



Brunch di Pasquetta

TBistrot | Lunedì 10 aprile | 12:30-15:00

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

omelette classiche | omelette agli asparagi selvatici | uova di quaglia sode | uova farcite

Selezione di salumi e formaggi serviti con le nostre confetture A: 7

salsiccia sarda | capocollo | soppressata | mustela | coppa di cinghiale
formaggio caprino | pecorino | erborinato | casizolu del Montiferru |
cremoso spalmabile | burratine | primo sale

Torte Pasqualine A: 1-3-7

ricotta | spinaci | uova sode
asparagi | uova
salumi | formaggi | uova

Pane e Focaccia A: 1-3-7

focaccia olio e rosmarino | grissini misti dello Chef | pane Guttiau

I nostri malloreddus all'ortolana A: 1

Lasagna al forno classica A: 1-3-7

Culurgiones | ragù di mare | bottarga A: 1-3-4-7-14

Fregola al ragù di agnello A: 1-12

Maialetto da latte arrosto A: -

Costine di agnello alla piastra A: -

Frittura di calamari A: 1-14

Darna di ombrina al forno | salsa al vermentino A: 4-12

Cruditè stagionali A: 7-9-12

Insalate miste | verdure grigliate e lesse | patate al forno | bietola all'agro | pinzimonio

Le delizie di Pasqua della Pasticceria Artigianale T Hotel A: 1-3-7-8-12

stecco al cioccolato fondente e cuore di mandarino tardivo | pardula scomposta |
cheesecake al pompelmo | tiramisù allo zabaione | colomba artigianale | uovo di Pasqua

Tagliata di frutta

Deispanta | Vermentino di Gallura DCG Superiore | Cantine Canu | Luogosanto

Porteddu | Cannonau di Sardegna DOC | Cantine Canu | Luogosanto

Acque minerali | caffè

Euro 50 per persona

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

Allergeni: consultare la tabella

