

CAPODANNO
2026



MENÙ VEGANO



APERITIVO DI BENVENUTO NEL NOSTRO LOUNGE BAR & PIANO

Bollicine Akènta Rosè, Spumante rosato extra dry,
Cantina Santa Maria la Palma di Alghero

Frittino di lamelle di carciofi sardi spinosi e verdurine croccanti



GLI ANTIPASTI

Millefoglie di verdure al forno con zucca,
patate viola e salsa all'aglio nero fermentato

Mini tacos ripieni di carciofi sardi spinosi, tofu e paprika piccantina

Barchetta di carasau con caviale di melanzane



IL PRIMO PIATTO

Gnocchi di patate viola fatti a mano
dal Chef Santiago con pesto di mandorle e pomodori confit



IL SECONDO

Bitoc di lenticchie corallo e avena, servito su crema di broccoli



IL DESSERT

Sorbetto al melograno

Panettone artigianale di Barbusi dei Fratelli Piras

LA CANTINA

Camminera – Vermentino di Sardegna D.O.C., Soc. Agricola Audarya, Serdiana

Surrau – Isola dei Nuraghi I.G.T., Cantine Surrau, Arzachena

Akènta Rosè - Spumante rosato extra dry, Cantina Santa Maria la Palma di Alghero

Acque minerali, soft drink e caffè inclusi