

# Menù Cena Hotel le Dune Piscinas 2020

## Le nostre degustazioni

### “Andando per Mare”

Snack

Baccalà in tempura, schiuma di olive, peperoni arrosto e capperi selargini

Tonno Rosso di Carloforte appena scottato, gel di pomodoro, pane  
Pistoccu, cipollotto e sedano

Spaghetti aglio olio peperoncini dolci, cozze del golfo di Oristano, origano  
fresco e pane piccante

Spigola al profumo di limone, emulsione di tartufi di mare e chips di alghe

Cioccolato, limone e lampone

Piccola pasticceria (E)

**70€** per ospite

**95€** con vini in abbinamento

*la scelta dei menù degustazione è consigliata per tutti gli ospiti della tavola*



### “Passeggiata in Campagna”

Snack

Melanzana tonda di Sardegna alla “Pizzaiola”, pane carasau e maggiorana

Capretto sardo da latte in crosta, battuto di cardi di Sardegna, cipollotti,  
guancia e tartufo nero

Risotto alle zucchine, mentuccia e brodo ristretto di pecorino Granglona

Maialino cotto lentamente, riduzione alla birra Pozzo 16, spinacini e  
variazione di carote

Semifreddo al caffè, croccante alle nocciole e zabaione al rhum

Piccola pasticceria (E)

**60€** per ospite

**85€** con vini in abbinamento

*la scelta dei menù degustazione è consigliata per tutti gli ospiti della tavola*

∞ ∞ ∞ ∞

## “Vegetariano”

Snack

Sequenza di tre piatti elaborati con vegetali e ortaggi di Stagione

Sablé Bretonne, cremoso alla Vaniglia Bourbon e frutti di bosco (E)

Piccola pasticceria (E)

**50€** per ospite

**75€** con vini in abbinamento

*la scelta dei menù degustazione è consigliata per tutti gli ospiti della tavola*

∞ ∞ ∞ ∞

## “Degustando”

Snack

Una sequenza di otto creazioni dello Chef dedicata a chi desidera esplorare a fondo le nostre proposte gastronomiche

Piccola Pasticceria (E)

**85€** per ospite

**120€** con vini in abbinamento

*la scelta dei menù degustazione è consigliata per tutti gli ospiti della tavola*

## **“Le Vostre richieste”**

*Le vostre richieste special vengono servite solo su prenotazione*

Gran crudo: crostacei, conchiglie, pescato locale in carpaccio e tartare accompagnato da frutta e vegetali (G)	60€ per ospite
Astice Locale come piace a Voi	20€ per Etto
Aragosta locale come piace a Voi	22€ per Etto

## I nostri piatti alla Carta

### Antipasti

Crudo di Gamberi Rossi, salsa piccante emulsione di scarola e croccante al corallo (G)	20€
Tonno Rosso di Carloforte appena scottato, gel di pomodoro, pane Pistoccu cipollotto e sedano	20€
Baccalà in tempura, schiuma di olive, peperoni arrosto e capperi selargini	18€
Melanzana tonda di Sardegna alla "Pizzaiola", pane carasau e maggiorana (VEG)	14€
Capretto Sardo da latte in crosta, battuto di cardi di Sardegna, cipollotti, guanciaie e tartufo nero	18€
Insalata di mare tiepida e verdure di stagione (G)	18€
Parmigiana di pesce bandiera, melanzana pomodoro olive e capperi	18€

### Primi

Spaghetti aglio olio peperoncini dolci, cozze del golfo di Oristano, origano fresco e pane piccante	18€
Fregula, totani e patate, olive di Gonnos e limone candito	18€
Tortello di patate, latte affumicato e guazzetto di vongole veraci (E)	18€
Risotto alle zucchini, mentuccia e brodo ristretto di pecorino Granglona (G) (V)	16€
Spaghettoni ai quattro pomodori e basilico (VEG)	14€
Lorighittas con zucchini, burrata e mandorle (V)	16€
Primo piatto del giorno	16€

*I nostri primi piatti, su richiesta, possono essere rielaborati in modo tale da essere graditi agli ospiti vegani o intolleranti al glutine*

### Secondi

Spigola al profumo di limone, emulsione di tartufi di mare e chips di alghe (G)	26€
---	-----

Triglia Rossa cotta alla plancia, essenza di zuppa di pesce e spinaci aglio olio e peperoncino (G)	24€
Grigliata mista di pesci crostacei e molluschi	28€
Spalla di Agnello in crosta di frutta secca, patate e cipollotti al burro	24€
Rib Eye di Bue Rosso cotto alla brace, salsa mediterranea e variazione di melanzane e pomodori (G)	26€
Pescato del giorno, secondo disponibilità, come piace a Voi alla griglia, al sale, al forno, in umido	per etto 8€

## Dessert

Selezione di formaggi sardi dal nostro carrello in abbinamento a miele dalle Dune di Piscinas, mostarde e frutta secca (G)	18€
“Dolci passioni” 3 assaggi di dolci del nostro Chef Pasticcere	16€
“Seadas”, chips di grano duro, spuma di Casu Friscu, limone e miele dalle Dune di Piscinas	12€
Semifreddo al caffè, croccante alle nocciole e zabaione al rhum (G)	12€
Sablé Bretone, cremoso alla Vaniglia Bourbon e frutti di bosco (E)	12€
Cioccolato, limone e lampone (E)	14€
Tagliata di frutta fresca	8€
Selezione di gelati e sorbetti alla frutta fresca di nostra produzione (G)	10€

\*V = *vegetarino*

\*VEG= *vegano*

\*G= *gluten free*

\*E=*contiene uova*