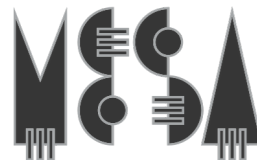




LOCANDA BORROMINI

22 MAGGIO
A CENA CON IL PRODUTTORE:



CANTINA MODERNA DEL SUD-OVEST DELLA SARDEGNA, NEL SULCIS, FONDATA DA GAVINO SANNA.

SI DISTINGUE PER UN FORTE LEGAME CON IL TERRITORIO E UN'IDENTITA' VISIVA MOLTO CURATA.

PRODUCE VINI ELEGANTI E PULITI, SOPRATTUTTO DA VITIGNI AUTOCTONI COME CARIGNANO E VERMENTINO, PUNTANDO SU EQUILIBRIO, BEVIBILITA' E PRECISIONE.

I VINI DELLA SERATA:

-PRIMO BIANCO, VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2024-	7.-/Al Calice - 39.-/La Bottiglia
-GIUNCO, VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2025-	9.-/Al Calice - 44.-/La Bottiglia
-OPALE, VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2024-	10.-/Al Calice - 51.-/La Bottiglia
-BUIO, CARIGNANO DEL SULCIS 2024-	9.-/Al Calice - 44.-/La Bottiglia
-BUIO BUIO, CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA 2022-	12.-/Al Calice - 62.-/La Bottiglia
-PRIMO SCURO, CANNONAU DI SARDEGNA DOC 2024-	7.-/Al Calice - 39.-/La Bottiglia

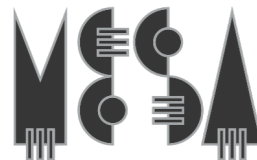


S.A. VINI BÉE



LOCANDA BORROMINI

22 MAGGIO
A CENA CON IL PRODUTTORE:



DEGUSTAZIONE CON IL PRODUTTORE

CON ASSAGGIO DI OSTRICHE SANDALIA N°3 DEL GOLFO DI ORISTANO
7,5.-/PEZZO

IL MENU' DELLA CENA:

(PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA)

-I MOSCARDINI IN UMIDO-

CON POMODORO CAMONE E PATATA SCHIACCIATA ALLA MACCHIA MEDITERRANEA

24.-

-LA FREGOLA AI FRUTTI DI MARE-

CON SCORZA DI LIMONE VERDE

29.-

-LA COSCIA DI MAIALINO AL GINEPRO E MIRTO-

CON CAVOLO CAPPUCCIO E CAROTA IN INSALATA E DRESSING ALLO YOGURT DI PECORA

37.-

-IL GELATO ALLA RICOTTA DI PECORA-

CON MIELE DI EUCALIPTO E BISCOTTO AL CACAO AMARO

12.-

-LA DEGUSTAZIONE DI TUTTE E 4 LE PORTATE-

69.-

18:00 - 19:30

DALLE 19:30



S.A. VINI BÉE