

Pasta madre incontra fuoco vivo.
Due gesti antichi, riscritti dal presente.



Madre e fuoco

3 LUGLIO 2026

LA GARDIANA - VERIDIA RESORT

Cena che nasce dall'incontro tra Francesco Costantini per *La Gardiana*
e Stefano Pibi per *Pbread / Cagliari*.


VERIDIA RESORT
Your natural haven in Cile - Sardegna

La Gardiana

*P*bread
natural bakery

Madre e fuoco

Babà salato

Glassa di pomodoro con salsa di fiore sardo,
salsa di pomodoro scientifico, burro affumicato, parmigiano 1,3,7

Pizza in padellino

Carpaccio pescato
con variazione di zucchine alla scapece stracciatella 1,4,7,12

Pizza crisp

Tartare di tonno rosso, olio di sesamo tostato,
taccole alla brace e babaganush di melanzane
e maionese di acqua di melanzane 1,3,4,8,11,12

Pizza in pala

Prosciutto di picanha e pomodoro arrosto
foglia di cicoria o erba amara 1,7

Bignè Craquelin

Con crema pasticceria fatta da noi 1,3,7,8

..... 65 euro

bevande escluse

Si invitano i gentili clienti a comunicare al nostro personale di servizio
eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

1 · Cereali contenenti glutine 2 · Crostacei 3 · Uova 4 · Pesce 5 · Arachidi 6 · Soia
7 · Latte (incluso lattosio) 8 · Frutta a guscio 9 · Sedano 10 · Senape 11 · Semi di sesamo
12 · Solfiti 13 · Lupini 14 · Molluschi

www.lagardiana.com