIOLA SARDO
Tel. 0783 411446 · 349 4128823
E-mail: prenotazioni@bachilebertula.it
Orari: 12.30/14.30 · 19.30/21
Aperto tutti i giorni
- 4 Bentu e Soi**
Viale Repubblica · ORISTANO
Tel. 0783 212533
E-mail: agriturismobentuesoi-ORISTANO@live.it
Orari: 13/14.30 · 20/22
Aperto tutti i giorni
- 5 Il Melograno**
Strada 22 Ovest · ARBOREA
Tel. 347 1877652 · E-mail: fabrizio.aroffu@tiscali.it
Orari: 12/14 · 20/22
Giorni apertura: tutti i giorni a cena sabato e domenica anche a pranzo
- 6 Is Cortillaris**
S.P. 49, Loc. Su Bau Mannu · CABRAS
Tel. 348 8500556 · E-mail: info@iscortillaris.it
Orari: 13/14.30 · 20/21.30
Aperto tutti i giorni
- 7 Le Ginestre**
Tiria, Podere 55 · PALMAS ARBOREA
Tel. 0783 28151
Orari: 12/14 · 20/22
Aperto tutti i giorni (prenotazione almeno 24 ore prima)
- 8 Rioxoris**
Case Sparse 10 – SAN NICOLÒ D'ARCIDANO
Tel. 347 1074124 · E-mail: info@rioxoris.it
Orari: 13/14.30 · 20.30/21.30
Aperto tutti i giorni
- 9 S'Omù de Zuanni Perra**
Via Roma, 51 · BARATILI SAN PIETRO
Tel. 320 8640063 · E-mail: agriturismosomu@gmail.com
Orari: 12.30/14
Giorni apertura: domenica a pranzo (prenotazione 24 ore prima)
- 10 Sa Crannaccia**
Via Vespucci, 32 · SOLANAS
Tel. 320 1848147 · 0783 290393
E-mail: info@sacrannaccia.com
Orari: 12.30/14 · 19.30/21
Giorni apertura: dal martedì al sabato a cena domenica a pranzo
- 11 Sa Lorighitta**
Via S. Lucia, 6 · MORGONGIORI
Tel. 0783 932117 · 345 7007609
E-mail: gildagarau@libero.it
Orari: 13/15 · 20/22
Aperto tutti i giorni
- 12 Sa Moa**
Via Vittorio Emanuele III, 10 · SAN VERO MILIS
Tel. 0783 53505 · E-mail: magginofrancesca@tiscali.it
Orari: 12/14 · 20/22
Giorni apertura: venerdì e sabato
- 13 Sa Murta**
Loc. Peddio · SENNARIOLO
Tel. 340 3376196
Orari: 12/13.30 · 20/21
Aperto tutti i giorni
- 14 Sa Tanchitta**
Loc. Meleddu · ULA TIRSO
Tel. 328 8616067 · E-mail: ulatirso@satanchitta.it
Orari: 12/14 · 19.30/21.30
Aperto tutti i giorni
- 15 Santu Pedru**
Loc. Santu Pedru · ASSOLO
Tel. 349 1016250 · 348 3244791
Orari: 13/14.30 · 20.30/22
Aperto tutti i giorni
- 16 Serras D'Ala**
Loc. Tanca Liandro · SIAMAGGIORE
Tel. 0783 33352 · 328 3319918
E-mail: c.michele2@libero.it
Orari: 13/14.30 · 20.30/22
Giorni apertura: sabato e domenica
- 17 Su Livariu**
Loc. S.Pietro · SIAMAGGIORE
Tel. 0783 34099 – 328 9378139
E-mail: teresacasu@sulivariu.it
Orari: 13/14 · 19.30/20.30
Giorni apertura: sabato e domenica
- 18 Su Sattisceddu**
S.P.47 Uras · SAN NICOLÒ D'ARCIDANO
Tel. 340 7159362
Orari: 13/15 · 20/23
Aperto tutti i giorni
- 19 Terrausanna**
Loc. Pardu Corongiu · GONNOSTRAMATZA
Tel. 347 0929675 · E-mail: cuscusa.michel@tiscali.it
Orari: 13/16 · 20.30/23.30
Giorni apertura: venerdì, sabato, domenica e festivi
- 20 Thamis**
Via San Domenico, 14 · URAS
Tel. 0783 89849 · E-mail: info@agriturismothamis.sardegna.it
Orari: 13/15 · 20.30/22.30
Giorni apertura: sabato e domenica (prenotazione 24 ore prima)

