



T Bistrot | San Valentino

Martedì 14 febbraio 2023 | 20:30 – 22:30

Flûte di benvenuto Ferrari Perlè Trento DOC Millesimato

Ostrica | zuppetta di carote allo zenzero | carciofo marinato | mandorla sarda A: 8-12-12

Carpaccio di capasanta | brunoise di zucchine e mango | salsa agrumata | uova di salmone A: 4-12-14

Tartare di gambero rosso | misticanza | arancia viva A: 2-12

Medaglione di salmone gratinato al miele | crema di ricotta affumicata | verdure al vapore A: 4-7

Cuor di culurgiones all'astice | crema di basilico A: 1-2-12

Ombrina e spigola in fusione al timo | topinambur | carciofo spinoso A: 4

Cuore A: 1-3-7-8

mousse al cioccolato Ruby | interno colante al caramello | streusel di pistacchio | sorbetto al cioccolato fondente

Acqua minerale | Caffè

Euro 70 per persona

I calici suggeriti dal nostro Sommelier:

Sciala | Vermentino di Gallura DOCG Superiore | Vigne Surrau | Arzachena

Tararà | Cannonau di Sardegna DOC Riserva | Vigneti Zanatta | Olbia (NU)

Spumante Cucaione | Moscato di Sardegna Gallura DOC | Piero Mancini | Olbia

Euro 8.00 per calice
Euro 20.00 intera degustazione

THOTEL.IT
Via dei Giudicati 66, Cagliari
070 47400
☎ 345 05 95 147
📱 #thotel

