

CARBONIA



HOTEL



Serata Stellata

1 marzo 2025 - 20:30

**Chef
Italo Bassi**



MICHELIN

Italo Bassi



restaurant

C A R B O N I A



H O T E L



Aperitivo

Cialda di Sedano Rapa farcita di Ricotta leggermente affumicata e Polvere di Pomodoro
Calamarata Cacio e Pepe

Polenta, Baccalà Mantecato all'Olio Evo e Perle di Tartufo Nero

Abbinamento: Athesis Brut Metodo Classico - Alto Adige – Südtirol DOC - Cantina Kettmeir

Antipasto

Tartare di Tonno con Crema di Formaggio Fresco alle Olive Verdi, Campari e Arancio

Abbinamento: Galesa, Valli di Porto Pino IGT - Cantina Mesa

Primo

Risotto al Tastasal, Polvere di Cannella e Broccoli

Abbinamento: Ortigu, Carignano del Sulcis DOC Riserva - Cantina EuralSulcis

Secondo

Quaglia arrosto farcita di Cavolo Nero, Lardo e Pomodorini appassiti,
con Purea di Cavolfiore e Pralinato di Nocciole

Abbinamento: Atobiu, Carignano del Sulcis DOC Superiore - Cantina EuralSulcis

Dessert

La Mela Verde al Cioccolato e Vaniglia con Kefir

Macaron al Wasabi

Tartufini di Cioccolato fondente e Cocco

Abbinamento: Forterosso, Carignano del Sulcis DOC Passito - Cantina Mesa

Euro 100,00 per persona

Info e Reservation: 0781 66 50 20 - info@luhotel.it Carbonia Via Costituente snc

