

## IL NOSTRO MENU'

*Ogni piatto è appositamente studiato e creato per farvi vivere appieno con ogni senso un'esperienza unica e indimenticabile.*

### CINQUE ASSAGGI DI BENVENUTO

Mini hamburger di Chianina con focaccia, fonduta di pecorino e salsa verde  
Panzanella di pane zicchi di Bonorva  
Hummus di ceci neri con crostino alle erbe  
Tartare di Chianina con bernese e pane guttiau  
Ovetto a 65° con fonduta di grana di pecora e pane fritto

### PRIMO PIATTO

Fregola con zucchine, fiori di zucca, zafferano e tartufo

### SECONDO PIATTO

Picanha di Chianina cotta a bassa temperatura  
con olio alle erbe fini e misticanze dell'orto

### DOLCE

Spuma al frutto della passione con papassino della tradizione

**45 €**

Coperto incluso  
Bevande escluse

\* Il menù può essere soggetto a variazioni

*Vi accompagneremo verso un percorso che esalta l'amore per la terra deliziandovi con prodotti coltivati e allevati da noi.*

Mirko Pinna  
Kitchen 

*Grazie per la visita, e rimaniamo in contatto :-)*



Instagram @tenuta\_asinara  
Facebook @Tenuta Asinara  
#tenutaasinara #asinarawineresort  
#asinaraenoagriturismo