

Galà di Capodanno 2025

- Profumi del nostro mare e della nostra terra baciata dal sole -

Fiori di zucca, salvia, carciofi freschi sardi spinosi, asparagi selvatici

pastellati fritti e serviti caldi con le bollicine di benvenuto

Aragostella

mezza, servita con frutta e verdura fresca di stagione e la sua citronette

Merluzzo

marinato battuto al coltello con agrumi, nocciole di Belvì e olio Evo

Triglia

di scoglio del nostro mare in salsa all'arancio sfumata al Grand Marnier

Risotto carnaroli

mantecato con zucca, mandarino, nocciola e zafferano di Turri

Rombo chiodato

fresco di mare aperto con zucchine, carote, finocchietto e cocco

con il suo tortino di spinaci e zucca caramellata

Sigaro croccante

ripieno di crema con quenelle di gelato artigianale di ricotta e zafferano

Panettone

artigianale di Barbusi dei fratelli Piras

Vermentino Branu

di Gallura D.O.C.G., cantina Surrau di Arzachena

Spumante Akènta Rosè

rosato extra dry, cantina Santa Maria la Palma