



SUSTAINABLE GOURMET FESTIVAL

1 AGOSTO 2019

SHOW COOKING CON IL RESIDENT CHEF LUIGI BERGERETTO
E GLI CHEF OSPITI STEFANO DEIDDA, PIERLUIGI FAIS
E CRISTIANO ANDREINI

SHOW COOKING WITH RESIDENT CHEF LUIGI BERGERETTO
AND GUEST CHEFS STEFANO DEIDDA, PIERLUIGI FAIS AND
CRISTIANO ANDREINI

FINGER CHEF BERGERETTO

Dentice dell'arcipelago alle erbe di macchia
Raw wild red snapper in aromatic Mediterranean scents

FINGER CHEF ANDREINI

Brodetto di aragosta e fregula
Fregula pasta in lobster broth

FINGER CHEF FAIS

Brodetto ghiacciato di pecora e la sua tartare
Frozen goat broth and its raw tartare

FINGER CHEF DEIDDA

Sgombro bruciato a fiamma viva, gel di cipolla e tuorlo affumicato
Mackerel, onion gel and smoked yolk

Vini della Cantina

su'entu



SUSTAINABLE GOURMET FESTIVAL
1 AGOSTO 2019

MENÙ

Aperture - Starters

Insalata di aragosta all'algherese
Spiny lobster in "algherese" style

Cannolo di calamaro croccante ai fiori di zucca e cozze
Deep fried squid roll stuffed with zucchini flower and mussels

Piatti principali - Main courses

Gnocchi fondenti di Casizzolu senza farina e ristretto di gallina
Homemade flour free cheese gnocchi and consommè

Pecora reloaded
Reloaded sheep

Pre-dessert

Bavarese di frutta estiva
Bavarian fruit pudding

Dessert

Lingotto di cioccolato all'aglio nero
Chocolate bar, almond mousse and black garlic sauce

Friandises

Piccola pasticceria della casa
Homemade petit four

Vini della Cantina

su'entu