



Menù il geranio 2024

Prezzo: 120,00€

Aperitivo al buffet

Cocktail di benvenuto:

Selezione di ostriche aperte al momento.

Piccola salateria della casa con verdure in pastella, olive all'ascolana, pizette.

Angolo sushi con vari tipi di roll e sashimi.

Prosciutto sardo tagliato a coltello davanti agli ospiti.

Angolo finger food con crostini di tartare di manzo, polpettine di tonno, canapè e tartine salate.

Antipasti

Insalata di astice tiepido con sedano, pomodorini e cipolla di tropea.

Marinati del giorno: spada, branzino, tonno, salmone con diverse marinature.

Polpo croccante con crema di peperone dolce e verdure.

Primi piatti

Paccheri al ragù di polpo con burrata e pistacchio.

Zuppa gallurese con salsa ghisatu.

Secondi piatti

Ombrina bocca d'oro in salsa di mandorle.

Gambero alla brace con salsa alle erbe.

Sorbetto al limone.

Maialino allo spiedo aromatizzato al mirto, arrostito davanti agli ospiti dagli arrostitori galluresi.

Contorni

Pinzimonio.

Patate al forno alle erbe.

Insalate miste.

Caffè e digestivi

Nazionali e sardi.

Buffet di frutta di stagione

Tagliata in bella vista nei vassoi buffet con pasticceria della casa.

Bevande

Il vino è da scegliere dalla carta e concordare insieme.