

Speciale Cenone di CAPODANNO 2021

MENÙ

DEGUSTAZIONE DI FANTASIE DEL MARE DI SARDEGNA

- *Ostriche di Tortoli e pompia di Siniscola ;*
- *Carciofo spinoso crudo D.O.P di Solarussa con scaglie di Bottarga dello Stagno di Cabras;*
- *Insalatina di polpo pescato a Corru Mannu e oia pistada di Tramatza;*
- *Bruschetta di pane civraxiu e buzzonaglia di tonno rosso di Carloforte;*
- *Zuppetta di cozze e arselle con pane moddizzosu di Antichi gesti;*
- *Alici di casizolu del Montiferru e finochietto selvatico.*

PRIMI PIATTI

- *Fregula tricolore di pasta D'autore alla gallinella di mare, gambero rosso di Golfo Aranci e cozze Nieddittas.*

SECONDI PIATTI

- *Spiedini di calamari e mazzancolle del mediterraneo gratinati al forno e sapa di carignano del sulcis con verdure di stagione;*
- *Trancio Di Ricciola Dei Nostri Mari Con Vellulata Di Asparago Selvatico, Al Profumo Di Rosmarino Su Base Di Pane Filindeu di Nuoro.*

DOLCE

- *Tiramisù al mirto bianco, amaretto sardo e scaglie di mandorle di Baressa;*
- *Vino in abbinamento Vermentino di gallura D.O.C.G myali cantina Castiglia;*

TRADIZIONALE COTECHINO CON LENTICCHIE DELLA MARMILLA.

COSTO A PERSONA 60,00 euro

Per informazioni e prenotazioni 333 3396809

IL PASTO PUÒ ESSERE CONSEGNATO A DOMICILIO OPPURE DA ASPORTO.

