



BRUNCH SAPORI AUTUNNALI 15 NOVEMBRE 2026

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI
CON FRUTTA SECCA E LE NOSTRE CONFETTURE

A: 7-8

INSALATA DI CARCIOFO SPINOSO CON OLIO EVO BIOLOGICO
E BOTTARGA DI MUGGINE

A: 4

CARPACCIO DI MANZETTA PIEMONTESE
CON SCAGLIE DI PARMIGIANO, MISTICANZE SELEZIONATE
E TARTUFO NERO

A: 7

FLAN DI PECORINO MEZZANO IN FORMATO FINGER FOOD,
SU COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE E CRUMBLE DI GUANCIALE

A: 1-3-7

PICCOLE PANADAS: CARCIOFO SPINOSO,
PATATE E POMODORO SECCO, PURPUZZA AL FINOCCHIETTO

A: 1-3-7-9-12

TAGLIATELLE DI SEPIA PROFUMATE AL LIME,
CON FINISSIMA DI CAVOLO CAPPUCCIO AL CUMINO
E ACETO DI MELE BIO

A: 12-14*

COZZE NOSTRANE IN FINTA GRATINATURA

A: 12-14

MUGGINE DI STAGNO IN SCABECCIU
CON LE SUE VERDURE IN AGRODOLCE

A: 1-4-9-12

AGULI E CIBUDDA

A: 1-7-9

CARDONCELLI E SHIITAKE SEMOLATI E FRITTI,
CON MAIONESE AL PEPE NERO

A: 1-3-7-10-12

FREGULA ARTIGIANALE ALLO ZAFFERANO
CON PORCINI NOSTRANI, CASTAGNE, PECORINO MEZZANO
E POMODORO SECCO

A: 1-3-7-9-12

PACCHERI «CAVALIER COCCO» AI FRUTTI DI MARE SGUSCIATI,
CON LIMONE CANDITO,
POMODORINI DATTERINI E CLOROFILLA DI BASILICO

A: 1-2-4-9-12-14 *

ZUPPA DI CAVOLO VERZA E PATATE, CON PANE ALL'AGLIO

A: 1-9

FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI PANE ALLE ERBE
CON UNA SALSA AL NOILLY PRAT E PATATE
A SA SCHISCIONERA

A: 1-4-9-12 *

BOCCONCINI DI VITELLO COTTI IN UMIDO
CON CAVOLO VERZA, PORCINI, POMODORO SECCO
E RISTRETTO DI CARNE

A: 9-12

L'ANGOLO *LIVE* DEL CASEIFICIO "LE QUATTRO MORE"

STRACCIATELLA

A: 7

BOCCONCINI DI MOZZARELLA VACCINA

A: 7

NODINI

A: 7

TRECCIONE AFFUMICATO

A: 7

PRIMO SALE AROMATIZZATO

A: 7

L'ANGOLO DELLE VERDURE

SALAD BAR

A: -

VERDURE AL VAPORE

A: -

VERDURE GRIGLIATE

A: -

CICORIE DI CAMPO RIPASSATE AL PEPERONCINO

A: -

FUNGHI CARDONCELLI TRIFOLATI

A: -

L'ANGOLO DEL PANE

A: 1-11

PIZZA MARGHERITA / NAPOLI / FUNGHI,
GUANCIALE E CASTAGNE

A: 1-4-7-8-9

FOCACCIA ALLE CIPOLLE E ROSMARINO

A: 1

CON CRISTALLI DI SALE

L'ANGOLO DELLA PASTICCERIA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

A: -

FINGER FOOD DEL NOSTRO PASTICCERE

A: 1-3-6-7-8-12

TORTE AUTUNNALI AL TAGLIO

A: 1-3-5-6-7-8-12

CANNOLO SICILIANO "LIVE"

A: 1-3-7-8

ACQUE MINERALI | CAFFÈ

VINI IN COLLABORAZIONE CON LE CANTINE SU' ENTU

65 EURO PP

3-12 ANNI 30 EURO PP

0-2 ANNI A CONSUMO

su'entu

CASEIFICIO
LE 4 MORE
SARDO

UNA HOTELS
T Hotel Cagliari