



## BRUNCH DI PASQUETTA

Torta pasqualina	A: 1-3-7
Selezione di salumi e formaggi regionali su pane carasau frutta secca e le nostre confetture	A: 1-7-8
Carpaccio di magatello profumato al rosmarino, misticanze scelte e scaglie di pecorino mezzano	A: 7
Insalata di polpo verace e gamberi con zucchine croccanti, pomodorini gialli e finissima di mandorle tostate	A: 2-8-9-12-14 * \ **
Bocconcini di coda di rospo alla catalana, cipolla rossa all'agro, pomodorini cherry e cuori di sedano	A: 4-9-10-12 **
Moscardini cotti in umido al Cannonau, olive taggiasche e patate novelle	A: 4-9-12-14 *
Salmone marinato agli agrumi, finocchi croccanti e dressing ai lamponi	A: 4 *
Angolo delle insalate fresche e verdure cotte: misticanza   iceberg   pomodorini datterino   radicchio   rucola   valeriana   mais	
Grigliate: melanzane   zucchine   peperoni	
Al vapore: broccoli   cavolfiori   carote   zucchine   finocchi	A: 7
Patate arrostiti allo zafferano	
Show cooking con uova biologiche: omelette   occhio di bue   strapazzate   pochè	A: 3-7-9-12
Fregula artigianale allo zafferano, frutti di mare sgusciati, limone e riduzione di crostacei	A: 1-2-3-4-9-12-14 * \ **
Culurgiones ogliastrini ripieni di patate menta e pecorino con pomodoro fresco e basilico	A: 1-3-7-9
Lasagna bianca con pesto di basilico, dolce sardo, patate e fagiolini	A: 1-3-5-7-8
Agnello sardo IGP cotto in umido con patate, pomodoro secco e carciofo spinoso	A: 9-12
Filetto di orata alla piastra, salsa alla Vernaccia e puntarelle scottate all'acciuga	A: 4-9-12 *
Tagliata di frutta fresca di stagione	A: -
Angolo della pasticceria artigianale: Colomba pasquale con salsa alla vaniglia \ cioccolato	A: 1-3-7-8
Uovo pasquale	A: 7-8
Pastiera con grano cotto, ricotta di pecora e agrumi canditi	A: 1-3-7
Selezione di dolci sardi	A: 1-3-7-8-12
Finger food del nostro pasticcere	A: 1-3-7-8-12
Pasticceria mignon	A: 1-3-7-8-12
Il Brunch è accompagnato dal nostro pane casereccio: modizzosu   pane con i ciccioli   coccoetti pasquali con l'uovo   focaccia al rosmarino   grissini alle olive   pomodoro sesamo nero   bianchi   pizza al trancio Margherita e Napoli   pane carasau   guttau   aguli e cibudda	
Vino bianco e rosso DOC della Sardegna	
Acque minerali	
Caffè	

€ 55.00 - 0-2 anni a consumo- 3-12 anni € 28,00