



# Menu di Capodanno 2021

Antipasto Sardegna crudo e cotto

## Crudi

Carpaccio di Salmone scozzese marinato alle erbe.

Tartara di ricciola profumata al lime, chips di cipolline frita.

Involentino di Ombrina con battuto di gamberi e mango, salsa al passion fruit.

Insalata di spigola, cuore di finocchio, avocado, datterino fresco, zenzero.

## Cotti

Galatina di Orata, broccolo verde, purea di patate, spolvero di Bottarga.

Calamari al salto, verdure di stagione, pane guttiau.

Carpaccio di fragolino, agrumi, melograno, finocchietto selvatico.

Morbidelle di parago e verdure di stagione fritte dorate.

## Primo piatto

Lasagnetta di gamberi, zucchine dolci, finocchietto selvatico.

## Secondo piatto

Trancio di Branzino in umido, cuore di carciofi, patate, vernaccia sarda.

## Dessert

Cartoccio di mela e crema in crosta di pasta brise'

Caffè -Acqua

Vini esclusi

Prezzo 100,00 €