

# Menu Domenica

24 ottobre 2021

## IL MARSALINO DELLA NONNA

Carciofi alla contadina, crema di pecorino,  
salsiccia sul tagliere, pane carasau e civraxiu

## Antipasto

Crostino, ricotta e bottarga al profumo d'agrumi  
Bombas di pesce povero cun sa bagna frida  
Insalata di polpo, patate e fagiolini  
Tagliatella di calamaretti crudi, crema di piselli e cipolla  
Zuppa classica di cozze e arselle in rosso

## Portate principali

Malloreddus freschi con scampi e carciofi  
Grigliata mista del golfo cotta a carbone

## Dessert

Semifreddo alla ricotta e zafferano  
Caffè, mirto e acqua demineralizzata

**€ 40,00 ESCLUSO IL VINO**

**€ 45,00 COMPRESO VINO**

**€ 60,00 COMPRESO PERCORSO VINO**

(QUATTRO TIPOLOGIE AL BICCHIERE)

Cote du Rhone blanc - Vermentino biodinamico

Valpolicella giovane - Sauternes

OGGI A TUTTO VERMENTINO "DOLIANOVA"

**€ 25,00 MENÙ JUNIOR**

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