

Cena Sociale

9 Ottobre 2014

Menu

Antipasti

Insalata di mare

Polpo alla diavola (pomodoro, peperoncino)

Zuppa di cozze e arselle (pomodoro)

Champignon rucola e grana

Mustela con cuori di sedano

*

Primo

Crespelle con ricotta e spinaci (lattosio)

Trofie con gamberetti e zucchine (pomodoro)

*

Secondo

Pesce in bellavista con la saletta al vermentino e pomodorini

Verdurine alla griglia

Sorbetto al limone

Arrosto di vitella al forno

Tortino di patate alla rustica (lattosio)

*

Dessert

Semifreddo al kiwi (lattosio)

Vegetariano

Antipasto

Insalata di farro e verdure al vapore

*

Primo

Cannolo di crespelle ricotta e spinaci (lattosio)

*

Secondo

Tortino agli asparagi (lattosio)

Verdure grigliate al pesto di basilico (lattosio)

*

Dessert

Semifreddo al kiwi (lattosio)

Bevande

Acqua minerale

Vini: Costamolino (vermentino bianco Cantine Argiolas)

Rocca Rubia (carignano rosso Cantina di Santadi)

Caffè

Liquori: Mirto, Limoncello (liquori sardi)

Social Dinner
October 9th, 2014

Menu

Appetizers

Seafood salad

Spicy octopus (tomato, chili peppers)

Mussels soup (tomatoes)

Mushrooms, rocket salad and grana cheese

Pork loin with celery hearts

*

First Course

Thin pancake filled with ricotta cheese and spinach (lactose)

Fresh pasta with shrimps and zucchini (tomatoes)

*

Second Course

Grilled fish in display with vermentino sauce and tomatoes

Grilled vegetables

Lemon sorbet

Roasted veal from the oven

Small potato tart country style (lactose)

*

Dessert

Ice cream like sweet with kiwi (lactose)

Vegetarian

Appetizers

Spelt and vegetables salad

*

First Course

Rolled pancake filled with ricotta cheese and spinach (lactose)

*

Second Course

Small asparagus tart (lactose)

Grilled vegetables with pesto (lactose)

*

Dessert

Ice cream like sweet with kiwi (lactose)

Bevarages

Mineral water

Wines: Costamolino (vermentino white Argiolas winery)

Rocca Rubia (carignano red Santadi winery)

Espresso Coffee

Liqueurs: Mirto, Limoncello (Sardinian liqueurs)