



T Hotel

Brunch dell'Epifania | 12.30 – 15.00

Le uova biologiche A: 1-3-4-7

Omelette | strapazzate | croccanti al Carasau e al pecorino | *poché* su vellutata di patate | benedict

Selezione di salumi e formaggi | composte | confetture A: 1-7

Selezione di latticini A: 7

Selezione di focacce e di pane nostrano A: 1-7

Selezione di patè A: 7-9-12

Patate al verde A: 7 | Radicchio brasato A: 1-3-7 | Carciofi in olio cottura A: -

Cavolo cappuccio in agro A: 8-12 | Tris di cavolfiore A: -

Zuppa di legumi | carciofi | bottarga A: 1-3-4-7-9

Gnocchi di zucca | | crema di broccoli | acciuga | pomodoro secco A: 1-4-7

Lasagne classica | ragù | pecorino A: 1-3-7

Pancia di maiale al taglio soffiata al mirto | finocchi saltati A: -

Spezzato di manzo | olive di Gonnosfanadiga | patate al forno A: -

Filetto di spigola in crosta di pane *Carasau* e castagne | salsa al lime A: 1-4-8-12

L'angolo delle insalate A: 1-4-7-8

Verdure grigliate | verdure al vapore A: -

L'angolo della pasticceria A: 1-3-7-8

frutta fresca | frutta secca | selezione di torte | flan di latte | pasticceria mignon

panettoni artigianali Pasticceria T Hotel | carbone dolce

Selezione di vini regionali superiori

Acque minerali | caffè

Euro 38 per persona

Bambini 3 – 12 anni euro 20

Bambini 0 – 2 a consumo

THOTEL.IT

Via dei Giudicati 66, Cagliari

070 47400

☎ 345 05 95 147

📱 #thotel

Allergeni: consultare la tabella

