



Mare in Autunno

Brunch del 27 novembre 2022

Le uova biologiche A: 1-3-7

Omelette classiche | omelette ai frutti di mare | strapazzate | uova sode

Selezione di salumi | confetture A: -

Salsiccia sarda | coppa | mustela | crudo | testa in cassetta

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

primo sale | burrata | treccia | ricotta di pecora | formaggio al bicchiere | pecorino fresco

Selezione di focacce | pane nostrano | pane guttiau | grissini misti A: 1-3-7-8

Totani e calamari gratinati | profumo di limone | patate fritte Dippers alla paprika A: 1-14

Polpo in umido | pomodorini leggermente piccanti A: 12-14

Razza alla catalana A: 9-12-14

Tonno alalunga in olio cottura | zucchine marinate all'arancia A: 4

Vellutata di zucca | polpa di cozze | gamberi | pancetta affumicata | pinoli A: 1-2-8-14

Fregula sarda | carciofi | calamari | bottarga A: 1-4-14

Lasagna carlofortina | tonno | pesto leggero | pomodorini A: 1-4

Culurgiones ogliastrini | salsa al pomodoro | pecorino A: 1-7-9

Pesce azzurro | salsa al Nuragus di Dolianova | purè di patate A: 1-4-7-12

Frittura di paranza e calamari A: 1-2-3-4-14

Pancia di maiale soffiata al mirto | patate al forno A: -

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

Verdure grigliate | verdure al vapore | caponata di forno

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

crostatina al caramello | fashion éclair al limone | mousse di yogurt e mandarino |

rocher | raffaello | pavlova

Renadoro | Vermentino di Gallura DOCG | Vigneti Zanatta | Olbia

Salana | Cannonau di Sardegna DOC | Vigneti Zanatta | Olbia

Acque minerali | caffè

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

07047400

☎ 345 05 95 147

📷📱 #thotel