LA PROVINCIA DI ORISTANO



La provincia di Oristano è situata nel centro Sardegna, sulla costa occidentale. È attraversata dalla SS 131 che la collega con le principali città sarde. Oristano è facilmente raggiungibile da Cagliari, sede di porto e aeroporto, in meno di un'ora. Dall'aeroporto di Alghero e dallo scalo portuale di Porto Torres sono necessari circa 90 minuti; circa due ore dall'aeroporto e dal porto di Olbia.



Camera di Commercio
Oristano

le isole del gusto



Primavera in Agriturismo

percorsi di cultura e sapori
in provincia di Oristano

30 aprile – 19 giugno 2011





le isole del gusto

Primavera in Agriturismo
30 aprile - 19 giugno 2011

SOLO SU PRENOTAZIONE

I bambini di età inferiore ai 4 anni non pagano.
I bambini tra i 4 e i 10 anni pagano il costo
intero se ordinano il menù della rassegna; in
alternativa possono fruire di un pasto del
costo massimo di €15, comprendente almeno
un primo e un secondo.



1 ANGOLO AZZURRO
Loc. S'Anea Scoada · Marina di San Vero Milis

ANTIPASTO: Misto salumi e formaggi, frittate miste di verdura di stagione, crostini, sott'oli
PRIMO PIATTO: Ravioli di ricotta di capra con erbetta selvatiche, zuppa di finocchio selvatico e formaggio
SECONDO PIATTO: Agnello al cannonau, spiedini, patate al rosmarino e insalata di verdure miste
DOLCE: Dolci sardi misti
Frutta di stagione, caffè, mirto, limoncello, liquore al finocchietto, vernaccia
VINO: Produzione propria
• Pane fatto in casa, pane cun Gherdas

25€

2 ARCHELAI
Loc. San Quirico, Podere 80 · Oristano

ANTIPASTO: Salame d'asino e prosciutto crudo
PRIMO PIATTO: Ravioli di carciofi in salsa d'agnello
SECONDO PIATTO: Capretto con porri e favette, in alternativa (per i fabici) porri e carciofi
DOLCE: Seadas al miele
VINO: Mamaioa (Cantina Contini)

25€

3 BACHILE BERTULA
Loc. Bachile Bertula · Riola Sardo

ANTIPASTO: Misto salumi, verdure miste sott'olio, frattaglie di maialetto, formaggio, crostini con crema di formaggio, ricotta Fresca
PRIMO PIATTO: Ravioli di ricotta al sugo
SECONDO PIATTO: Maiale arrosto, pecora in agrodolce o agnello in umido con vernaccia, verdure fresche di stagione
DOLCE: Seadas con lo zucchero o formagelle
Frutta di stagione, caffè e amaro
VINO: Vernaccia di produzione propria come aperitivo e vino di produzione propria
• Pane fatto in casa nel forno a legna

23€

4 BENTU E SOI
Viale Repubblica · Oristano

ANTIPASTO: Prosciutto crudo, carciofini e fave sott'olio, formaggio pecorino cuore di Sardegna
PRIMO PIATTO: Fregola con funghi e salsiccia
SECONDO PIATTO: Pizzudu o braciola arrosto e verdure di stagione
DOLCE: Seadas
Frutta di stagione
VINO: Sinis Valle del Tirso IGT (Cantina Sociale della Vernaccia)

22€

5 IL MELOGRANO
Strada 22 Ovest · Arborea

ANTIPASTO: Salumi misti, frittelline di asparagi, polpettine di melanzana, olive, frittata di zucchine, ceci con rucola e pomodori, cipolle in agrodolce, verdure in pastella, peperoni ripieni, torta di patate
PRIMO PIATTO: Fregola con asparagi e patate, tagliatelle con salsiccia e porcini
SECONDO PIATTO: Faraona alla cacciatora con polenta, agnello da latte ai funghi porcini
DOLCE: Semifreddo agli amaretti
FRUTTA: Macedonia con frutta di stagione
VINO: Produzione propria o Nieddera Rosato (Cantina Contini)

