



RISTORANTE IL FUOCO SACRO  
PETRA SEGRETA RESORT & SPA

## SUSTAINABLE GOURMET FESTIVAL

---

GIOVEDÌ 2 AGOSTO 2018  
**5 GRANDI CHEF E 5 ECCELLENTI CANTINE**  
IL RACCONTO DI UNA SARDEGNA GOURMET

---

### APERITIVO 5 FINGER & 5 CANTINE

Nuragus · *Pala*  
Tino Sur Lie · *Mora & Memo*  
Rosé · *Tenute Surrau*  
Lintori · *Tenute Capichera*  
Solais metodo classico · *Cantina Santadi*

### GOURMET DINNER

Resident Chef Luigi Bergeretto e *Pala*  
**Fiore dell'orto croccante e cozze del golfo di Olbia**  
*Stellato · Pala*

Chef Achille Pinna e *Mora & Memo*  
**Zuppetta di fagioli di Terraseo con frutti di laguna, ricci  
e olio alla maggiorana**  
*Tino · Mora & Memo*

Chef Roberto Serra e *Tenute Surrau*  
**Fregula di grano Cappelli fatta a mano, al profumo di lime,  
battuto crudo di pecora, spuma di pecorino e olio alla menta**  
*Sciala VT · Tenute Surrau*

Chef Luigi Pomata e *Tenute Capichera*  
**Ventresca di tonno rosso in crosta di pane e prosciutto  
su bietoline ripassate e crema al wasabi**  
*Assajè · Tenute Capichera*

### DESSERT

Pastry Chef Leonildo Contis e *Cantina Santadi*  
**Millefoglie di pardula con pecorino fresco al profumo di agrumi  
e miele di Sulla**  
*Latinia · Cantina Santadi*

*Costo a persona Euro 130,00 vini inclusi*