

# Menù “LA MIA LAUREA”

## “Inseguendo il mio sogno!”

### Aperitivo di Benvenuti offerto dal Maestrale

Spumante brut

### Accompagnamento

Pane carasau e tradizionale

### Antipasti

TRIS DI FREDDI

Fagottino di Salmone affumicato ripieno di formaggio caprino morbido;  
Canestrino di pecorino sardo ripieno di \*insalata di gamberi agli agrumi;

\*Tonno scottato in crosta di pistacchio e kiwi

TRIS DI COTTI: \*Gambero rosso Mazzara del Vallo in crosta di noci su purè di patate al tartufo nero;

\*Polpo, salsa di carote, salsa di broccoli; \*Salmone alle erbe aromatiche

### Primi piatti

2 mezzi primi a scelta tra:

- Raviolo al nero di seppia ripieno di crostacei (astice \*gamberi \*scampi) noci e patate
- Calamarata del pastificio “Felicetti”, \*gamberi rossi Mazzara del Vallo e pesto di pistacchio
- Fregola sarda ai \*frutti di mare e zafferano

### Secondo piatto e contorno

\* Rombo alla Maestrale (filetto spinato al forno con zucchine julienne e patate al forno)

### Dessert

(superate le 10 persone) Torta di millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato fondente  
(se siete meno di 10 persone) "A scelta dalla carta"

### I dolcetti della casa

Ciocolatino nero fondente piccante, bianco al pistacchio, gianduia e nocciola

**Caffè** a scelta tra espresso, decaffeinato, americano, orzo

**Digestivi** mirto, limoncello, grappa sarda (filu e ferru)

**SOLO SU PRENOTAZIONE tel. 06.86391914**

€ 65 A PERSONA ANZICHE' 90 Acqua inclusa, vino e bibite escluse - Preparazione minima per 2 persone