

Dinamico

Prezzo:165,00€

Aperitivo

Selezione di canapè, bollicine e cocktail analcolico

Antipasto a buffet

Prosciutto crudo regionale, coppa stagionata, lonza di suino, salame sardo Caprino al tartufo, pecorino stagionato, pastore sardo semi stag, Casizolu del Montiferru, brie di bufala al carbone vegetale
Polpette di melanzane con maionese al pomodoro
Panadine miste di carne e verdure
Ricotta di capra con mirtilli e lamponi
Insalata di gamberi alla catalana
Fiori di zucca ripieni di ricotta e alici, in tempura
Insalata di sedano e bottarga con scaglie di pecorino
Moscardini in umido con cardoncelli e bottarga
Cartoccio di calamari e gamberi semolati e fritti
Culurgioni fritti su caponata di verdure

Primi piatti

Risotto allo champagne con salsa alle ostriche
Culurgiones su fonduta di pecorino, ragù bianco d'agnello e basilico liquido

Secondi piatti

Contro filetto di manzo in panura d’erbe, la sua-demi glace, quenelle di melanzana arrosto è scalogno glassato al vino
Darna di ombrina alla piastra con spinaci ripassati e riduzione al torbato Porto

Dessert e bevande

Tagliata di frutta fresca in bella vista

Tiramisù

Cheesecake ai lamponi

Mousse ai tre cioccolati

Cheesecake alle fragole

Bollicine di benvenuto

Cocktail di benvenuto

Vino rosso Grotta Rossa DOC Carignano del Sulcis – Carignano 100% - Cantina di Santadi

Vino bianco Villa Solais DOC Vermentino di Sardegna – Vermentino 100% Cantina di Santadi

Acqua naturale e frizzante

Caffè