

MENU DI BORDO 2019

APERITIVO

Pan Pistoccu Sa Vressa (Forni- NU)
impresiosito di spruzzi di Olio Carli con bottarga di muggine Blu Marlin
spalmato di Crema di Formaggio Podda (Orgosolo – NU)
e crema di carciofo spinoso con muggine affumicata (Sa Marigosa – Cabras)
Vino T'Amo Cuvée della Cantina di Mogoro

ANTIPASTO SARDO DI TERRA

Scaglie di Pecorino Minerva fresco, Sarulese medio e Montes stagionato
con Miele Millefiori della Valle Brembana e Marmellata di Fichi
Salsiccia di Berchidda
verdura fresca di campagna in Pinzimonio
(sedano, finocchio, carote, pomodorini, cetrioli...)

PRIMO PIATTO DI MARE

Mezze Penne Valdigrano di Franciacorta
con sugo di Pescato Fresco

SECONDO PIATTO

Ombrina o Ricciola in umido con pomodoro fresco e olive nere
o Calamari alla Catalana

DOLCI TIPICI SARDI secchi

MIRTO aromatizzato di nostra produzione

CAFFÈ' Miscela Arabica dalla Torrefazione Poli

VINO T'AMO CUVEE' - CANTINA DI MOGORO

VINO VERMENTINO - CANTINA DI MOGORO

Degustazione Distilleria MARZADRO Grappa 18 Lune



LadySunYacht – Marina di Stintino – 07040 Stintino (SS) – tel. 333 5301353