

MENU DOMENICA

25 LUGLIO 2021



Amabile ma non troppo

*Olive alla sarda, crema di pecorino,
salsiccia sul tagliere, pane carasau e civraxiu*

*Trigliette a "scabecciu"
Tonno fresco alla carlofortina
Seppioline, broccoli e balsamico
Ostriche crude sul ghiaccio (Irlanda e Francia)
Zuppa calda di frutti di mare*

Chicchi di ricotta con pesto carlofortino e code di gamberi

*Grigliata mista del golfo cotta a carbone
Verdura in pinzimonio*

*Tiramisù rivisitato cotto al forno
Caffè, mirto e acqua demineralizzata*

€ 40,00 ESCLUSO IL VINO

€ 45,00 COMPRESO VINO

€ 60,00 COMPRESO PERCORSO VINO

€ 25,00 MENÙ JUNIOR

(QUATTRO TIPOLOGIE AL BICCHIERE)

Chardonnay - Sauvignon - Torbato - Moscato passito

OGGI A TUTTO SAUVIGNON

Prosciutto e mozzarelline

Trofie al pomodoro

Cotoletta e patate fritte

Dessert - Acqua e bibita

RICORDIAMO CHE IL MENÙ PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER UN MINIMO DI 2 PAX E VALE PER TUTTI I
COMMENSALI, TRANNE IN CASO DI BAMBINI, ALLERGIE E INTOLLERANZE

MENÙ SOGGETTI A VARIAZIONE IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO