

Menu

Ferragosto

ANTIPASTO

Prosciutto crudo di Parma e melone cantalupo
Salame a punta di coltello
Ricottina fresca con confettura di fichi
Frittella di pesce su maionese al basilico
Insalata di mare, finocchi, arance e glassa al balsamico

PRIMI

Risotto mantecato al limone con mazzancolle
Gnocchetti sardi alla Campidanese

SECONDO

Filetto di branzino su vellutata di datterini gialli
e chips di zucchine

CONTORNO

Verdure estive al forno

Acqua, vino, caffè 1 bottiglia di vino ogni 4 persone

Dolce della ricorrenza:

Sablè croccante con crema al cocco e frutti di bosco.

€ 60,00
a persona

RAMÉ