

12 Gang Gourmet Menü

Amuse Bouche

Tamata Prena
Luftgetrocknete Tomaten, gefüllt mit Bottarga

Minestra de Fregula

sardische Nudelsuppe mit Hühnchen Fleisch und Venusmuscheln

Muzza Murru

geröstet Weißbrot in Lammbühe und Milch getunkt an Tomatensauce mit Pecorino Käse überbacken

Malloreddosso su Babbu

sardische Gnocchi (Grießnudeln) mit Rucola, Fenchelsamen, Salsicciawurst, Pecorinowürfeln und frische Tomatenstücken

Spaghitusu Nuraghe

Spaghetti mit Shrimps, Spinat, Knoblauch, Pinienkernen und frischen Tomatenstücken in Weißweinsauce

Sperrittu cun Bottarga

Doradenfilet an Bottargasauce serviert auf Kartoffelbeet

Scampusu asu Fillu Ferru

Riesen Garnelen flambiert mit sardischen hausgemachten Grappa serviert mit Reis nach sardische Art

Sorbetto Mandarino

Erfrischendes Mandarinen Sorbet

Filetto de Boe coe e non coe a su Mirto

Zartes Rinderfilet mit frischen Kräutern gebraten und verfeinert mit einen sardischen Kräuter Likör

Pecora in Cappotto

Typisch sardischen hirtengericht
Gekochtes Schafsfleisch mit eingekochtem Gemüse

Dolci Bellini

Dreierlei mini Ravioli an dreierlei Saucen

Budino de Amaretto

sardischer Amaretto- Pudding mit Vanillesauce