

SAN VALENTINO

AL THOTEL

14 febbraio 2020 | dalle ore 20.30



Flûte di benvenuto Gran Cuvée Bianca Brût Villa Rinaldi
Gamberi | insalata di piccoli frutti di mare | aceto di fichi d'india

Ostriche su scrigno di lime | gel all'arancia
Carpaccio di ombrina | marinatura ai frutti rossi | petali di rosa
Cannolo di grani antichi | morbido di baccalà | semi di chia

Risotto di fragole | petali di Grana Padano DOP

Darna di dentice | crema di carciofo | tortino di patate

Dolce Cupido

Acque minerali & caffè

Il nostro sommelier suggerisce:

Calice Montescici | Nasco di Cagliari DOC | Uve Nasco 100% | Cantine Dolianova (CA)

Calice Cagnulari Carpante | Isola dei Nuraghi IGT | Anno 2016 | Az. Agr. Carpante | Usini (SS)

Calice Passito | Moscato di Sardegna DOC | Cantine di Dolianova (CA)

Due proposte a scelta: Euro 8 a persona

Intera degustazione: Euro 15 a persona



VALENTINE'S DAY AT THOTEL

February 14th 2020 | from 8.30 pm



Welcome Drink Gran Cuvée Bianca Brût Villa Rinaldi
Prawns | seafood salad | prickly pears vinegar

Oysters with lime | orange gel
Umbrine carpaccio | red fruits | rose petals
Wheat flour cannolo | codfish | chia seeds

Risotto with strawberries | Grana Padano petals

Snapper steak | artichoke cream | potatoes pie

Cupid's dessert

Mineral water & coffee

Our sommelier suggestion:

Calice Montesicci | Nasco di Cagliari DOC | Uve Nasco 100% | Cantine Dolianova (CA)

Calice Cagnulari Carpante | Isola dei Nuraghi IGT | Anno 2016 | Az. Agr. Carpante | Usini (SS)

Calice Passito | Moscato di Sardegna DOC | Cantine di Dolianova (CA)

Two proposals by the glass : Euro 8 per person

Full wine tasting by the glass : Euro 15 per person

