

LA
CIMINEA

WINE RESTAURANT

PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

METAMORFOSI

Prendiamo spunto dalla tradizione a modo nostro in quattro portate

euro 90

Bevande escluse

Degustazione vini in abbinamento

euro 70

ESSENZA VEGETALE

Un'esperienza che racconta la nostra passione per il mondo vegetale e per il nostro orto in sette portate

euro 110

Bevande escluse

Degustazione vini in abbinamento

euro 90

Il menu degustazione scelto è da intendersi per l'intero tavolo

LA CARTA

Antipasti

Zuppa gallurese rivisitata	24 euro
Cozze, pecorino e sommacco	35
Erbe alle erbe	28
Alici, fico d'india e nocciole	35
Zucchina	30

Primi piatti

Chiusoni di semola, fonduta al pecorino, salsa di pomodoro, riduzione di manzo e salsiccia	33 euro
Raviolo al granchio blu, riduzione agrumata e semi	34
Risotto abisso	35
L'avanzo è oro	33

Carne, pesce e orto

Tutto il buono dell'agnello	45 euro
Manzo, more di rovo e verdure di stagione	45
Astice alla brace, pomodoro e caviale	65
Sea-das	54
Mela-nzana	38

Secondo la stagionalità ed al fine di preservarne la freschezza e la reperibilità, alcuni elementi potrebbero essere congelati o trattati tramite abbattimento rapido di temperatura. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di servizio

LA
CIMINEA

WINE RESTAURANT

DESSERT

Mela verde, kiwi e lime	22 euro
Fregula alla fragola	22
Stratificazione di seadas	22
Tiramisù a modo nostro	20
Crostata scomposta, vaniglia di Tahiti e frutta di stagione	20

*Secondo la stagionalità ed al fine di preservarne la freschezza e la reperibilità,
alcuni elementi potrebbero essere congelati o trattati tramite abbattimento rapido di temperatura.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al
nostro personale di servizio*