



SUSTAINABLE GOURMET FESTIVAL
8 AGOSTO 2019

CENA A 4 MANI CON RESIDENT CHEF LUIGI BERGERETTO
E CHEF OSPITE SILVIO GIAVEDONI

4-HANDED DINNER WITH RESIDENT CHEF LUIGI BERGERETTO
AND GUEST CHEF SILVIO GIAVEDONI

FINGERS CHEF GIAVEDONI

Cuscinetto croccante con pistacchio e pomodoro
Battuta di manzo con salsa ostrica
Cestino di pane carasau con cremoso di bottarga, origano e pomodoro candito

Crunchy bite with pistachios and tomato
Beef tartare with oyster sauce
Carasau basket with bottarga, oregano and candied tomato

FINGERS CHEF BERGERETTO

Burger di branzino con maionese al wasabi
Lattuga di mare croccante
Cannoli di caprino della fattoria e melanzane

Seabass burger with wasabi mayo
Crunchy sea weed
Goat cheese cone and aubergine

Vini della Cantina

SIDDÙRA
Sardegna in purezza



SUSTAINABLE GOURMET FESTIVAL
8 AGOSTO 2019

MENÙ

Aperture - Starters

Cappuccino di laguna (cozza, vongola, seppia, gambero, alghe miste,
nero di seppia e crema di patate)

*Lagoon cappuccino (mussels, clams, prawns, cuttlefish, sea weed,
squid ink and potato cream)*

Ceci e capesante tra bottarga e caffè
Seared scallops, chick peas, bottarga and coffee

Piatti principali - Main courses

Risotto al pesto di erbe, garusoli, pepe verde e sorbetto di barbabietola
Risotto with aromatic herbs, sea snails, green pepper and beetroot sorbet

Aragosta con gremolata di nocciole
Lobster with hazelnut "gremolata"

Pre-dessert

Sorbetto Bellini al basilico
Bellini sorbet with basil

Dessert

Variazioni al limone
Lemon variation

Friandises

Petit four della casa
Homemade petit four

Vini della Cantina

SIDDÙRA
Sardegna in purezza