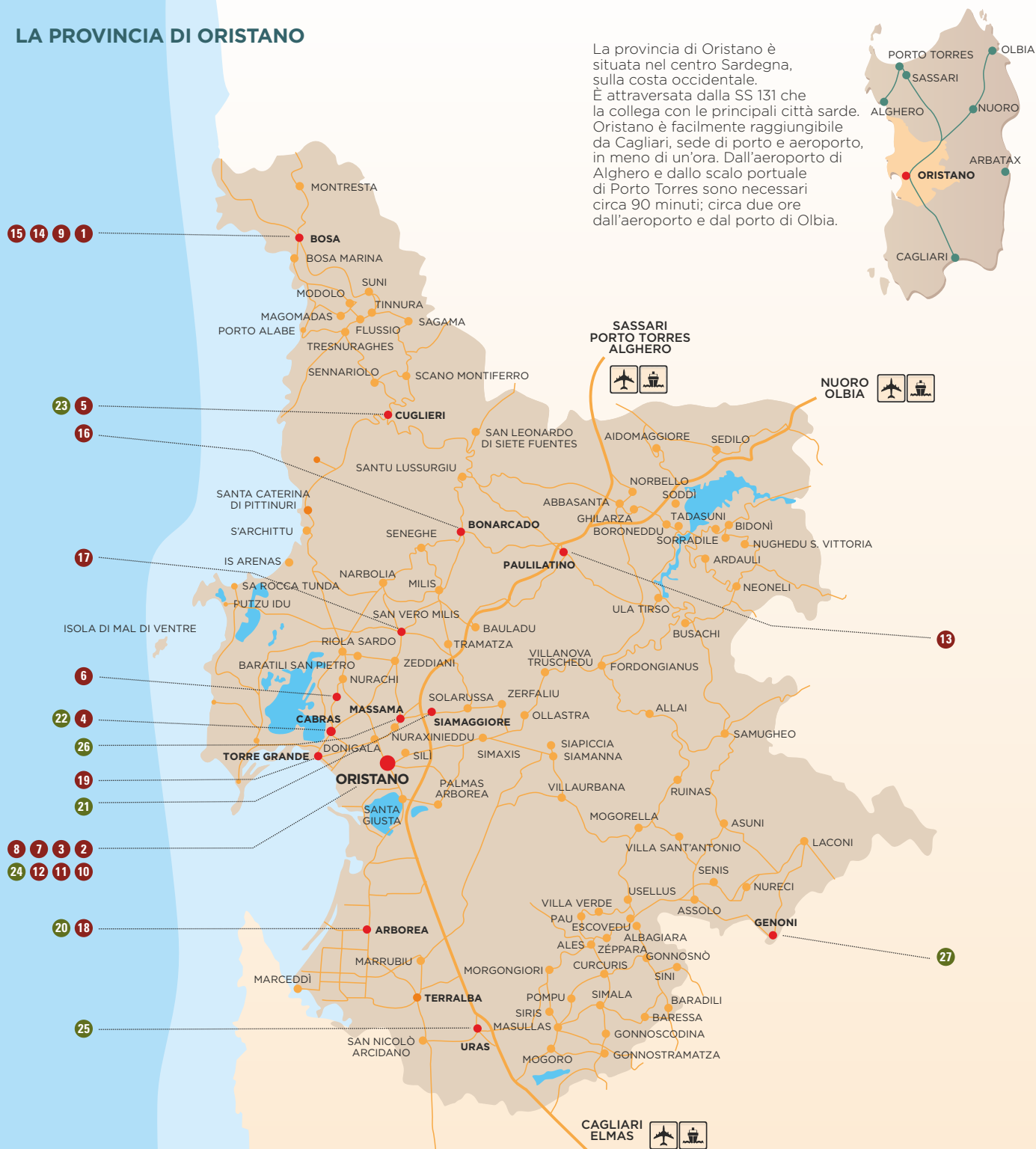


LA PROVINCIA DI ORISTANO

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.



www.leisoledegusto.it



Le isole del gusto - Oristano



Camera di Commercio Oristano

UNIONCAMERE

CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA



Unioncamere Sardegna



Fondazione di Sardegna

www.or.camcom.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:
Camera di Commercio di Oristano
tel 0783 2143215
e-mail: promozione@or.camcom.it

