



Capodanno con i Buoni e Cattivi

Il Tris di Antipasti

Carciofo sardo in doppia panatura croccante di pasta sfoglia ripieno di rosso d'uovo di galline felici su salsa piccante e miele

*Trattalia arrosto accompagnata da verza ripassata e riduzione al mirto
Quenelle di patate e rana pescatrice servita con salsa al prezzemolo*

Il Bis di Primi

Spaghetto di pasta fresca al pesto agli agrumi con sarde e bottarga di Cabras

Saltimbocca di ricotta di Donori e spinaci con coulis di pomodoro e menta

Culurgiones ripieni di patate, menta e pecorino servita su salsa di pomodori della Fattoria Molto Sociale e basilico

Il Bis di secondi

Calamaro ripieno brasato e servito su paté di lenticchie

Costine di agnello IGP fritte con panatura di pane e mandorle servito su cialda di patate in verde

Il dolce

Tartelleta di pasta frolla con crema all'arancia e soffice meringata all'italiana flambata

Anastasia Brut per il brindisi di mezzanotte

Menù di Capodanno € 70,00 a persona