

# Menù special

Gentili clienti, mi chiamo Emanuele Scanu, sono il giovane Chef di questa cucina e vi ringrazio di averci scelto. Ho sempre abbracciato le tradizioni isolane, le ho studiate e le ho anche rielaborate con una chiave un po' più moderna, seguendo sempre la stagionalità dei prodotti.

Mi piacerebbe condividere con voi la mia passione, ed è per questo motivo che ogni 15 gg elaboro delle ricette così dette "fuori menù" per poter esprimere la mia creatività .

Di seguito trovate le mie proposte per questo periodo :

Carpaccio di pesce spada, more al timo, patè di olive e pomodoro semi-dry all'arancia ( 9,10 )	€ 20,00
Tagliatella di seppia al rhum, civraxiu croccante e crema di zucchine e menta ( 1,6,10,14 )	€ 20,00
Curzetto fresco al nero di seppia, crema di cavolfiore, arselle e guanciaie ( 1,2,6 )	€ 20,00
Tagliatella al gambero rosso, ciliegino al limone, gin e fiori di zucca ( 1,4,7,14 )	€ 25,00
Cotoletta di tonno con bufala e pomodoro secco, tartara e verdure in tempura ( 1,2,8,9 )	€ 28,00
Filetto di pescato del giorno, salsa al vermouth, vitellote e cetriolo affumicato ( 2,7,9,14 )	€ 25,00

*La cucina è passione...dedizione...e creatività*

*Chef Emanuele Scanu*

PER MIGLIORARE IL SERVIZIO VI INFORMIAMO CHE LE SEGUENTI PIETANZE  
HANNO BISOGNO DI CIRCA 20 MINUTI PER LA PREPARAZIONE