

Rapa rossa, melograno, caprino e erborinato

Animella di vitello, erboratodi Thiesi, avocado e Granny Smith

Trancio di dentice, sedano rapa, jus di carne e alghe reidratate



Gnocchi al cacao ripieni di coda di bue, fonduta leggera di parmigiano e fave di cacao

Pintadera: raviolo aperto, pecora, zafferano e liquirizia

Raviolo liquido, gambero rosso ed essenza di mare



L'anatra, castagne, pompelmo e caffè

Quaglia locale, susine alle spezie orientali, patata americana e cipolline

Merluzzo nordico, radici e aglio nero

Il muggine : affumicato, erbe amare e alghe reidratate



Babà bagnato all'albicocca del Vesuvio, pepe di Sichuan e mascarpone

Foresta nera: cioccolato 70% e variazione di amarena

Black Tahini, carbone vegetale e sorbetto di zenzero e limone

Percorsi Degustazione proposti per l'intero tavolo e stesse portate

<i>Percorso Iperico</i>	<i>3 portate</i>	<i>50 Euro</i>
<i>Percorso Asfodelo</i>	<i>5 portate</i>	<i>70 Euro</i>
<i>Percorso Fiordaliso</i>	<i>7 portate</i>	<i>85 Euro</i>

<i>Coperto</i>	<i>5 Euro</i>
<i>Acqua</i>	<i>3 Euro</i>
<i>Espresso</i>	<i>2 Euro</i>

*Il nostro menù varia in base alla disponibilità sul mercato delle materie prime reperibili giornalmente
*tutti i prodotti vengono sottoposti a trattamenti di bonifica prevista tramite abbattimento**




Carta delle bevande

MICHELIN 2024


CHEF IVAN MATARESE
Su Murrui

Torna a trovarci,
dove preferisci

 www.ristorantesumrruai.it

 [su_murrui](https://www.instagram.com/su_murrui)

 [Ristorante - Su Murrui](https://www.facebook.com/Ristorante-Su-Murrui)

 391 32 49 185

 Via Garibaldi, 36
Riola Sardo (OR)

nella nostra cucina

Beverly