Valter Mulas /ADWM.it



LE ISOLE DEL GUSTO

RASSEGNA GASTRONOMICA IN PROVINCIA DI ORISTANO

25 FEBBRAIO · 2 APRILE 2017

- RISTORANTE TIPICO**
Piazza Costituzione 1b · BOSA
Tel. 347 8505317 · ristotipico@gmail.com
Orari 12.00/15.00 - 19.00/23.00 · Sempre aperto
- RISTORANTE IL MELOGRANO BISTROT**
Piazza Roma, 54 · ORISTANO
Tel. 342 7276631 · marzietta90@tiscali.it
Orari 12.00/15.00 - 19.00/23.00 · Chiuso il martedì
- RISTORANTE MISTRAL 2**
Via XX Settembre, 34 · ORISTANO
Tel. 0783 210389 · info@hotel-mistral.it
Orari 12.30/14.30 - 19.30/22.30 · Sempre aperto
- RISTORANTE LEOPARDI**
Via Leopardi, 53 · CABRAS
Tel. 389 7620863 · saziibba@gmail.com
Orari 12.45/14.30 - 19.45/22.00 · Chiuso il giovedì
- RISTORANTE MERIDIANA**
Via Angioy, 11 · CUGLIERI
Tel. 0785 39501
Orari 13.00/15.00 - 19.30/23.00 · Chiuso il martedì
- RISTORANTE SU SOI**
S.P. 8 NURACHI-CABRAS
Tel. 0783 392569 · 338 6182085 · info@susoi.it
Orari 12.30/17.00 · Aperto solo la domenica a pranzo
- RISTORANTE BLAO**
Via Mazzini, 114 · ORISTANO
Tel. 0783 030602 · info@blao.it
Orari 13.00/14.30 - 20.00/22.30 · Sempre aperto
- RISTORANTE VILLA DELLE ROSE**
Piazza Italia, 5 · ORISTANO
Tel. 0783 310101 · informazioni@hotelvilladellerosse.com
Orari 13.00/14.30 - 20.00/21.30 · Chiuso il lunedì
- RISTORANTE SA PISCHEDDA**
Via Roma, 8 · BOSA
Tel. 0785 372000 · roberto.pilosu@gmail.com
Orari 13.00/14.30 - 19.30/23.00
Chiuso il lunedì. Aperto sabato e domenica; dal martedì al venerdì solo a cena
- RISTORANTE GREKÀ AL DUOMO**
Via V. Emanuele, 34 · ORISTANO
Tel. 0783 778061 · info@hotelduomo.org
Orari 12.30/14.00 - 19.30/22.00 · Sempre aperto
- RISTORANTE PANE E OLIO**
Via Giovanni XXIII 13/A · ORISTANO
Tel. 392 3395744 · paneolio.oristano@virgilio.it
Orari 12.00/14.30 - 19.30/23.00
Chiuso il mercoledì e la domenica solo a pranzo
- RISTORANTE KALISPERA**
Via Garibaldi, 5 · ORISTANO
Tel. 340 0671793 · kalisperaspera@gmail.com
Orari 12.30/14.50 - 19.30/22.50 · Chiuso il mercoledì
- RISTORANTE DA GIANKY**
S.S. 131 Km 114 Località Santa Cristina · PAULILATINO
Tel. 366 3837941 · giancarlodemurtas@alice.it
Orari 12.30/14.30 - 20.00/22.30 · Chiuso il martedì e lunedì a cena
- TRATTORIA IL BIANCOSPINO**
Corso Vittorio Emanuele II, 6 · BOSA
Tel. 0785 374158 · 392 7979912 · simbula.g@tiscali.it
Orari 12.45/15.30 - 19.00/22.30 · Chiuso il lunedì
- RISTORANTE AL GAMBERO ROSSO**
Via Nazionale, 12 · BOSA
Tel. 0785 374150 · algamberorossobosa@outlook.it
Orari 12.30/15.00 - 19.00/23.00 · Chiuso il mercoledì
- RISTORANTE SA MOLA**
Via Superga snc · BONARCADO
Tel. 0783 56588 · info@samola.it
Orari 13.00/14.30 - 20.00/22.00 · Chiuso il martedì
- RISTORANTE SOMU**
Via Umberto I, 123 · SAN VERO MILIS
Tel. 349 1200682 · cameddasalvatore@libero.it
Orari 12.30/14.30 - 20.00/22.30 · Chiuso il martedì
- RISTORANTE GALLO BIANCO**
Piazza Maria Ausiliatrice, 8/10 · ARBOREA
Tel. 0783 800241 · info@locandadelgallobianco.it
Orari 12.45/15.30 - 20.00/23.00 · Sempre aperto
- RISTORANTE CUCCUMEU**
Via Millelire · TORRE GRANDE (Oristano)
Tel. 320 7829929 · mailsrl2015@gmail.com
Orari 12.00/14.30 - 19.00/22.30 · Chiuso il lunedì
- AGRITURISMO IL MELOGRANO**
Strada 22 Ovest · ARBOREA
Tel. 347 1877652 · fabioaroffu@tiscali.it
Orari 12.30/15.30 - 19.00/23.00
A cena aperto tutti i giorni, a pranzo solo il sabato e la domenica
- AGRITURISMO SU LIVARIU**
Località San Pietro snc · SIAMAGGIORE
Tel. 0783 34099 · teresacasu@sulivariu.it
Orari 13.00/16.00 - 20.00/23.30 · Aperto il sabato e la domenica
- ITTITURISMO SA PISCHERA 'E MAR'E PONTIS**
S.P. 6 Località Peschiera Pontis · CABRAS
Tel. 0783 391774 · 3357497626
ittiturismo@consorzioipontis.it
Orari 13.00/14.30 - 20.00/21.30
Aperto solo a pranzo dal lunedì al venerdì
- AGRITURISMO COUNTRY RESORT CAPO NIEDDU**
Podere 1 Borgata Etfas · CUGLIERI
Tel. 347 4662990 · 348 2935195 · info@caponieddu.it
Orari 13.00/14.30 - 20.00/21.30 · Aperto solo il sabato e la domenica
- AGRITURISMO ARCHELAO**
Località San Quirico, Podere 80 · ORISTANO
Tel. 0783 28125 · 329 3570571 · a.archelao@tiscali.it
Orari 13.00/15.00 - 20.00/21.30 · Chiuso il lunedì
- AGRITURISMO THAMIS**
Via San Domenico, 14 · URAS
Tel. 0783 89849 · 349 0842792
info@agriturismothamis.sardegna.it
Orari 13.00/14.00 - 20.00/21.30
Aperto sabato e domenica
- AGRITURISMO IL GIGLIO**
S.P. 9 MASSAMA-SIAMAGGIORE
Tel. 347 3483744 · info@agriturismoilgiglio.com
Orari 12.30/14.00 - 19.30/21.30 · Chiuso il lunedì e la domenica a cena (esclusi i giorni della Sartiglia).
- AGRITURISMO CUADDUS E TELLAS**
S.S. 128 Località Prilutza · GENONI
Tel. 347 6510485 · 348 5933125 · 340 5066278
francatetti@hotmail.it
Orari 13.00/15.00 - 20.00/23.00 · Sempre aperto

