



LE DUNE
RESORT

MENU À LA CARTE
2015

Gentile Ospite,
nella magica cornice di Piscinas, siamo lieti e orgogliosi di offrirLe un menu studiato con la massima attenzione e preparato con i migliori ingredienti del territorio e del nostro orto, rigorosamente stagionali e per la maggior parte biologici e biodinamici.
È una cucina contemporanea ed ecologica, cucinata con passione e gusto, attenta alla Vostra preziosa salute e quindi all'utilizzo di grassi (mai in eccesso) e di zuccheri (in piccola quantità, integrali o alternativi).
La pasta ed i gelati sono da noi prodotti e in carta sono presenti anche piatti vegetariani e vegani perché tutti i nostri ospiti possano trascorrere gustosi e piacevoli momenti con noi.
Buon Appetito!

Le Dune Resort e la sua brigata

Dear Guest,
in the magic frame of Piscinas, we are glad and proud to propose you a menu studied with great care and realized with the best ingredients of our territory. The most part of the products we use are rigorously aged, biological and biodynamic.
We offer an ecological and contemporary cookery, realized with passion and taste, careful with your precious health, therefore, low in fats (never in excess) and sugars (low quantities, whole or alternatives).
Our pasta and ice-cream are homemade and the menu also offers a selection of vegetarian and vegan dishes, in order to satisfy every kind of palate and give to our guests the opportunity to spend tasting and pleasant moments with us.
Have a great meal!

Le Dune Resort and its kitchen staff

Buon Appetito! Have a great meal! Bon appetit! Buon Appetito! Have a great meal! Bon appetit! Buon Appetito! Have a great meal! Bon appetit!



PAOLO MAGGIS PER LE DUNE RESORT

TERRITORIO TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

Che Teresa Galanti venga da studi artistici è di immediata percezione: i Suoi piatti sono tavolozze di colori accostati con le mani e gli occhi di chi ha avuto la fortuna di formarsi apprendendo del genio dei pittori.

Poi arrivano i profumi che sanno di mare e fiori, fieno e frutta; e poi infine le consistenze, sempre in piacevole contrasto tra loro, ed i sapori a riempire e saziare finalmente tutti i sensi.

Ed è allora che capisci tutto il lavoro e la ricerca che sono nascosti nel piatto: la pasta ed il gelato fatti in casa, i fiori e gli odori coltivati nel vicino orto, fino al seitan autoprodotta a partire dalla locale farina dopo 20 ore di lavorazione. Tanto territorio dunque ma anche tanta qualità, ricerca e innovazione che consente, per esempio, di realizzare gli gnocchi di patate con farine di riso bio e senza l'utilizzo di uova ottenendo così un piatto gluten free adatto anche ai vegani.

Le Dune Resort vi augura di godere di una piacevole sosta a tavola, da trascorre come ad una mostra di quadri belli, buoni e sani.

Chef
Teresa Galanti

A TERRITORY BETWEEN TRADITION AND INNOVATION

It is very easy to perceive that Teresa Galanti pursued artistic studies: her dishes are colourful palettes combined with the hands and the eyes of a person who had the chance to learn from the genius of painting. So, here you are the flowers, the sea, the hay and the fruit flavors; and, to cap it all, the consistencies, always in a pleasant contrast between them and the tastes that finally fill and satisfy all the senses.

At this point, you can really understand all the work and the research hidden in the dish: the home-made pasta and ice-cream, the flowers and the herbs coming from the vegetable garden beside, the self-made seitan, realized with strong flour in 20 hours of processing.

So, a lot of territory but, at the same time, a lot of quality, research and innovation that allow to realize the potato dumplings with egg free bio rice flour, also suitable for vegans.

Le Dune Resort wish you a pleasant break at the table, to enjoy as an exhibit of beautiful, tasty and healthy paintings.



Per i propri ospiti, Le Dune Resort ha scelto di illustrare un piatto del territorio circostante dove ancora le miniere, questa volta addirittura preistoriche, fanno da scenario.

Le lorighittas sono un pasta tipica ed originaria di Morgongiori , centro ai piedi del monte Arci che si erge isolato nella pianura del Campidano ed è centrale nella preistoria dell'Isola per le proprie cave di ossidiana utilizzata per fabbricare armi ed utensili.

Le lorighittas si preparano a mano senza l'uso di alcuna attrezzatura, con semola di grano duro, sale e acqua, attorcigliando tra le dita un doppio filo di pasta fino a creare una treccina chiusa a formare un anello (loriga in sardo) ; di "sas lorighittas" si trova traccia sin dal XVI secolo quando in una relazione al re di Spagna sull'economia dell'Isola si narra della preparazione di questi particolari maccheroni utilizzati nei giorni di festa e, in particolare, nella festa di Ognissanti.

