



T Brunch della Marmilla

Domenica 29 gennaio | 12:30 – 15:00

Le uova biologiche A: 1-3-7

Omelette classiche | omelette con salsiccia e carciofo spinoso | strapazzate | ripiene

Tagliere della Marmilla | confetture A: -

Salsiccia sarda | mustela | crudo | lonzino stagionato di cinghiale

Selezione di formaggi | composte | confetture A: 7-8

Casitzolu | ricotta di pecora | caprino semi stagionato | pecorino allo zafferano

Selezione di focacce e pani A: 1-3-7-8

pane casereccio | focaccia ai pomodorini | Civraxiu di Sanluri | grissini misti | crostini con patè misti | Carasau con pecorino arrosto

Zuppa di ceci e lenticchie A: -

Tallutzas fresche fatte in casa | ragù di pecora A: 1

Fregola al ragù di mare A: 1-2-12-14

Lasagna ai carciofi | mozzarella | crema di basilico A: 1-3-7

Maialetto arrosto | patate al forno A: -

Pollo ripieno di vitella e maiale | spinaci A: 1-3-7

Involtoni di verza ripieni gratinati al forno A: 1-3-7

Frittura di calamari e gamberi A: 1-2-14

L'angolo delle insalate e delle verdure lesse e grigliate A: 9

Verdure grigliate | verdure al vapore | pinzimonio | insalata mista

L'angolo della pasticceria A: 1-3-7-8-12

Bianchetti | Amaretti | Pan'e saba | Is Gueffusu | Is Pardulasa

Cheese cake | casu friscu | zafferano | Tiramisù alle mandorle

Su'Imari | Vermentino di Sardegna DOC | Cantine Su' Entu | Sanluri (VS)

Su'Anima | Cannonau di Sardegna DOC | Cantine Su' Entu | Sanluri (VS)

Acque minerali | caffè

su'entu

Euro 50 per persona

bambini 3-12 anni euro 20 | bambini 0-2 a consumo

Allergeni: consultare la tabella.

THOTEL.IT

Via dei Giudicati 66, Cagliari

070 47400

☎ 345 05 95 147

📱 #thotel

