



Menù con antipasti a buffet

Prezzo:180,00€

Gli Antipasti a buffet

Cubotto di aragosta marinata alla catalana con julienne di sedano croccante, cipolla rossa di

Castiadas marinata all'aceto di vino rosso e pomodorino al basilico

Tonno rosso morbido cotto sous vide su cremoso di mela verde Smith e cetriolo marinato

Coda di gambero in crosta croccante di kataifi con salsa agropiccante e chiffonade di lattuga

Polpo scottato al timo su hummus di ceci al sesamo e datterino confit

Culurgiones baby croccante su crema di pecorino e polvere di guanciaie tostato

Rotolino di carpaccio di vitello cotto a 60C con salsa tonnata ai capperi selargini e acciuga del

Cantabrico

Crostone di pinsa con cremoso di melanzana affumicata e salsa allo yogurt al lime

Primi piatti

Fregula sarda artigianale mantecata al pomodoro datterino e ristretto del nostro mare con polpa di

astice e basilico

cristallizzato

Maccarrones de punzu mantecati alla purpuzza all'anice e finocchietto con crema di zafferano di San

Gavino Monreale e crema di pecorino romano DOP

Secondi piatti

Seppia arrostita condita alla sarda con aglio prezzemolo e pomodoro secco su patata morbida alle

erbette e salsa

nera al limone

Il maialetto da latte della tradizione con melanzana alla sulcitana condita al pomodoro San Marzano

e basilico fresco, gratinata al pecorino stagionato di Nurri

Dessert

Torta Nuziale