

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