



Menù di San Valentino

Executive chef: Angelo Frau



Menu di pesce

Carpaccio di polpo su misticanza croccante

Risotto agli scampi e radicchio rosso allo Champagne

Rosolini di spigola affogati in salsa di carciofi e mentuccia

Spuma di patate prezzemolate

Tortino al cioccolato e crema all'arancia

Menu di carne

Fagottini rubacuori di bresaola e ricotta caprina

Trofie al ragout d'anatra con cuori di carciofi

Filetto tenero in salsa al pepe rosa con profumo di tartufo

Tocchetti di patate e porcini arrosto

Tortino al cioccolato e crema all'arancia

Vini di accompagnamento

Costamolino Vermentino di Sardegna

Cannonau Costera

Spumante Brut