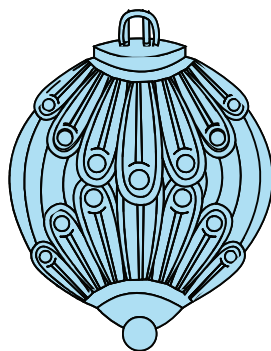


Brunch di Sant'Efisio



Mercoledì 1° Maggio 2024
12:30 - 15:00

Selezione di salumi e formaggi regionali su pane carasau, frutta secca, le nostre confetture e miele biologico	A: 1-7-8
Carpaccio di salmone marinato, finissima di finocchi e dressing ai lamponi	A: 4 *
Bocconcini di tonno cotti in acqua e limone alla catalana con cipolla rossa croccante e cuori di sedano	A: 4-9-10-12 *
Composizione di affumicati di mare: pesce spada tonno salmone su misticanze scelte, pepe rosa, olio e limone	A: 4
Frittura mista di pescato con patate e maionese alla senape	A: 1-2-4-7-9-14 * \ **
Chiffonade di verdure profumate al lentischio con bottarga di muggine	A: 4-9
Finger food di mozzarella di bufala DOP, pomodorino infornato e crumble di olive nere	A: 7
L'angolo delle insalate fresche e verdure cotte:	
Iceberg pomodorini radicchio rucola mais misticanza ravanelli croccanti	
Grigliate: zucchine melanzane peperoni	
Al vapore: broccoli A:7 cavolfiori finocchi carote zucchine fagiolini A:-	
Patate alla lionese	
Show cooking con uova biologiche: omelette occhio di bue strapazzate pochè	
Maccarones de punzu con ragù di polpo leggermente piccante, pomodorini maturi e limone candito	A: 1-4-9-12-14 * \ **
Paccheri di grano duro con pomodoro crudo montato, capperi, olive taggiasche e crema di basilico	A: 1
Cannelloni di ricotta e spinaci gratinati con pomodoro e pecorino mezzano	A: 1-3-7-9 *
Gazpacho andaluso con verdure croccanti e gamberi al finocchietto selvatico	A: 1-2-9-12 *
Roast beef di vitellone cotto al punto, salsa al mirto bianco e spinaci ripassati al peperoncino	A: 12
Grigliata mista di pescato nostrano, crudaiola di pomodoro maturo e patate al rosmarino	A: 2-4-9-12-14 * \ **

Frutta intera

Tagliata di frutta fresca di stagione

L'angolo della pasticceria artigianale:

A: 1-3-7-8

Selezione di finger food della nostra pasticceria

Pasticceria mignon

Selezione di torte

Dessert al piatto

Il nostro pane casereccio:

Focaccia al rosmarino

A: 1

Pizza Margherita | Napoli

A: 1-4-7

Grissini

A: 1-11

Pane carasau

A: 1

Bocconcini di pane ai semi

A: 1-7-11

Pane al taglio

A: 1-3-7-8

Vino bianco e rosso DOC della Sardegna

A: 12

Acque Minerali

Caffè

€ 55,00 - 0-2 anni a consumo - 3-12 anni € 28,00



Informazioni e prenotazioni

Tel : 070.47400, chat whatsapp del sito al 345.0595147, mail: ricevimento@thotel.it