



ANTIPASTI

L'uovo poché 62° | spuma di patate di Gavoi | crumble di pane aromatizzato | pancetta croccante A: 1-3-7

Vellutata di ceci della Marmilla | polpettine di salsiccia | gnocchi di formaggi A: 1-7

Tentacolo di polpo arrostito | crema di cannellino al rosmarino | cardoncello spadellato al timo A: 14

Calamaro leggermente scottato | consistenza di topinambur | pan brioche alla rucola A: 1-14

Scottata di capasanta | cremoso di zucca delica | brunoise di sedano rapa A: 14

PRIMI

Ravioli di zucca | cipollotto | pancetta | burro | salvia | pecorino giovane A: 1-3-7

Spaghetti Cavalier Cocco | julienne di calamari | arselle | bottarga | mandorla tostata al limone A: 1-4-8-12-14

Pappardelle all'uovo | ragù di cortile | basilico | tartufo nero | Fiore Sardo DOP A: 1-3-7

Tortelloni verdi | stracotto di manzo | salsa al cardoncello | trasparenza di lardo stagionato A: 1-3-7

Fregula leggermente piccante | calamari | cozze | pomodorini | gamberi* | scorfano* | salicornia | sentore di agrume A: 1-2-4-14

SECONDI

Tempura di gamberi* e verdure di stagione | salsa alla frutta e spezie A: 2-7-12

Branzino di lenza con pelle croccante | crema allo zafferano | spinaci scottati | chips di patate viola A: 4

Mattonella di maialino croccante | salsa al Carignano | indivia brasata | cremoso di mela arrosto A: 12

Coscia d'anatra candita al mirto | salsa di castagne | patate e porri alla piastra A: 12

Filetto di manzo ai ferri | cipolla alla piastra | asparagi | demi glace al Bovale | chips di topinambur A: 12

CONTORNI

Patate al forno A: -	7
Scarola ripassata aglio peperoncino olio evo A:-	7
Patate fritte Dippers ** A: -	7
Composizione di verdure al vapore A: -	7
Composizione di verdure alla griglia A: -	8

INSALATE

Insalata mista A: - insalata verde rucola indivia radicchio	10
Caprese di bufala A: 7 mozzarella di bufala campana variazione di pomodori basilico olio evo scorza di limone	13
T Salad A: 7-8 lattuga belga dadolata di mango mandorle tostate Fiore Sardo DOP olive taggiasche	15
Marina A: 4-8 insalata verde radicchio noci salmone affumicato semi di chia dressing all'arancia	15
Vasconcello's salad 1654 al tarantello di tonno A: 4-7-8 tarantello misto lattuga anelli di cipolla rossa cetriolo avocado palmito ceci salsa ai 4 quesos semi di chia	18

TAGLIERI

Selezione di formaggi sardi | confetture | frutta A: 1-7-8
Ovinforth erborinato di Thiesi | Casizolu del Montiferru | Pecorino di Marrubiu | Pecorino 36 mesi, semi stagionato e Caprino aromatico del Sud Sardegna | confetture | frutta secca | frutta di stagione

Selezione di salumi e formaggi su pane Carasau A: 1-7
Crudo di Parma 24 mesi | coppa campagnola di Monte Arci | salsiccia sarda di Villamassargia | casizolu del Montiferru | pecorino semi stagionato e caprino del Sud Sardegna

PASTICCERIA ARTIGIANALE T HOTEL

Carapigna di Aritzo A:-	6
Seadas con miele agrumato crumble al cacao gelato alla crema A: 1-3-7-8	8
Ricordo di un torrone mandorla nocciola miele agrumato A: 1-7-8	8
Rocher di cioccolato fondente caramello salato coulis di arancia A: 1-3-7-8	8
Tagliata di frutta fresca di stagione A:-	8

T BISTROT - T RESTAURANT

ALLERGENI

Tutte le nostre pietanze potrebbero contenere allergeni. Consultare la tabella. Lo staff è a vostra disposizione per ulteriori indicazioni.

Prodotto e servizio al tavolo incluso nel prezzo

*Prodotto abbattuto termicamente secondo norme HACCP

**Contiene prodotto surgelato

THOTEL.IT
Via dei Giudicati, 66 Cagliari
07047400
☎ 345 05 95 147
📍 #thotel

