



MENÙ

"EMOTZIONI"



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

Polpo intero al taglio con olio e limone
Bottarga di muggine e carciofi
Bottarga di tonno e melone

Prattu mannu sul ghiaccio:
Ostriche Francia e Irlanda, tartufi, arselle, piccoli crostacei e tartare di pescato

Frittura di di murena e anemoni dei nostri mari

Fregola alla sarda in brodo con arselle di stagno

Pescato del giorno con vernaccia di Oristano, patate e olive

Ricotta mustia, sapa e noci
Seada al miele amaro di corbezzolo
In abbinamento Sauternes giovane

Acqua microfiltrata
Caffè

Distillato di fragolino e tagliere di cioccolato bianco e nero

Vino consigliato dal nostro sommelier Champagne Brut Deutz

MENÙ SOGGETTI A VARIAZIONE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO
E NON INDICATI PER INTOLLERANTI E ALLERGICI.

