



Sabato 15 agosto 2020 ore 13.00

Pranzo di Ferragosto
Illuminati di Sapori

Il menù è adatto anche ai celiaci

Flut di benvenuto e la nostra entrèe
Tonno scottato con zuppetta di pomodoro

Antipasti

Polpo cotto a bassa temperatura e fritto in una miscela di farine gluten free con salsa aioli e cipolla rossa di Tropea

Carpaccio di salmone con salsa tzatziki e ravanelli

Sgombro marinato e scottato con insalatina di finocchi, arance e pinoli all'aceto balsamico

Il primo piatto

Strigoli di pasta fresca con cozze e vongole profumate al limone e pomodorini appassiti

Il secondo piatto

Calamari scottati con patate alle olive taggiasche e salsa leggermente speziata al pomodoro secco

Dessert a scelta

Tortino alle mele con gelato al limone e salsa al passion fruit e zenzero

Oppure

Crema al mascarpone con ananas marinata al pepe rosa e flambata al Martini bianco con amaretto sbriciolato

Cantine del territorio di Alghero:
Cantina Rigatteri e Cantina Poderi Parpinello
Il pane del nostro forno, acqua e caffè

40 euro a persona
Menù per bambini a 19 euro