

MENU DEGUSTAZIONE

16 Maggio 2019 | dalle 19.30 alle 22.30

Orecchiette con asparagi verdi, cozze di Arborea e spolverata di bottarga di muggine A: 1-4-9-12 ●	Euro 11
Minestra di fregola allo zafferano con carciofo spinoso, pomodoro secco e prezzemolo fresco A: 1-9-12 ●	Euro 11
Zuppa del giorno ●	Euro 8
Frittura mista di pescato locale con patate rustiche alle erbe A: 1-2-4-7-9-12-14** ●	Euro 16
Brasato di reale di manzo cotto al Cannonau su pure di patate al parmigiano 24 mesi A: 7-9-12 ●	Euro 16
Dolce del giorno	Euro 7
Composizione di frutta fresca	Euro 7
Degustazione del giorno Euro 30	

Incluso il coperto una bottiglia d'acqua e un calice di vino DOC dalla selezione del sommelier

Primo ●

Secondo ●

Dolce del giorno o frutta

A allergeni - vedi tabella al Ricevimento -

TASTING MENU

May 16th 2019 | from 7.30 to 10.30 pm

Orecchiette with green asparagus, mussels from Arborea and grey mullet <i>bottarga</i> A: 1-4-9-12-14 ●	Euro 11
Saffron fregola soup with local artichokes, sundried tomato and fresh parsley A: 1-9-12 ●	Euro 11
Soup of the day ●	Euro 8
Fried mixed local fish served with herbs flavored hand-cut potatoes A: 1-2-4-7-9-12-14** ●	Euro 16
Braised beef cooked in Cannonau wine and mashed potatoes with parmesan cheese 24 months aged A: 7-9-12 ●	Euro 16
Daily sweets selection	Euro 7
Fresh fruit plate	Euro 7
Daily tasting Euro 30	

Cover charge included, one bottle of water and one glass of wine from the sommelier's selection

First course ●

Main course ●

Daily dessert or fruit

A allergens - see summary table at the Reception -