



BRUNCH DI PRIMAVERA

In collaborazione con il caseificio "Le Quattro More"

23 Marzo 2025

INSALATA DI QUINOA CON ASPARAGI, AVOCADO,
POMODORINI GIALLI E FINOCCHIETTO SELVATICO

A: -

INSALATA DI FINOCCHI CROCCANTI, AGRUMI DI VILLACIDRO,
OLIVE TAGGIASCHE, ACCIUGHE DEL NOSTRO CHEF*

A: 4

*Dal Mediterraneo al piatto: acciughe selezionate, pulite con cura e lasciate maturare per sei mesi sotto sale, con un attento controllo e cambi continui di sale. Un processo artigianale che esalta sapore e qualità, per offrirti un'esperienza di gusto autentica e raffinata.

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI SU PANE
CARASAU E OLIVE AROMATIZZATE AL FINOCCHIETTO SELVATICO

A: 1-7

LIVE SHOW E SELEZIONE DI LATTICINI DEL CASEIFICIO
"LE QUATTRO MORE": RICOTTA, PRIMO SALE, STRACCIATELLA,
PECORINO FRESCO, SEMISTAGIONATO, STAGIONATO

A: 7

TORTA SALATA CON UOVA BIOLOGICHE, BIETOLE,
GUANCIALE DEL MONTIFERRU E FORMAGGIO
"DOLCE CAROLINA"

A: 1-3-7

POLPO, GAMBERI E SEPIA CON CAPONATINA DI VERDURE DI
STAGIONE, POMODORINI DATTERINO E DRESSING AL LIMONE

A: 2-9-12-14*

FRITTURA DI FUNGHI DI CISTO, CARDONCELLI, SHIITAKE

A: 1-7

FRITTELLINE DI CICORIA SELVATICA, ZAFFERANO
DI SAN GAVINO E POMODORO SECCO

A: 1-3

INSALATE MISTE, VERDURE GRIGLIATE, VERDURE
AL VAPORE, FUNGHI TRIFOLATI, ASPARAGI SELVATICI

A: 7-9

L'ANGOLO DEL PANE FRESCO CON FOCACCIA E
SELEZIONE DI PIZZA (MARGHERITA, NAPOLI, VEGETARIANA)

A: 1-4-7

LIVE COOKING CON LE UOVA: OCCHIO DI BUE, OMELETTE,
STRAPAZZATE CON INGREDIENTI DI STAGIONE E FORMAGGI

A: 3-7

FREGULA ARTIGIANALE CON SALSICCIA BIANCA

ALLA CAMPIDANESE, ASPARAGI SELVATICI E PECORINO
MARENGU, SEMISTAGIONATO DI 3 MESI

A: 1-3-7-9-12

PACCHERI DI GRANO DURO CON SALSA AI FRUTTI DI MARE
SGUSCIATI, LIME, ZENZERO E FINOCCHIETTO SELVATICO

A: 1-2-4-9-12-14*

MINISTRA DI CARCIOFO SPINOSO, PATATE E POMODORO
SECCO, CROSTINI INTEGRALI ALLE ERBE AROMATICHE

A: 1-9

FRITTURA MISTA DI PARANZA CON PATATE DIPPERS
E MAIONESE AL LIME

A: 1-2-3-4-5-12-14*

ROAST BEEF DI VITELLONE COTTO AL PUNTO CON SALSA
AGLI ASPARAGI SELVATICI E VERDURE RIPASSATE
AL PEPERONCINO

A: 9-12

PERLE DI RICOTTA DI PECORA DEL CASEIFICIO
"LE QUATTRO MORE" ALLO ZAFFERANO

A: 1-3-7

A: 1-3-7-8-12

SELEZIONE DI DOLCI SARDI

A: 1-3-5-6-7-8-12

TORTE AL TAGLIO

A: 1-3-5-6-7-8-12

PASTICCERIA MIGNON

A: 1-3-7

CROSTATA ALLA FRUTTA FRESCA

A: -

FRAGOLE DI ARBOREA E CIOCCOLATO FONDENTE

A: -

FRUTTA FRESCA E INSALATA DI FRUTTA

ACQUE MINERALI | CAFFÈ

In collaborazione con le Cantine F.lli Traverso Cagliari che porteranno a tavola i loro vini:

Alys | Nuragus di Cagliari DOC

Kanare | Monica di Sardegna DOC

€ 55

BIMBI 0-3 ANNI AL CONSUMO

Ringraziamo il Caseificio **Le Quattro More** per la preziosa collaborazione e per la presenza dei maestri casari che preparano per noi la mozzarella da servire fresca appena preparata

A: Allergeni, consultare la tabella

*prodotto abbattuto da noi seguendo la catena del Freddo secondo normativa HACCP

** Prodotto surgelato

*** Prodotto soggetto a contaminazioni di glutine