25€

6 IS CORTILLARIS
S.P. 49, Loc. Su Bau Mannu · Cabras

ANTIPASTO: Salumi misti, piedini d'agnello con sugo piccante rosso, coratella d'agnello con aceto
PRIMO PIATTO: Ravioli fatti in casa con sugo di vitella, tagliatelle fatte in casa con zucchine e pancetta
SECONDO PIATTO: Maiale arrosto in umido con vernaccia e verdure di stagione
DOLCE: Formagelle e dolci di mandorle della casa
VINO: Rosso o Bianco della Cantina Contini

25€

7 LE GINESTRE
Tiria, Podere 55 · Palmas Arborea

ANTIPASTO: salumi misti, carciofini e cardi sott'olio, olive, formaggio, fiori di zucca ripieni o involtini di melanzane
PRIMO PIATTO: Ravioli di ricotta fatti a mano
SECONDO PIATTO: Agnello in umido e maiale arrosto
DOLCE: Dolci tipici sardi
Frutta di stagione, caffè e amaro
VINO: Produzione propria
• Pane fatto in casa

25€

8 RIOXORIS
Case Sparse 10 · San Nicolò d'Arcidano

ANTIPASTO: Affettati misti, formaggio, carasau al rosmarino, melanzane grigliate, tranci di focaccia, carpaccio crescione e carciofi, frattaglie
PRIMO PIATTO: Malloreddus allo zafferano
SECONDO PIATTO: Agnello con cardi, maiale arrosto e agnello arrosto, verdure crude o patate al forno
DOLCE: Seadas, caffè e amaro
VINO: Produzione propria

25€

9 S'OMU DE ZUANNI PERRA
Baratili San Pietro

ANTIPASTO: Salumi misti, verdure gratinate, olive, verdure sott'olio, formaggio, asparagi
PRIMO PIATTO: Lasagne di verdure
SECONDO PIATTO: Rollè di vitello farcito alla pancetta, verdure di stagione
DOLCE: Pardulas e gonfiotti alla marmellata
VINO: Produzione propria

25€

10 SA CRANNACCIA
Via Vespucci, 32 · Solanas

ANTIPASTO: Salumi, formaggi pecorino, verdure di stagione, favette e carciofini
PRIMO PIATTO: Ravioli della nonna di farina di semola serviti con sughetto di asparagi selvatici
SECONDO PIATTO: Maiale arrosto con patate al forno e verdure fresche
DOLCE: Formagelle e Filu 'e Ferru
VINO: Produzione propria

25€

11 SA LORIGHITTA
Via Santa Lucia, 6 · Morgongiori

ANTIPASTO: Pai indoradu, polpettine di verdure e carne, olive, cipolle in agrodolce
PRIMO PIATTO: Fregua Manna con zucchine, pancetta e pecorino
SECONDO PIATTO: Pruppedda cundida con contorno di piselli e pancetta
DOLCE: Formagelle o frutta di stagione
VINO: Amabile (Cantina di Mogoro)
• Pane di semola fatto in casa

20€

12 SA MOA
Via Vittorio Emanuele III, 10 · San Vero Milis

ANTIPASTO: Tagliere misto di salumi e formaggi, frittate miste di verdure di stagione su letto di carasau, ricotta con miele
PRIMO PIATTO: Pasta fatta a mano con crema di cuore di carciofo, fregola con verdure di stagione
SECONDO PIATTO: Agnello al profumo del finocchietto selvatico, agnellone dorato al profumo del Sinis, patate al forno con misto di verdure di stagione, Formaggio alla griglia
DOLCE: Dolci tipici misti o Torta della nonna
Frutta di stagione, caffè e mirto, limoncello o finocchietto
VINO: Produzione propria o Carmas cannonau (Cantina Perra Massimino)
• Pane fatto in casa, pani cun gherdas

