



Menù ferragosto

Amuse bouche accompagnato da un calice di benvenuto

Antipasti

Carpaccio di capasanta, citronette al prosecco,
caviale e granita di mela   

Tentacolo in tempura di zafferano,
gazpacho di pomodoro, coulis di stracciatella, polvere di basilico    

Primi a scelta

Scialatiello in salsa all' astice      

Fregola frutti di mare      

Paccheri al ragout di agnello   

Secondi a scelta

Rombo CBT, piselli, bietola, aglio nero, olio al finocchietto di mare  

Pancia di maialetto sardo confit laccata al mirto,
millefoglie di patate, riduzione di cannonau 

Dessert

Mousse al cocco, composta di mango, gel di yuzu, cioccolato fondente flessibile,
biscuit al cioccolato    

euro 100 per persona / bevande escluse

Si prega di comunicare eventuali intolleranze e/o allergie in fase di prenotazione.

È richiesta la caparra per conferma.