



Il menù da noi concepito cerca di trattare le materie prime facenti parte della dieta del Generale, rielaborandole in chiave moderna ed adattandole allo stile ed al concetto di ristorazione che il nostro Ristorante esprime quotidianamente. Nel rispetto della tradizione prettamente marinara che contraddistingue le isole di La Maddalena e Caprera, nella nostra proposta spadroneggiano i frutti di mare, lasciando spazio, tuttavia, ad alcune eccellenze che l'amata terra Sarda ci offre.

Il menù

Vellutata di patate con gocce di olio sardo, ricci di mare e crostini di pane all' olio.

Tagliatelle fresche con ragù di ombrina locale e pomodorini su crema di pane nero.

Tortino di ricotta di capra ai frutti di bosco

Euro 30,00 bevande a parte.





Smeralda SRL - Cagliari: ricci di mare, ombrina.

Caseificio Picciau Salvatore – Cagliari: ricotta di capra.

Oleificio Secchi SRL – Sassari: olio extravergine di oliva.

Paneificio Benatti Renato e C. SNC – La Maddalena: pane.

Sebastiano Saba – Villacidro: frutta e ortaggi.

