



## Vegetariano Sardo

Cocktail di Benvenuto

Aperitivo alcolico e analcolico di Benvenuto

Spiedini di frutta mista

Antipastini di sfoglia friabile alle verdure

Bruschette varie con: zucchine con capperi, pomodori con olio di frantoio e basilico.

### Antipasti

Degustazione di formaggi locali, ricotte fresche con fichi e miele

Fantasia di verdure pastellate in tempura zucchine, carote, peperoni,

salvia, anelli di cipolla.

Millefoglie di pane carasau con ratatouille di verdure

### Primi Piatti (scegliere due primi tra i seguenti)

Culurgiones di patate e menta al pomodoro fresco e profumo di basilico

Ravioli al limone e arancia (ripieno ricotta vaccina) al pomodoro fresco e basilico.

Fregola sarda all'ortolana con verdure miste

Trofie con pesto di zucchine al profumo di basilico

### Secondi Piatti e Contorni

Polpettine di melanzane al basilico

Crespelle ai funghi con misticanza di insalate

Crespelle con radicchio e formaggio

Verdure ripiene gratinate al forno: patate ripiene al profumo di rosmarino e zafferano, zucchine ripiene, melanzane ripiene.

Tortino di verdure con insalata mista

Patate al forno al profumo di rosmarino

Pinzimonio di verdure miste di stagione

Dessert e bevande

Macedonia di frutta mista Sorbetto al limone

Torta Nuziale (non compresa\*)

Spumante Dolce e Brut

Caffè Amaro.

Acqua naturale e frizzante, bibite.

Vino Bianco D.O.C. Vino Rosso D.O.C.

Della Cantina di Mogoro