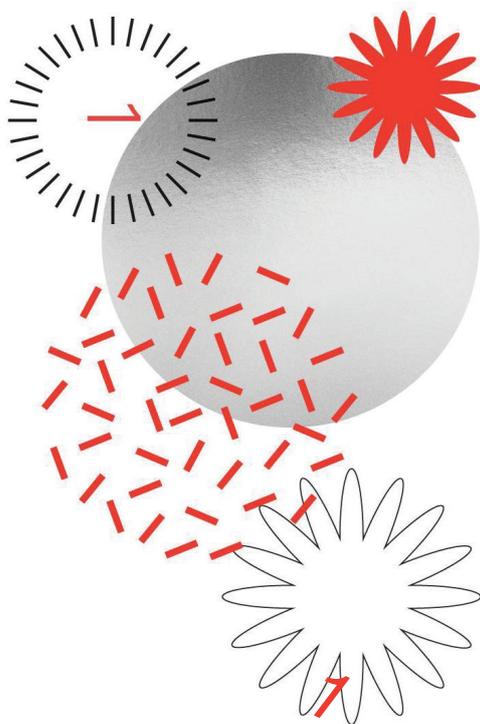


Brunch del nuovo anno

1° Gennaio 2024
12.30 – 15.00



Salumi e formaggi | composte | confetture A: 1-7

Selezione di focacce A: 1-7

Croissant salati farciti A: 1-3-4-7-8

Torta salata | bietole rosse | Dolce Sardo A: 1-3-7

Sufflè di pecorino A: 1-3-7

Pecorino giovane alla piastra | mostarda di frutta di stagione A: 7

Le uova biologiche A: 1-3-4-7

Omelette | strapazzate | croccanti alle erbe e al Carasau | agli asparagi | Benedict

Tortellini in brodo di gallina A: 1-3-7-9

Maltagliati al ragù di cortile in bianco | carciofi | tartufo nero A: 9-12

Cannelloni di ricotta e mozzarella con passata di pomodoro verace A: 1-3-7-9-12

Lenticchie e cotechino A: 9

Maialino in porchetta | patate al forno A: 12

Filetto di branzino | salsa al Nuragus | brunoise di patate | olive nere A: 1-4-12

L'angolo delle insalate A: 1-4-7-8

Verdure grigliate | verdure al vapore A: -
Timballino di spinaci A: 7

L'angolo della pasticceria A: 1-3-7-8

Selezione di torroni | crema bruciata al cioccolato | scones farciti | sacher all'arancia | dolci sardi | pere al vino rosso speziato | pan di sapa

Selezione di vini regionali superiori

Acque minerali | caffè

€ 60



UNA HOTELS
T Hotel Cagliari