CENA DI NATALE GRUPPO SARDEGNA CAGLIARI: VENERDI' 13 DICEMBRE 2019 – RISTORANTE NIU, CAGLIARI

SCEGLI I MENU':

MENU' MARE

Antipasti in portata:
zuppetta di cozze in rosso con crostoni di civraxiu
tentacolo di polpo in crosta di carasau, burrata e spugna al nero di seppia
fritto misto del golfo
zeppoline di gambero

Bis di Primi:
Fregula sarda fatta in casa servita con cozze, vongole, gamberi e salsa di pomodoro;
culurgiones fatti in casa con impasto allo zafferano, ripiene di orata e agrumi, serviti in guazzetto rosso di mare;

Secondi:
tonno in crosta di carasau
pinzimonio di verdure di stagione

Dessert:

semifreddo al gateau: zabaione al moscato, croccante di mandorle e brunoise di frutta fresca

Acqua, vino della nostra selezione (*), caffè e digestivo
(*) 1 bottiglia ogni 4 pax (bianco, rosso o bollicine)

MENU' VEGETARIANO

Antipasti in portata:
soufflè ai porcini,
millefoglie di verdure al forno con carasau e pecorini servita su vellutata del giorno
caponatina di verdure di stagione
pecorino arrosto su carasau con miele di corbezzolo

Bis di Primi:
culurgiones verdi con impasto agli spinaci, ripieno di melanzane e zucchine saltati al burro e salvia
culixionis: raviolo tradizionale fatto in casa con ripieno di ricotta, zafferano e scorza di limone serviti in salsa di pomodoro

Secondi:
burger di ceci su vellutata di cipolla rossa a scabecciu pinzimonio di verdure di stagione

Dessert:
semifreddo al gateau: zabaione al moscato, croccante di mandorle e brunoise di frutta fresca

Acqua, vino della nostra selezione (*), caffè e digestivo
(*) 1 bottiglia ogni 4 pax (bianco, rosso o bollicine)