



Menù 5 Mare Terra

Aperitivo

Bollicine Italiane
Cocktail analcolico
Acqua aromatizzata

Finger Buffet

Mini bagel farciti alla mousse di gamberi rossi
Bun nero di seppia al salmone, aneto e philadelphia
Feta rolls con zucchine e caviale di salmone
Rollo di trota salmonata e guacamole di avocado
Cono di bresaola e riso sushi
Zattera di patate, ricotta e uova di quaglia al guanciale croccante
Cocktail di scampetti con melone estivo
Crab cake su crema di peperoni rossi

Primi Piatti

Anelli di pasta di grano duro con ghiottona di pesce spada e datterino confit
Risotto piselli, dolce di Macomer, salsiccia sgranata e riduzione di Cannonau

Secondi Piatti

Sella di agnello in costa d'erbr e senape dolce
Patate al rosmarino
Nidino di bietole rosse al guanciale

Sorbetto

Filetto di ombrina alla plancia con Vermentino, limone verdello, polvere di capperi e olive
Spinacina al vapore

Frutta

Il Lido di Cagliari

Mosaico di frutta di stagione

Dessert

Dolci tipici sardi
Torta Nuziale