

SAN VALENTINO

AL THOTEL

14 febbraio 2019 | dalle ore 20.30



Flûte di benvenuto Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. (12)

Ostrica di Tortolì, Bloody Mary e germogli di Galtellì (9-10-12)

Capasanta scottata al lemongrass su purea di zucca gialla leggermente piccante e petali di rosa (4-9-12-14) *

Tartare di salmone marinato agli agrumi, profumata alla maggiorana e caviale di limone (4-9) *

Fregula artigianale allo zafferano servita con gambero rosso, scampo del Mediterraneo e astice, pomodorini canditi e dressing al frutto della passione (1-2-4-9-12) *

Cuore di spigola di mare alle erbe aromatiche su tortino di patate allo zafferano di San Gavino, salsa allo champagne e cristalli di sale (4-9-12) *

AmandoTi...

(Dolce di San Valentino)

Il nostro sommelier suggerisce:

Calice Giaru 2017 | Vermentino di Sardegna DOC | Tenuta Monte Santu | Cantine Ledda

Calice Karmis 2018 | Bianco Tharros IGT | Cantine Contini

Calice Renadoro 2017 | Vermentino di Gallura DOCG | Vigneti Zanatta

Calice Moscato di Tempio | Moscato di Sardegna DOCG | Cantina di Gallura

Due proposte a scelta: Euro 8 a persona

Intera degustazione: Euro 15 a persona

Piccole *Pardulas* servite tiepide (1-3-7) *

Acque minerali & caffè

Euro 55 a persona, bevande escluse

È gradita la prenotazione chiamando 07047400 o scrivendo a ristorante@thotel.it



VALENTINE'S DAY AT THOTEL

February 14th 2019 | from 8.30 pm



Welcome flûte of Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. (12)

Oysters from Tortolì, Bloody Mary and shoots from Galtellì (9-10-12)
Seared scallop with lemongrass on slightly spicy yellow pumpkin puree
and rose petals (4-9-12-14) *

Salmon tartare marinated with citrus fruits, scented with marjoram
and lemon caviar (4-9) *

Home-made saffron fregula with red prawn, Mediterranean *scampi* and lobster, candied
tomatoes and passion fruit dressing (1-2-4-9-12) *

Sea bass heart with aromatic herbs served on a potato pie with saffron from San Gavino,
champagne-based sauce and salt crystals (4-9-12) *

AmandoTi...

(Valentine's day sweet)

Our sommelier suggestion :

Giaru 2017 | Vermentino di Sardegna DOC | Tenuta Monte Santu | Cantine Ledda

Calice Karmis 2018 | Bianco Tharros IGT | Cantine Contini

Calice Renadoro 2017 | Vermentino di Gallura DOCG | Vigneti Zanatta

Calice Moscato di Tempio | Moscato di Sardegna DOCG | Cantina di Gallura

Two proposals by the glass : Euro 8 per person

Full wine tasting by the glass : Euro 15 per person

Tiny *Pardulas* served warm (1-3-7) *

Mineral water & coffee



Euro 55 per person, not including drinks
Reservations are welcome. Please call +3907047400 or write to ristorante@thotel.it