CANTINA TE.MA SRL TERRA E MARE

Podere n°1 Zona Ex Ersat - SANTA CATERINA DI PITTINURI - 0785 850493

- Orsale Cannonau DOC

AZIENDA VINICOLA ATILIO CONTINI

Via Genova 48/50 - CABRAS - 0783 290806

- Sartiglia Cannonau di Sardegna DOC
- Tyrsos Vermentino di Sardegna DOC
- Vernaccia di Oristano DOC
- Karmis Bianco Tharros IGT
- Nieddera Rosato Valle del Tirso IGT
- Pariglia Vermentino di Sardegna DOC
- Rosso sfuso Monica
- Bianco sfuso Vermentino
- Tonaghe Cannonau di Sardegna DOC
- Pontis IGT Isola dei Nuraghi Bianco dolce
- I Giganti Bianco IGT Tharros
- Inu Cannonau di Sardegna DOC Riserva

AZIENDA VINICOLA FLLI SERRA

Via Garibaldi, 25 - ZEDDIANI - 0783 418276

- Vernaccia di Oristano DOC 2000 Riserva

CANTINA SOC. COOP. DELLA VERNACCIA

Via Oristano, 6/A Loc. Rimedio - ORISTANO - 0783 33155

- Juighissa Vernaccia di Oristano DOC Superiore
- Is Aruttas Vermentino di Sardegna DOC
- Don Efsio Monica di Sardegna DOC
- Montiprama IGT Valle del Tirso Nieddera

AZIENDA AGRICOLA FAMIGLIA ORRO DI DAVIDE ORRO

Via Giuseppe Verdi SNC - TRAMATZA - 0783 50040 - 347 752667

- Spinarba Rosso IGT Valle del Tirso
- Crannatza Vernaccia Valle del Tirso IGT
- Tzinnigas Bianco Vernaccia IGT
- Zenti Arrubia Valle del Tirso IGT Rosato

AZIENDA AGRICOLA SU CUPPOI DI PERRA R.

