



Menù Crudité

Prezzo: 130,00€

Aperitivo

(Da servire all'ingresso per gli ospiti che arrivano, tavoli alti, giardino, atmosfera conviviale, si mangia in piedi)

Prosecco selezione "la pelosetta",
Cocktails analcolici
Panzerottini con mozzarella e pomodoro
Foglie di borragine e verdure pastellate
Tartellette con spuma di ricotta
Piccola insalatina di frutta esotica con gamberetti in salsa rosa
Cake di salmone affumicato e spuma di feta greca
Tower di carpaccio di manzo
Gazpacho di pomodoro
Caroselli di pesce spada e salmone fritti al cocco
Pizzette varie
Isola con buffet di antipasti tipici della sardegna
Taglieri di salumi tipici dell'isola
L'angolo del casaro (latticini e formaggi della sardegna)
Isola dell' ostricarco
Frutti di mare crudi
Sushi
Mojito di tagliatella di mare
Tzatziki con mazzancolle al mais e cipolla rossa

Primi piatti

Fregola sarda ai tre crostacei con la sua bisque
Scrigni di burratina con coulis di pomodoro, basilico e granella di pistacchio

Secondi piatti

Turbante di branzino con gamberoni gratinati, funghi antunna e spaghetti di verdura
Maialetto sardo al profumo di mirto con patate croccanti e bouquet di asparagi

Dessert e bevande

Gran buffet di frutta e dolci
Specchi di frutta fresca ed esotica

Macedonia di frutta

Fragole all'arancia

Pere al cioccolato caldo

Mousse allo yogurt e frutta

Parfait al pistacchio

Torta foresta nera

Torta sacher

Budino al cocco

Torta alle noci

Crostate alla frutta

Pasticceria mignon

Vino vermentino e vino cannonau della nostra cantina tenute stintino