Nell'utilizzo delle lorighittas, rigorosamente prodotte dalla cucina de Le Dune come del resto tutte le paste fresche, la Chef ha utilizzato altri due elementi chiave della cucina sarda, tutti con una fortissima connotazione territoriale: lo zafferano e la salsiccia di maiale cui ha aggiunto, in un delicato equilibrio di sapori , il cipollotto locale.

Nasce così un piatto di assoluta armonia e leggerezza, fortemente ancorato alla tradizione campidanese, che esalta, senza prevaricare, la squisita semplicità e straordinaria consistenza delle lorighittas.

Lorighittas

AL RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA E CIPOLLOTTI PROFUMATO AI PISTILLI DI ZAFFERANO

WITH WHITE SAUSAGE RAGOUT, SPRING ONION AND SAFFRON PISTILS FLAVOR

For its own guests, Le Dune Resort chose to illustrate a typical local dish born in a charming territory surrounded by prehistoric mines.

The Lorighitte are a typical pasta hailing from Morgongiori, a little village at the feet of the Arci Mountain, isolated in the Campidano valley. It is a very important attraction for its obsidian mines, used to produce weapons and utensils.

This hand-made pasta is very simple to make. You need: durum wheat flour, salt and water, and doesn't even require any equipment. To make them, you only have to twist a couple of pasta tubes and join them creating a ring (loriga, in sardinian); we know about the existence of "sas lorighittas" since the XVIth century, thanks to a report of the King of Spain about the economy of the Island, where he tells about the preparation of these special macaroni eaten for the holidays and, in particular, for the All Saints' Day.

For the Lorighitte, carefully made in our kitchen such as all the other fresh pastas, the Chef used other two traditional key elements of the Sarinidian cookery: tha saffron and the pork sausage with a touch of local spring onion flavor.

So, here you are a very light and agreeable dish, strongly grounded in the Campidanese tradition, that enhance the excellent simplicity and the extraordinary consistency of the Lorighitte.

ANTIPASTI

ZUPPETTA FREDDA DI MELONE PROFUMATA ALLA SALVIA
CON CHIPS DI PROSCIUTTO CRUDO CARAMELLATO

GAMBERI LESSATI, CIPOLLA ROSSA, RUCOLETTA, POMODORINI E VINAIGRETTE ALL'ARANCIA

COZZE DI ARBOREA AL POMODORO FRESCO E TIMO CON CROSTINI DI PANE ALL'AGLIO

CAPRESE DI POMODORI, BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA

INSALATINA DI MISTICANZA, FIORI DI CAMPO, MELA VERDE E CROUTONS

PRIMI

SPAGHETTO AL LIMONE CON ARSELLE E BOTTARGA DI MUGGINE

FREGULA AL RAGÙ DI CROSTACEI LEGGERMENTE PICCANTE

COUS COUS FREDDO ALLE VERDURINE

CULURGIONES AL POMODORO FRESCO E PECORINO

SECONDI

FRITTURINA DI MARE ACCOMPAGNATA DA MAIONESE ALLE ERBE NOSTRANE

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

FILETTO DI MANZO CON MELANZANE E GUANCIALE SARDO CROCCANTE
E SCAGLIE DI PECORINO STAGIONATO

SEITAN CON VERDURE AL SALTO

GALLETTO AL FORNO CON PATATE ALLA SALVIA FRESCA

DESSERT

FRUTTA DI STAGIONE

DESSERT DEL GIORNO

ACQUA MINERALE (75 CL)

BIRRA NAZIONALE (33 CL)

BIRRA ESTERA (33 CL)

BIBITE (25 CL)

STARTERS

COLD MELON SAGE FLAVORED SOUP WITH CANDIED RAW CHIPS

BOILED SHRIMPS, RED ONION, SALAD ROCKET, TOMATOES OF PACHINO AND ORANGE VINAIGRETTE

ARBOREA MUSSELS WITH FRESH TOMATO AND THYME, WITH GARLIC FLAVORED TOASTS

CAPRESE SALAD WITH TOMATOES, BASIL AND BUFFALO MOZZARELLA

MIXED SALAD LEAVES, WILDFLOWERS, GREEN APPLE AND CROUTONS (FRIED BREAD PIECES)

MAIN DISHES

LEMON FLAVORED SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA DI MUGGINE (FISH ROE)

