

VIAGGIO PER MARE

La degustazione scelta dall'executive chef Agostino Piredda

STINTINESE

Cozze e vongole di San Teodoro in guazzetto con crostoni di pane artigianale

PROFONDO MARE

Salmone, tonno pinna gialla e spada marinato dallo Chef 24h

TENTACOLI IN CARPIONE

Calamaro del Golfo con pinoli, uvetta di vermentino e cipolla di campo in agrodolce

IL GAMBERO È ALLA FRUTTA

Insalata di gamberi con frutta fresca di stagione

POLVERE DI BOTTARGA

Linguine di pasta fresca, polvere di bottarga Sarda di muggine Rocca

FREGULA

Fregola tostata con metodo antico ai crostacei

LEGGERI MA FRITTI

Calamaro, gambero, tonno, polpo in olio di semi

SUA MAESTÀ IL PECORINO

Pecorino Sardo di Podda arrosto con miele nostrano e confetture di frutta

VERDURE IN PINZIMONIO CON OLIO D'OLIVA SARDO DOP

CARTOCCIO DI PATATE NOVELLE TAGLIATE A MANO

SEADAS PASTICCERIA DE MELAS

PASTICCERIA TIPICA SARDA DE MELAS

70,00

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