

Capodanno 2026

Ristorante Luigi Pomata

Il Nostro Benvenuto

Stuzzichini & Calice di Bollicine

Antipasti

*Era una Cozza gratinata ... cozze, datterino appassito, capperi all'olio, pane croccante alle erbe,
buccia di limone e spuma di cavolfiore*

Seppia arrostita, crema ai carciofi, carciofi scottati alla menta, salsa al Nuragus, velo di seppia e bottarga

Primi

Riso Carnaroli dell'Oristanese, ragù chiaro di canocchie di mare, zabaione allo zafferano e Tartufo Nero

Bottoni di pasta fresca ripieni di carne in brodo di funghi, alga Kombu e sedano rapa

Secondi

Bianco di Spigola, crema di patate affumicate, salsa alle conchiglie e asparagi al vapore

Sorbetto al Melograno

Sella di Agnello farcita con foie gras alle sette spezie Libanesi, millefoglie di zucca e salsa al Porto

Dessert

Tarte Tatin di Cachi:

frangipane, cachi caramellati, crema allo zafferano, gel di mele al rum, gelato al pepe

La Nostra Mezzanotte

Lenticchie & Calice di Bollicine

Il Menù è proposto a:

€ 140,00 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%
del costo del Menu**

Per disdette entro e non oltre le ore 18:00 del 27 Dicembre, si procederà al rimborso della caparra.

Info e Prenotazioni:

Tel. 070.672058

amministrazione@luigipomata.com

Ristorante Luigi Pomata
Viale Regina Margherita, 18 Cagliari