

CAPODANNO • DA SOMU

Un menu d'eccezione, quello pensato dallo chef Salvatore Camedda - una stella Michelin, per festeggiare l'avvento del nuovo anno in un contesto tradizionalmente sardo ma di classe, con affaccio sul bellissimo mare della Sardegna.

IN PIEDI

Chips and Chips

Tuorlo marinato, cardoncelli e amaranto

Insalatina di mare, aneto e limone

Pralina di riso allo zafferano con ragù di bue rosso

Salmone, soia e mela verde

Polentina frita e moscardini alla diavola

Gamberi, lardo e avocado

Focaccia al vapore, caprino e uova di salmone

Caesar salad

A TAVOLA

Scampi, melograno e nocciole

Risotto all'astice e lime

Controfiletto di manzo, millefoglie di patate al timo, spinaci e salsa italiana

Bavarese, cioccolato, pepe di Timut e frutti rossi

Panettone e zabaione

Lenticchie e cotechino

CANTINE DELLA SERATA

Surrau

Contini

Bacchjera

Champagne Charlier & Fils

120€ cad. (bevande incluse)