

A CAPODANNO MANGIO WAGYU

2025



LA DEGUSTAZIONE HA
UN COSTO DI 130€.

LA DEGUSTAZIONE SI INTENDE A
PERSONA E COMPRENDE ACQUA
E COPERTO.

CON SOLI 20 EURO POTRAI
GODERE DELL'ABBINAMENTO DI
4 CALICI DI VINO PENSATI A
PUNTINO PER QUESTA SERATA
SPECIALE.

INIZIA LA SERATA...

Calice di bollicine e Amouse Bouche a sorpresa

ANTIPASTO

- “Tagliata” di Wagyu A5 giapponese servita su crema e carpaccio di cavolfiore, arricchita da nocciole e maionese all’acciuga.
- Battuta al coltello di Black Angus Sardo servita con gel di Rum Cooler, pane alle erbe e latticello fresco.
- Uovo di Quaglia pochè adagiato su grano duro in verde e ghisadu di Black Angus e funghi con foglie di cavolo essiccato.

PRIMO

- Raviolo di pasta fresca fatta in casa ripieno di Black Angus Sardo mantecato con crema di cavolo rosso e salsa allo zafferano, affiancato da una mousse di ricotta e cardoncello.

SECONDO

- 200 GR di pura libidine.

Wagyu Australiano direttamente da Rangers Valley cotto con il metodo “cotto quando è cotto”, con sfizioso contorno di stagione.