

# PRANZO DI NATALE

25 Dicembre Ore 13:00

## APERITIVO

Calice di Bollicine  
Tempura di Gambero

## ANTIPASTI

Frittura di Polpo in Crema di Parmigiano,  
Zafferano e Lamelle di Carciofi Spinosi  
Carpaccio di Petto d'Anatra al Fondo Bruno,  
Pere Caramellate e Scaglie di Tartufo

## PRIMI

Culurgiones Nero con Zeste di Limone  
e Gambero Rosso

Paccheri con Cardoncelli, Pecorino e  
Guancialetto Croccante

## SECONDO

Ricciola con Cuore di Bufala su Crema di Finocchi  
all'Anice Stellato e Crumble di Olive

## DESSERT

Tronchetto Natalizio al Cioccolato con  
Crema al Torrone di Aritzo e Frutti Rossi

Panettone Artigianale

## BEVANDE

Solky – Carignano del Sulcis DOC  
(Cantina Munai)

Villa Solais – Vermentino di Sardegna DOC  
(Cantina Santadi)

*Ospiti Esterni Euro 59,00*

*Ospiti Alloggiati in B&B Euro 55,00*

*Riduzione del 40% per bambini da 3 a 11 anni*

CARBONIA

**LU**  
HOTEL  
★★★★



# GENONE di CAPODANNO

31 Dicembre Ore 20:45

## APERITIVO

Calice di Franciacorta - Berlucchi DOCG Brut  
Tatakì di Pesce Spada al Mojito

## ANTIPASTI

Saltimbocca di Capesante con Finocchi, Mandarino e Aneto  
Tartare di Gambero con Burrata di Bufala e Olive Nere  
Sformatino ai Porcini, Ovinforth e Zafferano di San Gavino  
Petto d'Oca Affumicato con Crema di Piselli e Lamelle di Parmigiano Reggiano

## PRIMI

Risotto Acquerello in Bisque di Scampi e Calamaretti Spillo  
Cannolo di Ricotta e Bietole in Crema Tartufata

## SECONDI

Astice al Burro Chiarificato con Carciofi Spinosi e Riccioli di Bottarga di Muggine  
Tagliata di Wagyu al Fondo Bruno e Fantasia di Patate Soffiate

## DESSERT

Sfera di Capodanno con Ganache di Mandorle e Cremoso ai Lamponi

## BEVANDE

Giunco - Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Mesa  
Ortigu - Carignano del Sulcis 100% DOC Riserva - Cantina Munai

ALLO SCOCCARE DELLA MEZZANOTTE I FESTEGGIAMENTI PROSEGUONO CON

Tagliata di Frutta  
Fontana di Cioccolato  
Frutta Secca, Panettone e Pandoro  
Cotechino con Lenticchie  
Bollicine

*Musica Live con Rob's Duo, esibizione dell'Acrobatic Performer Susanna Defraia, DJ Set by Anthony Zella & Norma Gomez Cuban Dance*

**Ospiti Esterni Euro 160,00**

**Ospiti Alloggiati in B&B Euro 145,00**

**Riduzione del 40% per bambini da 3 a 11 anni**

CARBONIA

**LU**  
HOTEL  
\* \* \* \*

Info e Reservation: 0781 66 50 20 - [info@luhotel.it](mailto:info@luhotel.it) - Carbonia Via Costituente snc

# PRANZO DEL 1° DELL'ANNO

1 Gennaio Ore 13:00

## ANTIPASTI

Tortino di Polenta con Cuore al Ragù di Polpo  
Tagliatelle di Seppia al Pesto di Noci e Insalatina Croccante

## PRIMO

Maccarones Lados con Pesce Spada, Scorzette di Limone e Pinoli Tostati

## SECONDO

Trancio di Pescatrice in Guazzetto di Frutti di Mare

## BUFFET DI FRUTTA E DOLCI

Pasticceria Mignon  
Panettone e Pandoro  
Frutta fresca  
Frutta secca

## BEVANDE

Giunco – Vermentino di Sardegna DOC – Cantina Mesa  
Ortigu – Carignano del Sulcis 100% DOC Riserva – Cantina Munai

*Ospiti Esterni Euro 56,00*

*Ospiti Alloggiati in B&B Euro 50,00*

*Riduzione del 40% per bambini da 3 a 11 anni*

CARBONIA

**LU**  
HOTEL  
\* \* \* \*



# PRANZO DELL' EPIFANIA

6 Gennaio Ore 13:00

## ANTIPASTI

Carpaccio di Spigola marinato all'Arancia  
Calamaro Ripieno su Bisque di Gambero

## PRIMI

Tagliolini Neri con Tartare di Scampi e  
Crema di Burrata

## SECONDO

Filetto di Orata con Finocchi Marinati e  
Pomodorini Confit

## DESSERT

Cheesecake ai Lamponi

## BEVANDE

Giunco – Vermentino di Sardegna DOC  
Cantina Mesa  
Ortigu – Carignano del Sulcis 100% DOC  
Riserva – Cantina Munai

*Ospiti Esterni Euro 50,00*

*Ospiti Alloggiati in B&B Euro 45,00*

*Riduzione del 40% per bambini da 3 a 11 anni*

CARBONIA

**LU**  
HOTEL  
★ ★ ★

Info e Reservation: 0781 66 50 20 - [info@luhotel.it](mailto:info@luhotel.it) - Carbonia Via Costituente snc

