



a fine dining restaurant to be discovered

*Pasqua e Pasquetta
duemiladiciotto*

Aperitivo di benvenuto con ostriche & finger food

Colori & sapori dal mare...

Tartare di gamberi rossi al limone panna cotta salata e crumble di pane al cappero di pantelleria

Filetto di sgombro leggermente affumicato, spuma di mele renette e indivia confit

Tonno marinato con maionese alla senape e sedano candito

Seppiolina brasata allo zenzero con crema di cimette di rapa e prezzemolo

Un tocco di Abruzzo in Sardegna...

Chitarrina di semola rimacinata, tartufo nero di Borrello e burro salato allo scalogno

L'agnello in due cotture...

*Pancia arrostita con le erbe del Parco e coscia cotta a bassa temperatura con il suo ristretto
e carciofo glassato alla Saba*

Delizia al limone...

*Mousse di ricotta di pecora sarda, morbido alla nocciola e
biscotto pralinato alla mandorla e limone*

Prezzo per persona 70,00 euro - Abbinamento vini 20,00 euro

IL NOSTRO TEAM È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER EVENTUALI ALLERGIE O RICHIESTE
PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI 0789 81888 - 347 4843531 - 339 4337398