

# VIAGGIO DEL GUSTO

La degustazione scelta dall'executive chef Walter Sechi

## TORTINO ALLA WALTER

*Tortino di polipo lessato con patate di campo in crosta di pane artigianale*

## CAPRESE DI MARE

*Caprese rivisitata alla bottarga di muggine di Rocca e bufalina Campana DOP*

## POLPETTA MON AMOUR

*Delicate polpette di calamaro fresco con riduzione Yougurt al limone di Sardegna*

---

## FREGULA ANTICA RICETTA

*Fregola tostata risottata con scampi e gamberi cotta lentamente in Vermentino*

## POLVERE DI BOTTARGA

*Linguine, vongole, polvere di Bottarga Sarda di muggine di Rocca*

---

## LEGGERI MA FRITTI

*Calamaro, gambero, tonno, polpo in olio di semi*

## VERDURE IN PINZIMONIO CON OLIO D'OLIVA SARDO DOP

---

## CARASADAS - ROSA DI CARASAU AGLI AGRUMI

---

50,00

---

*Degustazione vino "percorsi del Vermentino" 6 calici*

30,00

\* Lo chef si riserva di cambiare alcuni prodotti a seconda del pescato del giorno e della stagione.

\*\* Per gli allergeni del menù degustazione vedi menù generale