



RISTORANTE IL FUOCO SACRO
PETRA SEGRETA RESORT & SPA

SUSTAINABLE
GOURMET
FESTIVAL

GIOVEDÌ 23 AGOSTO 2018
EXQUISITE FISH

CON RESIDENT CHEF LUIGI BERGERETTO E CHEF OSPITE ENRICO BARTOLINI

APERITIVO CON FINGERS

Bon bon di cipolla, tartufo nero sardo, foie gras e albicocca

Panino di grano duro e pomodori verdi al vapore,
olio di bosana, cozze e zafferano

Panzanella di branzino alle verdure dell'orto,

Crostino di triglia in dolce forte

CENA A 4 MANI

BENVENUTO

Melanzana moderna arrosto, carpaccio di scampo e salsa di legumi

ANTIPASTI

Zuppetta fredda di aragosta, cozze, pesche, porcini e limone

L'orata di mare come una Caesar

PRIMO

Riso sardo e latte di capra, riduzione di peperone,
mentuccia e arselle "sauvage"

SECONDO

Branzino di lenza fiori di zucca e bottarga

PREDESSERT

Azzardo – dado di cioccolato bianco,
agrumi, biscotto all'olio e lamponi

DESSERT

Zabaione tradizionale con albero di mandorle

PETIT FOUR

Formaggelle, seadas, tartufi, cannoli

Costo a persona Euro 150,00 vini inclusi