Via Tharros, 3 - TERRALBA - 329 0760483

- Velludu Campidano di Terralba DOC

ZARELLI VINI SRL

Via Vittorio Emanuele, 36 - MAGOMADAS - 0785 35311

- Inachis IGT Planargia

CANTINA SOCIALE LA GIARA

Via Quadrivio - USELLUS - 0783 938006

- Rosso amabile

CANTINA IL NURAGHE

S.S 131 Km 62 - MOGORO - 0783 996121

- Bovale Campidano di Terralba DOC
- Tiernu Bovale Campidano di Terralba DOC
- Rosso sfuso
- Anastasia Sardegna Semidano di Mogoro DOC

CANTINA PERSEU

Via Roma, 19 - BARESSA - 347 9487802

- Vermentino di Sardegna Su Piscala

CANTINA QUARTOMORO DI SARDEGNA

Via Dino Poli, 33 - ARBOREA - 346 764 3522

- Örriu Vermentino di Sardegna DOC 2015
- Z frizzante sui lieviti

CANTINA MADEDDU

località Pianu e Murtas - BOSA

- Giolzi Vermentino DOC

AZIENDA AGRICOLA ALTEA ILLOTTA

Via Don Minzoni, 12 - SERDIANA - 0783 70306

- Sibiola IGT di Sardegna Rosso

CANTINA DEL BOVALE

Località S'Isca, 5/n - TERRALBA - 3460573346

- Arcuentu Campidano DOC

CANTINA FLLI. PORCU

MODOLO - 078535420

- Malvasia di Bosa DOC



Nel prezzo del menu sono inclusi coperto, due calici di vino e/o altra bevanda.

1 RISTORANTE TIPICO

BOSA - 328 5723962 - 347 8505317

ANTIPASTO: Totano al Malvasia riserva, purè di ceci, crostino di polenta, gamberi marinati al gaspacho su misticanza, citronette e sedano bianco

PRIMO PIATTO: Paccheri con fondente di bottarga, mitili e funghi cardoncello

CONTORNO: Carciofo croccante

SECONDO PIATTO: Tagliata di pesce, panure al limone di bistoccu (chelo) su carciofo croccante e crema di gambo

DOLCE: Cono freddo alle mandorle, miele, crumble di amaretto, rhum

VINO: Tyrsos (Contini)

35,00 €**2 RISTORANTE IL MELOGRANO BISTROT**

ORISTANO - 342 7276631

ANTIPASTO: Polpo fritto su letto di verdurina croccante, sardine marinate con erbette mediterranee, calamari piccanti su crostini di polenta, trancetti di spigola con uvetta e noci

PRIMO PIATTO: Spaghetti trifalati in bronzo con ragù di muggine e bottarga

CONTORNO: Insalatina fantasia

SECONDO PIATTO: Guazzetto del golfo con crostini di pane fatto in casa

DOLCE: Tiramisù con mostaccioli di Oristano

VINO: Tzinnigas (Orro) - Zenti Arrubia (Orro)

33,00 €**3 RISTORANTE MISTRAL 2**

ORISTANO - 0783 210389

ANTIPASTO: Cestino di patate ripieno di carciofi con pecorino giovane e lamelle di salsiccia

PRIMO PIATTO: Zuppa di fagioli con cicorieta selvatica e crostini al lardo

SECONDO PIATTO: Filetto di maiale sardo arrostito avvolto in "sa nappa" con bietole selvatiche, noci e pancetta croccante

DOLCE: Zabaione alla Vernaccia accompagnato da amaretti di Oristano

VINO: Sartiglia (Contini)

Juighissa (Cantina della Vernaccia)

35,00 €**4 RISTORANTE LEOPARDI**

CABRAS - 389 7620863

ANTIPASTO: Crostini con polpo arrosto e bietole selvatiche, carpaccio di muggine con carciofi, burrida alla cabrarese, cozze con cipolline in agrodolce

PRIMO PIATTO: Fusilli con cozze e bottarga

SECONDO PIATTO: Tagliata di muggine con carciofi

DOLCE: Della casa

VINO: Sa Piscala (Cantina Perseu)

28,00 €**5 RISTORANTE MERIDIANA**

CUGLIERI - 0785 39501

ANTIPASTO: Fagotto di carciofo croccante con mozzarella, cozze e salsa ai crostacei, gamberi scottati al balsamico, insalatina di rucola, pomodorini e julienne di finocchi