FREGULA PASTA WITH SLIGHTLY SPICY SHELLFISH BOLOGNESE SAUCE

COLD COUS COUS WITH VEGETABLES

CULURGIONI PASTA WITH FRESH TOMATO AND PECORINO CHEESE

SECOND DISHES

FRIED SEAFOOD WITH LOCAL HERB FLAVORED MAYONNAISE

GRILLED CATCH OF THE DAY

BEEF TENDERLOIN WITH EGGPLANTS, SARDINIAN CRISP CHEEK LARD
AND AGED PECORINO CHEESE FLAKES

SEITAN WITH SEARED VEGETABLES

BAKED COCKEREL WITH FRESH SAGE FLAVORED POTATOES

DESSERTS

SEASON FRUIT

DESSERT OF THE DAY

MINERAL WATER (75 CL)

NATIONAL BEER (33 CL)

FOREIGN BEER (33 CL)

BEVERAGES (25 CL)

Pranzo

Lunch

SU PRENOTAZIONE

CRUDITÉ DEL PESCATO LOCALE

ASTICE E ARAGOSTA LOCALE PER ETTO

PESCATO DEL GIORNO IN GUAZZETTO, CON POMODORINI, SCALOGNO E BASILICO

ANTIPASTI

BOTTARGA DI MUGGINE, ZUPPETTA FREDDA DI SEDANO E GELATO AL PECORINO

POLPO ARROSTO, SPUMA TIEPIDA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, POLVERE DI OLIVE E OLIO AL BASILICO

BATTUTO DI MANZO ACCOMPAGNATO DA MAIONESE AI CAPPERI, GELATINA AL CARIGNANO DEL SULCIS E ACCIUGHE CARAMELLATE

POLPETTINE DI MAIALETTO ALLA SOIA, ARIA DI ERBETTA CIPOLLINA E YOGURT DI CAPRA

PICCOLA MACEDONIA DI FRUTTA E VERDURE AL PEPE DI SZECHUAN

PRIMI

RAVIOLINI AI GAMBERI ROSSI SU FONDUTA LEGGERA DI GRANGLONA GIOVANE E SFOGLIE DI SCALOGNO

SPAGHETTO AGLI AGRUMI SU CREMA DI PEPERONI, COZZE DI ARBOREA E BASILICO

GNOCCHI DI PATATE, CLOROFILLA DI MENTA, ARANCE E ZUCCHINE ARROSTITE

LORIGHITTAS AL RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA E CIPOLLOTTI PROFUMATO AI PISTILLI DI ZAFFERANO

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA E LIME CON SORPRESA DI SCAMPO E RICCI DI MARE (MIN 2 PERSONE)

SECONDI

SGOMBRO SCOTTATO SU CREMA DI PANE NOSTRANO, POMODORINI CONFIT ED ESSENZA DI FINOCCHIETTO SELVATICO

CASÒLA DI MARE COTTA IN ACQUA DI POMODORO

COSTINE DI AGNELLO AI FERRI SU PASSATINA DI FINOCCHI, LIMONE CANDITO E LIQUIRIZIA

SELLA DI LEPRE, SABA, MORE E PURÈ DI PERE

TOFU ALLA PIASTRA, GERMOGLI DELL'ORTO ED EMULSIONE AL ROSMARINO

DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO ACCOMPAGNATO DA MOSTARDINE

FRUTTA DI STAGIONE

COULIS DI PESCHE AL MOSCATO DI CAGLIARI D.O.C., BRICIOLE DI AMARETTI E CREMOSO AL MASCARPONE

SPUGNA ALL'ARANCIA, MANDORLE SALATE E GELATO AL MIELE DI CORBEZZOLO

CRUMBLE AL CACAO, SPUMA DI LIMONCELLO SARDO E FRAGOLE ALLO ZENZERO

SORBETTO ZENZERO E MELA VERDE E VERNACCIA DI ORISTANO D.O.C.

