GRAN BUFFET DI FERRAGOSTO - 14 AGOSTO

DALLE 19:30 ALLE 22:30

BOLLICINA DI BENVENUTO A: 12

GRAN CRUDO DI MARE DEL MEDITERRANEO

OSTRICHE DI TORTOLÌ, VONGOLE VERACI, TARTUFI DI MARE,
GAMBERO ROSSO, SCAMPO, SASHIMI DI TONNO,
SASHIMI DI SALMONE E DI SPIGOLA
SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO: SOIA, ZENZERO MARINATO,
WASABI, SCALOGNO MARINATO ALL'ACETO DI LAMPONI A: 1-2-4-6-12-14 *

ASTICE COTTO IN ACQUA E LIMONE ALLA CATALANA
CON CIPOLLA ROSSA CROCCANTE E CUORI DI SEDANO A: 2-9-12

INSALATA DI MARE NOSTRANA CON VERDURE DI STAGIONE,
POMODORINI E ACETO DI MELE BIO A: 2-9-12-14 *

SELEZIONE DI AFFUMICATI DI MARE, MISTICANZA PICCANTE
E DRESSING AL LIME A: 4

CODE DI GAMBERO IN PASTA KATAIFI CON SALSA AGRODOLCE A: 1-2-3-12 *

COZZE LOCALI IN FINTA GRATINATURA A: 7-12

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI BARBARICINI
CON OLIVE AL PREZZEMOLO
E CREMA DI PECORINO LEGGERMENTE PICCANTE A: 7-9-12

FINISSIMA DI MANZETTA SARDA
PROFUMATA ALLE ERBE AROMATICHE
CON CHIFFONADE DI VERDURE AL LENTISCO
E DRESSING ALLO YOGURT MAGRO A: 1-3-7-9-10-12

BOCCONCINI DI CAPOCOLLO DI MAIALINO CBT
PROFUMATI AL CUMINO, IN CROSTA DI PANKO
CON MAIONESE AL PEPE NERO A: 1-3-7-9-10-12

CULURGIONES OGLIASTRINI RIPIENI DI PATATE,
MENTA E PECORINO CON SALSA DI POMODORO SAN MARZANO,
BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA A: 1-3-7-9*

GAZPACHO ANDALUSO CON LE SUE VERDURE A: 1-9-12

MELANZANA ALLA PARMIGIANA A: 1-7-9

FREGULA ARTIGIANALE ALLO ZAFFERANO CON ASTICE,
POMODORINI CONFIT, LIMONE CANDITO
E CLOROFILLA DI BASILICO A: 1-2-4-9-12 *

L'ANGOLO DEL PANE A: 1-8-11

FOCACCIA AI POMODORINI E ROSMARINO A: 1
PIZZA MARGHERITA / NAPOLI / FRUTTI DI MARE A: 1-2-4-7-12-14 *

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

BBQ LIVE

FILETTO DI SPIGOLA A: 4 *
FILETTO DI ORATA A: 4 *
TONNO A: 4 *
PESCE SPADA A: 4 *
CALAMARO A: 14 *
SEPPIA A: 14 *
SPIEDINO DI POLPO A: 14 *
SPIEDINO DI GAMBERO A: 2 *
SPIEDINO DI POLPO E GAMBERO A: 2-14 *
SPIEDINO DI ANGUILLA DI STAGNO A: 4 *

L'ANGOLO DELLA NOSTRA PASTICCERIA

CANNOLO SICILIANO *LIVE* A: 1-3-7-8
TORTE AL TAGLIO A: 1-3-7-8-12
ASSORTIMENTO PASTICCERIA MIGNON & FINGER FOOD A: 1-3-7-8-12
PICCOLA PASTICCERIA SARDA ALLE MANDORLE A: 1-3-7-8-12
MONOPORZIONI A: 1-3-7-8-12
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA A: -

ACQUE MINERALI | CAFFÈ

VINI IN COLLABORAZIONE CON LE CANTINE SU'ENTU E ANTIGORI A: 12

85 EURO PP
3-12 ANNI 30 EURO PP
0-2 ANNI A CONSUMO

su'entu

ANTIGORI

CASEIFICIO LE 4 MORE SARDO

UNA HOTELS
T Hotel Cagliari

Per informazioni potete contattarci telefonicamente al +39 070 47400, via whatsapp al +39 345 0595147 oppure via e-mail a ricevimento@thotel.it.