PRIMO PIATTO: Anguleddas alle vongole, calamari e bottarga su vellutata di topinambur

SECONDO PIATTO: Filetto di pesce al vermentino su caponatina di funghi, carciofo e patate al timo selvatico

DOLCE: Mousse di fichi e pasta di mandorle al caramello

VINO: Tyrsos (Contini)

35,00 €**6 RISTORANTE SU SOI**

S.P. 8 NURACHI-CABRAS - 0783 392569 - 338 6182085

ANTIPASTO: Crostini di pane con ricci, bottarga su sedano, muggine affumicato su letto di iceberg, carciofo ripieno e pecorino

PRIMO PIATTO: Tagliatelle con cozze, carciofi, pomodorini e bottarga

CONTORNO: Tortino di polenta con melanzane allo zafferano e provola affumicata

SECONDO PIATTO: Filetto di pesce in crosta di pane carasau

DOLCE: Seadas al miele

VINO: Sartiglia (Contini)

35,00 €**7 RISTORANTE BLAO**

ORISTANO - 0783 030602

ANTIPASTO: Carciofo in pastella su crema di pastore sardo e polvere di tonno

PRIMO PIATTO: Raviolo di muggine alla carbottarga

SECONDO PIATTO: Spigola con panure di carasau su crema di patate agli agrumi

DOLCE: Torta al pecorino e croccante di mostacciolo con salsa alla Vernaccia

VINO: Is Aruttas (Cantina della Vernaccia)

Don Efsio (Cantina della Vernaccia)

Juighissa (Cantina della Vernaccia)

35,00 €**8 RISTORANTE VILLA DELLE ROSE**

ORISTANO - 0783 310101

ANTIPASTO: Cestineti di carasau ripieni di patate e purpuzza

PRIMO PIATTO: Risotto carnise di Oristano, pancetta affumicata e vino rosso

CONTORNO: Cavolfiore soffocato alla sarda

SECONDO PIATTO: Coietas al prosciutto e pecorino

DOLCE: Minores con miele e agrumi

VINO: Tonaghe (Contini)

30,00 €**9 RISTORANTE SA PISCHEDDA**

BOSA - 0785 372000

ANTIPASTO: Insalatina di seppia con carciofi, verdure croccanti e petali di bottarga, razza in agliata secondo tradizione

PRIMO PIATTO: Raviolini di pesce con asparagi locali e vongole

CONTORNO: Julienne di finocchio

SECONDO PIATTO: Gamberi in panure di gallette bosane aromatizzati al rosmarino

DOLCE: Semifreddo al cioccolato glassato al Malvasia Riserva di Bosa

VINO: Inachis (Zarelli Vini)

35,00 €**10 RISTORANTE GREKÀ AL DUOMO**

ORISTANO - 0783 778061

ANTIPASTO: Muggine affumicato, bottarga nostrana e agrumi di Milis

PRIMO PIATTO: Fregola sarda al doppio nero con julienne di calamaretti freschi al profumo di limone bio

SECONDO PIATTO: Seppioline arrostite alla brace, erbette di campo, salsa ai ricci, polvere di nero e granita di mare

DOLCE: Tortino di pere e limone con zabaione

VINO: Pariglia (Contini) - Sartiglia (Contini)

35,00 €**11 RISTORANTE PANE E OLIO**

ORISTANO - 392 3395744

ANTIPASTO: Carpaccio di zucchine con muggine arrostito e conservato sott'olio e polvere di bottarga

PRIMO PIATTO: Ravioli ripieni di gamberi e carciofi, spadellati alle vongole

SECONDO PIATTO: Filetto di pesce in guazzetto mediterraneo di conchiglie Niedditas

VINO: Anastasia (Il Nuraghe) - Nieddera Rosè (Contini)

Tyrsos (Contini)

32,00 €**12 RISTORANTE KALISPERA**

ORISTANO - 340 0671793

ANTIPASTO: Anguille a scambecciu, carciofo tiepido con bottarga

PRIMO PIATTO: Gnocchi di patate viola con cozze e arselle su vellutata al gorgonzola

SECONDO PIATTO: Filetto di muggine scottato su letto di purè di patata aromatizzato al finocchietto selvatico

DOLCE: Fantasia al mostacciolo

VINO: Vernaccia di Oristano DOC Riserva (F.lli Serra)

I Giganti (Contini) - Pontis (Contini)