SPECIAL MENU AVAILABLE ON RESERVATION

LOCAL CATCH CRUDITÉ

LOCAL LOBSTER AND CRYFISH PER HG

CATCH OF THE DAY WITH COOKING SAUCE, TOMATOES OF PACHINO, SHALLOT AND BASIL

STARTERS

BOTTARGA DI MUGGINE (FISH ROE), COLD CELERY SAUCE AND PECORINO ICE-CREAM

ROASTED OCTOPUS, LUKEWARM MOUSSE OF SAFFRON FLAVORED POTATOES, OLIVE DUST AND BASIL FLAVORED OIL

WHIPPED BEEF WITH CAPER MAYONNAISE, CARIGNANO DEL SULCIS ASPIC AND CANDIED ANCHOVIES

SOY PIGGY MEAT BALLS, CHIVES TASTE AND GOAT YOGURT

LITTLE FRUIT SALAD AND SZECHUAN PEPPER FLAVORED VEGETABLES

MAIN DISHES

RAVIOLI PASTA WITH RED SHRIMPS WITH A LIGHT FRESH GRANGLONA CHEESE FONDUE AND SHALLOT PASTRY SHEETS

CITRUS FLAVORED SPAGHETTI WITH PIMIENTO CREAM, ARBOREA MUSSELS AND BASIL

POTATO DUMPLINGS, MINT CHLOROPHYLL, ROASTES ORANGES AND COURGETTES

LORIGHITTAS WITH WHITE SAUSAGE RAGOUT, SPRING ONION AND SAFFRON PISTILS FLAVOR

LIME FLAVORED INK BLACK RISOTTO WITH PRAWNS AND SEA URCHIN SURPRISE (MIN. ORDER 2 PERSONS)

SECOND DISHES

BROWNED MACKEREL WITH LOCAL BREAD CREAM, CONFIT TOMATOES AND FLORENCE FENNEL ESSENCE

SEAFOOD 'CASÒLA' WITH TOMATO WATER

GRILLED LAMB SPARE RIBS WITH FENNEL PURÉE, CANDIED LEMON AND LICORICE

SADDLE HARE, SABA SYRUP, BLACKBERRIES AND PEAR PURÉE

GRIDDLED TOFU, GARDEN SHOOTS AND ROSEMARY FLAVORED EMULSION

DESSERTS

SELECTION OF LOCAL CHEESES WITH MUSTARDS

SEASON FRUIT

PEACH COULIS WITH 'MOSCATO DI CAGLIARI D.O.C.' FLAVOR, AMARETTI CHIPS AND MASCARPONE CHEESE CREAM

ORANGE MOUSSE, SALTY ALMONDS AND STRAWBERRY-TREE HONEY ICE-CREAM

COCOA CRUMBLE, SARDINIAN LIMONCELLO MOUSSE AND GINGER FLAVORED STRAWBERRIES

GINGER SORBET WITH GREEN APPLE AND 'VERNACCIA DI ORISTANO D.O.C.

Cena

Dinner

Paolo Maggis

"La vita è sorprendente e sfugge al nostro controllo. E la gran parte delle volte è per un destino migliore di quello che avevamo immaginato".

Così in un suo scritto Paolo Maggis, forse pensando alla sua di vita, spesa nell'arte e nella totale libertà di giocare con essa, in un susseguirsi di stimoli e sperimentazioni che l'hanno portato ad essere definito dalla critica "la nuova figurazione italiana".

Classe 1978, laureato all'Accademia di Brera, Paolo Maggis è artista di grande talento ed originalità, in assoluta evidenza nel panorama italiano ed europeo. Inizia la sua carriera espositiva nel 2000 a Milano, riscuotendo un immediato successo. Seguono gli anni vissuti all'estero – prima a Berlino e poi a Barcellona, con l'artista e regista Bigas Luna –, durante i quali sviluppa e matura il suo tratto artistico e il suo approccio all'arte.

Sono anni intensi, vissuti negli attimi, in un succedersi di cose meravigliose e difficili; sono anni pieni di contrasti, di certezze e insicurezze, ma determinanti per rafforzare le proprie fondamenta artistiche.

Oggi Paolo ha raggiunto mete inattese, si è slegato dalle strutture acquisite negli anni berlinesi ed ha stravolto il proprio lavoro che ne è uscito rigenerato e libero da soffocanti codici, divenendo narrazione della realtà, comunicazione della verità vista, vissuta e libera, in un continuo e metamorfico coinvolgimento dei fruitori della propria arte.

"Life is amazing and gets out of our control. And, most of the times, it happens because of a destiny, better than we imagined."

This is a Paolo Maggis thought, probably about his life, spent between the art and the total freedom to play with it, in a succession of inspiration and experimentations that lead the critics to define his art as "the new Italian figuration".

Born in 1978 and graduated from the "Accademia of Brera", Paolo Maggis is an original and talented artist, clearly visible in the Italian and European overview. He started his exhibition career in Milan, in 2000, achieving resounding success. He lived many years abroad – from Berlin to Barcelona, together with the artist, and director, Bigas Luna –, during which he developed and matured his artistic stroke and approach to art.

They have been very intense years, moments spent between difficult and amazing events; years full of conflicts and uncertainties but crucial to strength his own artistic foundations.

Nowadays, Paolo reached unexpected aims, turning his back on the structures acquired in Berlin and shaking up his work that re-emerged reinvigorated and free from any oppressive code. It became a narration of the reality, the communication of a seen, lived and free truth, in a continuous and metamorphic participation of the spectators of his own art.

