



MENÙ "EMOTZIONI"



APERITIVO

Vermouth rosso ghiaccio e arancio con
olive alla sarda, crema di pecorino
salsiccia sul tagliere, pane carasau e civraxiu caldo

ANTIPASTI

Bottarga di muggine con carciofi (o uva dolce)
Bottarga di tonno con ricotta (o fichi) e confettura

Prattu mannu sul ghiaccio:

(Ostriche Francia e Irlanda, tartufi, arselle, crostacei e tartare di pescato)

Frittura di calamari e tranci di murena
Polpo intero servito al taglio

PRIMO

Fregola alla sarda in brodo con arselle di stagno

SECONDO

Aragosta alla sarda (circa 500g) (secondo periodo)

DOLCI

Falso cheesecake di ricotta e zafferano
Piccoli raviolini serviti caldi
Bicchiere di Sauternes

BEVANDE

Caffè
Rum e tagliere di cioccolato bianco e nero
Acqua microfiltrata
Vino champagne Louis Roederer (1 btl)