



IL MENÙ

Antipasto

CAPONADDA (Insalata del marinaio)

Galletta del marinaio, olive taggiasche, capperi, acciughe salate, basilico, pomodori cuore di bue, uova, aceto di vino bianco, olio evo

Piatto Principale

TRIS DI MERLUZZO

1. BACCALA BRANDACUJUN: Baccalà, patate, aglio, prezzemolo, limoni, pinoli, olio evo
2. STOCCAFISSO ACCOMODATO: Stoccafisso, aglio, cipolla, pomodori, patate, acciughe salate, pinoli, vino bianco, olio evo
3. BOCCONCINI DI BACCALA FRITTI: Baccalà, farina, olio evo

Dessert

CREMA DI FICHI CON VINO COTTO: Fichi secchi di Calabria, ricotta, latte, zucchero, vino bianco, pinoli

*

Vini in abbinamento

SCIALA-SURRAU: Vermentino di Gallura



MATERIE PRIME:

GALLETTA DEL MARINAIO (Antico forno Marruseddu - La Maddalena)

PANE CASARECCIO (Antico forno Marruseddu – La Maddalena)

FARINA (Antico forno Marruseddu – La Maddalena)

OLIVE TAGGIASCHE (Casa olearia taggiasca s.r.l. Arma-taggia – Imperia)

OLIO EVO (Oleificio Secchi antichi sapori - Sassari)

ACCIUGHE SALATE

CAPPERI

BASILICO, POMODORI, UOVA, AGLIO, CIPOLLA, PATATE, PREZZEMOLO, LIMONI, FICHI SECCHI (Frutta e verdura di Mura Gavino – La Maddalena)

RICOTTA (Fratelli Pinna – Sassari)

MERLUZZO (Norvegia)

ACETO DI VINO BIANCO (Remigio Spiga – Pirri- Cagliari)

SALE FINO (Felice Angioni – S. Sperate – Cagliari)

VINO BIANCO SCIALA SURRAU VERMENTINO DI GALLURA (Enoteca Gialisio – La Maddalena)