MID-AUGUST GRAND BUFFET - 14TH AUGUST

FROM 7:30PM TO 10:30PM

WELCOME SPARKLING WINE A: 12

MEDITERRANEAN SEAFOOD CRUDO SELECTION

OYSTERS FROM THE SARDINIAN TOWN OF TORTOLÌ, CLAMS, SEA TRUFFLES, RED PRAWNS, LANGOUSTINES, TUNA SASHIMI, SALMON SASHIMI AND SEA BASS SASHIMI
SERVED WITH DIPPING SAUCES (SOY SAUCE, PICKLED GINGER, WASABI, SHALLOTS MARINATED IN RASPBERRY VINEGAR) A: 1-2-4-6-12-14 *

CATALAN-STYLE LOBSTER POACHED IN WATER AND LEMON WITH CRISPY RED ONION AND CELERY HEARTS A: 2-9-12

TRADITIONAL SEAFOOD SALAD WITH SEASONAL VEGETABLES, CHERRY TOMATOES AND ORGANIC APPLE CIDER VINEGAR A: 2-9-12-14 *

SELECTION OF SMOKED SEAFOOD WITH SPICY MIXED LEAVES AND LIME DRESSING A: 4

KATAIFI PRAWN TAILS WITH SWEET AND SOUR SAUCE A: 1-2-3-12 *

LOCAL MUSSELS IN MOCK GRATIN STYLE A: 7-12

SELECTION OF BARBAGIA CURED MEATS AND CHEESES WITH PARSLEY OLIVES AND LIGHTLY SPICED PECORINO CREAM A: 7-9-12

THINLY SLICED SARDINIAN BEEF WITH AROMATIC HERBS, LENTISK-SCENTED VEGETABLE CHIFFONADE AND LOW-FAT YOGHURT DRESSING A: 1-3-7-9-10-12

SLOW-COOKED SUCKLING PORK CAPOCOLLO BITES WITH CUMIN, PANKO CRUST AND BLACK PEPPER MAYONNAISE A: 1-3-7-9-10-12

OGLIASTRA-STYLE CULURGIONES FILLED WITH POTATO, MINT AND PECORINO, SERVED WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE, BASIL AND BURRATA STRACCIATELLA A: 1-3-7-9*

ANDALUSIAN GAZPACHO WITH ITS VEGETABLE GARNISH A: 1-9-12

AUBERGINE PARMIGIANA A: 1-7-9

ARTISANAL SAFFRON FREGULA WITH LOBSTER, CONFIT CHERRY TOMATOES, CANDIED LEMON AND BASIL CHLOROPHYLL A: 1-2-4-9-12 *

LIVE BBQ

SEA BASS FILLET A: 4 *
SEA BREAM FILLET A: 4 *
TUNA A: 4 *
SWORDFISH A: 4 *
SQUID A: 14 *
CUTTLEFISH A: 14 *
OCTOPUS SKEWER A: 14 *
PRAWN SKEWER A: 2 *
OCTOPUS AND PRAWN SKEWER A: 2-14 *
LAGOON EEL SKEWER A: 4 *

BREAD CORNER

A: 1-8-11

FOCACCIA WITH CHERRY TOMATOES AND ROSEMARY A: 1
MARGHERITA / NAPLES-STYLE / SEAFOOD PIZZAS A: 1-2-4-7-12-14 *

"LE QUATTRO MORE" *LIVE* DAIRY STATION

MOZZARELLA BITES A: 7
MOZZARELLA KNOTS A: 7
SMOKED *TRECCIONE* CHEESE A: 7
ASSORTED SEASONED *PRIMO SALE* CHEESES A: 7
BURRATA STRACCIATELLA A: 7

OUR PASTRY CORNER

LIVE CANNOLI STATION A: 1-3-7-8
SLICED CAKES A: 1-3-7-8-12
SELECTION OF MINIATURE PASTRIES & DESSERT BITES A: 1-3-7-8-12
TRADITIONAL SARDINIAN ALMOND PETIT FOURS A: 1-3-7-8-12
SINGLE-SERVE DESSERTS A: 1-3-7-8-12
FRESH FRUIT PLATTER A: -

MINERAL WATER | COFFEE

WINES IN COLLABORATION WITH SU'ENTU & ANTIGORI WINERIES

A: 12

85 EURO PP
CHILDREN AGED 3-12: 30 EUROS PER PERSON
CHILDREN AGED 0-2: CHARGED ON CONSUMPTION

su'entu

ANTIGORI

CASEIFICIO LE 4 MORE SARDO

UNA HOTELS
T Hotel Cagliari

For information, you can contact us by phone at +39 070 47400, via WhatsApp at +39 345 0595147, or by email at ricevimento@thotel.it.