



## BRUNCH DI PRIMAVERA

22 MARZO 2026 DALLE 12:30 ALLE 15:00

CARPACCIO DI MAGATELLO DEL MANDROLISAI CON TAGLIATELLE DI ASPARAGI E SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 MESI	A: 7	PACCHERI "CAVALIER COCCO" CON POLPA DI COZZE, CREMA DI PATATE LEGGERMENTE AFFUMICATA, BROCCOLETTI ALL'ACCIUGA E BOTTARGA DI MUGGINE	A: 1-4-9-12-14
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI CON FRUTTA SECCA, MIELE BIO E CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA	A: 7-8	VELLUTATA DI ZUCCHINE CON I LORO FIORI E CROSTINI DI PANE INTEGRALE	A: 1-9
PANZANELLA DI PANE DI GRANO SENATORE CAPPELLI CON GAMBERI SCOTTATI AL TIMO, CUORI DI SEDANO E CIPOLLA ROSSA CROCCANTE	A: 1-2-9-10-12*	PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO CON SALSA ALLA VERNACCIA DI ORISTANO RISERVA, OLIVE DI VILLACIDRO E PATATE A SA SCHISCIONERA	A: 4-9-12 *
INSALATA DI MARE CON CAPONATA DI VERDURE, POMODORINI DATTERINI E OLIO EVO BIO	A: 2-9-12-14*	ROAST BEEF DI VITELLONE COTTO AL PUNTO ROSA, SALSA AL LIMONE BIO E PATATE DIPPERS PROFUMATE ALLE ERBE AROMATICHE	A: 4-9-12 *
FRITTELLINE DI ASPARAGI SELVATICI, RICOTTA DI PECORA E ZAFFERANO DI SAN GAVINO	A: 1-3-7	VERDURE AL VAPORE	A: -
<b>I PRODOTTI CASEARI "LE 4 MORE" PREPARATI LIVE AL MOMENTO</b>	A: 7	VERDURE GRIGLIATE	A: -
<b>ANGOLO DELLE UOVA LIVE CON PRODOTTI DI STAGIONE</b>	A: 3	ASPARAGI SELVATICI RIPASSATI CON POMODORO SECCO	A: -
ANGOLO DELLE INSALATE	A: -	<b>ANGOLO DELLA PASTICCERIA:</b>	
ANGOLO DEL PANE	A: 1-11	TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	A: -
AGULI E CIBUDDA	A: 1-7	FINGER FOOD DELLA NOSTRA PASTICCERIA	A: 1-3-5-6-7-8-12
PIZZA MARGHERITA / NAPOLI / GUANCIALE E ASPARAGI SELVATICI	A: 1-4-7-8-9	TORTE CLASSICHE E MODERNE	A: 1-3-5-6-7-8-12
FOCACCIA AL ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE	A: 1	CANNOLO SICILIANO <i>LIVE</i>	A: 1-3-7-8
RAVIOLI ARTIGIANALI DI RICOTTA E SPINACI CON SALSA AI FUNGHI, ASPARAGI SELVATICI E RISTRETTO DI CARNE	A: 1-3-7-9-12 *	IN COLLABORAZIONE CON: <b>CANTINA F.LLI TRAVERSO</b> <b>CASEIFICIO LE 4 MORE</b>	
		75 EURO PER PERSONA, ACQUA, VINO E CAFFÈ INCLUSI 0-5 ANNI A CONSUMO 6-12 ANNI 30 EURO PER PERSONA	

A: Allergeni, consultare la tabella

\*Prodotto abbattuto da noi seguendo la catena del Freddo secondo normativa HACCP

\*\* Prodotto surgelato