

## **Galà di Capodanno 2025**

**- Profumi del nostro mare e della nostra terra baciata dal sole -**

**Fiori di zucca, salvia, carciofi freschi sardi spinosi, asparagi selvatici**

pastellati fritti e serviti caldi con le bollicine di benvenuto

### **Aragostella**

mezza, servita con frutta e verdura fresca di stagione e la sua citronette

### **Merluzzo**

marinato battuto al coltello con agrumi, nocciole di Belvì e olio Evo

### **Triglia**

di scoglio del nostro mare in salsa all'arancio sfumata al Grand Marnier

### **Risotto carnaroli**

mantecato con zucca, mandarino, nocciola e zafferano di Turri

### **Rombo chiodato**

fresco di mare aperto con zucchine, carote, finocchietto e cocco

con il suo tortino di spinaci e zucca caramellata

### **Sigaro croccante**

ripieno di crema con quenelle di gelato artigianale di ricotta e zafferano

### **Panettone**

artigianale di Barbusi dei fratelli Piras

### **Vermentino Branu**

di Gallura D.O.C.G., cantina Surrau di Arzachena

### **Spumante Akènta Rosè**

rosato extra dry, cantina Santa Maria la Palma