



Menù servito

Prezzo:180,00€

Antipasti

Ostrica di Tortolì in purezza,
Cubo di tonno rosso morbido su confettura di cipolla rossa e olive taggiasche
Cilindrodi aragosta marinata alla catalana con la sua emulsione e datterini di pula
Riccioli di sedano croccanti
Julienne di cipolla rossa marinata all'aceto di vino rosso

Primi piatti

Fregula artigianale sarda mantecata all'essenza di astice e la sua polpa pulita con salsa ai datterini di pula e crema di basilico fresco
Culurgiones ogliastrino ripieno di patate, menta, aglio e pecorino mantecato alla salsa dei 3 pomodori e cremoso al pecorino

Secondi piatti

Filetto di pesce spada mediterraneo marinato agli agrumi e scottato alla piastra con melanzana fondente e salsa allo zafferano di san gavino monreale, vernaccia di oristano e olive taggiasche
Cuberoll di manzo sashi scottato al burro corman aromatico su patate in doppia cottura e riduzione di barbera Sardo

Dessert

Torta nuziale