30,00 €**13 RISTORANTE DA GIANKY**

S.S. 131 KM 114 LOC. SANTA CRISTINA - 366 3837941

ANTIPASTO: Salsiccia fatta a mano, casizolu e olive di casa

PRIMO PIATTO: Zuppa di ceci, finocchietto selvatico e pistoccu

SECONDO PIATTO: Agnellone a buddu e le sue verdurine

DOLCE: Gueffos e Malvasia

VINO: Arcuentu (Cantina del Bovale)

Malvasia di Bosa DOC (Fratelli Porcu)

35,00 €**14 TRATTORIA IL BIANCOSPINO**

BOSA - 0785 374158 - 392 7979912

ANTIPASTO: Insalatina di molluschi con crema ai ricci, filetto di muggine con caponata di zucca, finocchietto e mandorle, tartare di manzo mèlina marinata al timo e olio di lentischio con cicoria, formaggio acido, ischidu con mele cotte, guanciaie e sapa di vino

PRIMO PIATTO: Zuppa di pescato del giorno con filindeu in brodo di pesce e alghe, maccaronis fibaus con carciofi, bietole e quaglia ripiena alla Malvasia

DOLCE: Semifreddo alla Malvasia e mandorle

VINO: Tiernu Bovale (Cantina Il Nuraghe)

Giolzi Vermentino DOC (Cantina Madeddu)

35,00 €**15 RISTORANTE AL GAMBERO ROSSO**

BOSA - 0785 374150

ANTIPASTO: Riccioli di calamari con crema di carciofi della Valle del Temo

PRIMO PIATTO: Riso di Oristano con crema di bottarga, carciofo spinoso, profumato allo zafferano

SECONDO PIATTO: Filetto di pesce al profumo di Vernaccia e julienne di carciofo

VINO: Karmis (Contini) - Tyrsos (Contini) - Malvasia di Bosa

32,00 €**16 RISTORANTE SA MOLA**

BONARCADO - 0783 56588

ANTIPASTO: Fagottino di carasau e fresa in piastra

PRIMO PIATTO: Brugnoslos in petza imbinada e spuma di pecorino e saba di cannonau

SECONDO PIATTO: Maialino al mirto e topinambur in diverse consistenze

DOLCE: Bavarese alla ricotta

VINO: Montiprama (Cantina della Vernaccia)

Don Efsio (Cantina della Vernaccia)

32,00 €**17 RISTORANTE SOMU**

SAN VERO MILLIS - 349 1200682

ANTIPASTO: Coniglio fritto con cicoria e salsa all'aceto e agrumi

PRIMO PIATTO: Tortelli di ricotta con crema di spinaci e funghi alla santoreggia

SECONDO PIATTO: Bollito di bue rosso, salsa verde e verdure in agrodolce

DOLCE: Tiramisù alla Vernaccia

VINO: Z (Quartomoro) - Inu (Contini)

38,00 €**18 RISTORANTE GALLO BIANCO**

ARBOREA - 0783 800241

ANTIPASTO: Tegamino di polenta di Arborea con Niedditas e pomodoro ciliegino

PRIMO PIATTO: Ravioli caserecci al nero con ripieno di seppia del golfo e mozzarella in salsa speziata

SECONDO PIATTO: Filetto di spigola del golfo con salsa alla scarola e cubetti di pane e pinoli

DOLCE: Panna cotta nostrana con fragole

VINO: Örriu (Quartomoro) - Velludu (Su Cuppoi)

30,00 €**19 RISTORANTE CUCCUMEU**

TORRE GRANDE (ORISTANO) - 320 7829929

ANTIPASTO: Fagottino di melanzana con filetti di pomodoro e pecorino

PRIMO PIATTO: Maltagliati di pasta fresca con muggine affumicato, pomodorini e basilico

SECONDO PIATTO: Filetto di muggine ai profumi del Sinis

e tricolore di creme mediterranee

VINO: Karmis (Contini)

Vernaccia di Oristano DOC (Contini)

35,00 €**20 AGRITURISMO IL MELOGRANO**

ARBOREA - 347 1877652

ANTIPASTO: Verdure pastellate con farina di ceci, misto di salumi con olive, pecorino al miele, polentina con funghi piccanti, torta di patate, carote in carpione, cipolle in agrodolce, frittelline di broccoli

PRIMO PIATTO: Fregola con carciofi e purpuzza e Ravioli agli agrumi in salsa di zafferano

CONTORNO: Verdura fresca

Pane fatto in casa

SECONDO PIATTO: Maialeto alla cacciatora con polenta

DOLCE: Torta di mele e frutta

VINO: Cannonau