

# **NATALE 2023**

## **CRUDITE'**

*OSTRICHE NIEDDITAS*

*TRIS DI MIGNON DI TARTARE (FREGULA FRIA CON SALMONE A CRUDO, TONNO E SPIGOLA)*

*SCAMPETTO E GAMBERETTO ROSSO OLIO E LIMONE*

## **CALDO**

*CAPPESANTE MISTE*

*PIOVRA E GAMBERI AGLI AGRUMI*

## **PRIMI**

*FREGULA ARTIGIANALE ALLA PESCATORA CON CARCIOFO SPINATO DI SOLARUSSA*

*MACCARONES ARTIGIANALI VONGOLE E BOTTARGA DI CABRAS*

## **SECONDI**

*GRAN CATALANA DI CROSTACEI*

*FRITTO CALAMARI, GAMBERI E PULCINELLI*

## **SORBETTO**

*PECORINO DI MARRUBBIU CON CONFETTURE ARTIGIANALI*

*PANDORO CON CREMA AL MASCARPONE*

*MISTO DI AGRUMI*

*PASTICCERIA SARDA E MIRTO*

*VINI (UNA BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE)*

*1950 METODO CLASSICO 36MESI*

*TEATRO BLEND VERMENTINO DI SARDEGNA E RESLING RENANO*

*AZ AG ZUCCA*

# **€110**

*SOTTO 10 ANNI MENU DA CONCORDARE*

*ACCONTO 50%*

*DISDETTE ENTRO IL GIORNO 20 DICEMBRE. OLTRE QUELLA DATA  
ACCONTO NON VERRA' RESTITUITO.*