

Menù Capodanno 2023

Aperitivo di benvenuto nel nostro Lounge bar

Bollicine Caralis e cocktails

La Cena di Gala

Gli antipasti

Dentice in sashimi con crema di avocado e chips di riso venere

Baccalà confit cotto a bassa temperatura e carciofo spinoso sardo
su canestrino di pistoccu con gelée di aglio nero

Quaglia caramellata ripiena con funghi di stagione, datteri, nocciole e miele di corbezzolo

Il primo piatto

Lasagnette di pasta fresca all'uovo con scampi e ovuli flambati

Il secondo di mare

Mezzo astice con la sua salsa di crostacei

Il sorbetto al basilico fresco

Il secondo di terra

Tomahawk di agnello con riduzione al Nasco, timo, limone e mandarino
con Souffle di verdure di stagione e castagne caramellate

Il Dessert

Panettone artigianale di Barbusi dei F.lli Piras

La Cantina

Terresinis – Valle del Tirso IGT, Cantina della Vernaccia S.c.a.r.l. di Oristano

Bacchjera – Vitigni autoctoni e Cabernet Colli del Limbara IGT, Az. Bacchjera di Calangianus

Caralis – Spumante Brut Chardonnay, Soc. Agricola Dolianova, Cagliari