

Comida fresca del Chef Alexio
Paladini

CERDEÑA

RESTAURANTE ESPECIALIZADO EN COMIDA ITALIANA

ENTRANTES

Ensalada del jardín / 15 €

Una ración de verduras frescas cultivadas sin pesticidas en el jardín trasero.

Minestrone / 15 €

sopa hecha con verduras frescas de temporada, cocinadas a la perfección.

PLATOS PRINCIPALES

Los Caneliones/ 15 €

Pasta de huevo rellena de carne de vaca, carne de ternera y pollo al horno con salsa de carne y salsa cremosa.

Gabriella Rabioli / 18 €

Pasta hecha a mano rellena con una mezcla de carne fresca de vaca y ternera cocinada en nuestra famosa salsa de carne.

Manulillo Parmesano / 18 €

Pasta de huevo rellena con queso ricotta, hecha al horno con salsa de tomate y queso parmesano.

Esterla (Especialidad de la casa) / 18 €

Brochetas a la brasa servidas sobre fideos penne en salsa de tomate con pesto de tomate seco.

POSTRES

Pannacotta de mango / 8 €

Delicia cremosa servida con puré de mango.

Soufflé de chocolate / 9 €

Un capricho esponjoso con un centro fundido que se puede servir a la moda o solo con salsa de chocolate.

Sorbete de limón / 8 €

Delicadas bolas de nuestro sorbete de limón casero con un toque de menta y endulzadas con miel.

BEBIDAS

Zumo exprimido / 5 €

Nuestras frutas sin pesticidas nos permiten servir bebidas sanas.

Vino tinto / 35 €

Nuestro vino procede del Valle de Napa, de donde creemos que procede el mejor vino.

Vino blanco / 20 €

Nuestro vino blanco viene de Italia, donde obtenemos delicadas notas florales.