25€

13 SA MURTA
Loc. Peddio - Sennariolo

ANTIPASTO: Prosciutto, pancetta, salsiccia, olive, verdure grigliate, pecorino, ricotta
PRIMO PIATTO: Crespelle e gnocchetti
SECONDO PIATTO: Maiale arrosto e agnello in umido, verdure di stagione
DOLCE: Seadas
Frutta di stagione, mirto o crema di limone
VINO: della Cantina Fratelli Porcu di Modolo

25€

14 SA TANCHITTA
Loc. Meleddu · Ula Tirso

ANTIPASTO: Affettati misti, fagottini fantasia, frittatine varie
PRIMO PIATTO: Canniones alla salsiccia fresca o al cinghiale
SECONDO PIATTO: Maiale arrosto e patate al forno
DOLCE: Seadas
VINO: Produzione propria

23€

15 SANTU PEDRU
Loc. Santu Pedru · Assolo

ANTIPASTO: Salumi vari, verdure in agrodolce e grigliate, formaggio, olive
PRIMO PIATTO: Ravioli di ricotta
SECONDO PIATTO: Agnello arrosto o in umido
DOLCE: Ricotta con miele
Frutta di stagione, caffè e limoncello
VINO: Produzione propria

23€

16 SERRAS D'ALA
Loc. Tanca Liandro · Siamaggiore

ANTIPASTO: Salumi della casa, antipasti misti a base di verdure, ricotta, nodini di formaggio, formaggio pecorino prodotto in azienda
PRIMO PIATTO: Fregola con salsa di noci e asparagi
SECONDO PIATTO: Arrostiti misti allo spiedo, agnello all'arancia, verdure di stagione
Dolci di mandorle, caffè e digestivo
VINO: Produzione propria

23€

17 SU LIVARIU
Loc. S.Pietro · Siamaggiore

ANTIPASTO: Affettati misti, sott'oli, frittate di stagione, verdure grigliate, piedini di agnello in salsa piccante, gelatina di maiale
PRIMO PIATTO: Ravioli di ricotta, risotto ai carciofi e asparagi selvatici
SECONDO PIATTO: Arrosto di maiale, coniglio alla cacciatora, pinzimonio e assaggio di formaggio pecorino
DOLCE: Formagelle, dolci di mandorle
Frutta di stagione, caffè e liquori della casa
VINO: Produzione propria

23€

18 SU SATTISCEDDU
S.P.47 Uras - San Nicolò d'Arcidano

ANTIPASTO: Salumi misti, sott'oli misti, crostini, frittate, formaggio stagionato
PRIMO PIATTO: Ravioli alla campidanese con salsiccia pomodoro e basilico, gnocchetti sardi alla campidanese, risotto con funghi porcini
SECONDO PIATTO: Agnellone in tegame alle verdure, agnello e porchetto arrosto, verdure di stagione
Dolci tipici sardi, caffè e amaro
VINO: Produzione propria

25€

19 TERRAUSANNA
Loc. Pardu Corongiu - Gonnostramatza

ANTIPASTO: Salumi e formaggi, verdure grigliate, coratella, salsiccia semistagionata, frittatina con cipolle
PRIMO PIATTO: Ravioli di ricotta o formaggio, talluzzasa cun bagna de caboniscu
SECONDO PIATTO: Agnello in umido condito con erbe selvatiche con contorno di patate al forno
DOLCE: Torta di frutta o di ricotta
Frutta di stagione
VINO: Produzione propria o vino della Cantina di Mogoro

25€

20 THAMIS
Via San Domenico, 14 · Uras

ANTIPASTO: Melanzane alla Thamis, involtini di asparagi, peperoncini ripieni, verdure pastellate, formaggi col nostro miele
PRIMO PIATTO: Pasta fresca agli asparagi, ravioli di ricotta fatti a mano
SECONDO PIATTO: Brasato di capra al bovale con verdure miste
DOLCE: Pere al Bovale con mousse di ricotta, seadas, Caffè e distillati della casa
VINO: Produzione propria
• Pane di semola di grano Capelli e lievito madre cotto in forno a legna

22€