

Capodanno 2024

Ristorante Luigi Pomata

Il Nostro Benvenuto

Stuzzichini & Calice di Bollicine

Antipasti

Bianco di pesce in olio cottura, zucca arrostita, pecorino e mostarda di Cremona

Gamberi rossi, uovo di gallina livornese cotto a bassa temperatura, spuma di patate e tartufo Sardo

Primi

Cannellone di pasta fresca farcito di pesce, salsa Olandese allo zafferano e terra di cipolla di Banari

Riso Carnaroli dell'Oristanese, stracotto di faraona, lamponi e formaggio tre lattini di Ploaghe

Secondi

Rombo stufato alle erbe aromatiche, crema di cavolfiore e tartufo Sardo

Sorbetto agli Agrumi

Pancia di maialino croccante a lunga cottura, salsa BBQ di granchio, brodo Mediterraneo e carciofo confit

Dessert

Zucca Inglese

crema di zucca, pan di Spagna all'olio di zucca, maraschino e gel all'anice

La Nostra Mezzanotte

Lenticchie & Calice di Bollicine

Il Menù è proposto a:

€ 130,00 per Persona

L'orario di Inizio della Cena è fissato per le ore 20.30

Le prenotazioni saranno considerate confermate al versamento di una caparra del 50%

Per disdette entro le ore 20:00 del 28 Dicembre, si procederà al rimborso della caparra.

Info e Prenotazioni:

Tel. 070.672058

amministrazione@luigipomata.com

Ristorante Luigi Pomata
Viale Regina Margherita, 18 Cagliari