

# Cena a 4 Mani

Lo chef Damiano Deidda incontra lo chef Gabriele Piga

11 Aprile 2025 dalle ore 20:30

## A TAVOLA

Pane da condivisione lievito madre  
Grissini stirati a mano  
Crackers artigianali  
Degustazione di Olio E.V.O BIO Masoni Becciu e burro

## IL NOSTRO APERITIVO SALATO

Tartare di bue rosso, salsa tonnata e caviale di aringamousse di mortadella e pistacchio  
Macarons all'Ovinthort

## MISE EN BOUCHE

Polpo arrosto, pappa al pomodoro, cozze, sedano rapa e caviale al tartufo

## ANTIPASTO

Tonno, topinambur, tartufo nero  
Ostrica, perlage al lampone e la sua foglia  
Muggine marinato, pomodoro camona, tapenade di olive taggiasche  
*Abbinamento: Deispanta Vermentino di Gallura DOCG*

## PRIMO PIATTO

Minestrone di pesce  
*Abbinamento: Bibi rosato Cannonau doc*

## SECONDO PIATTO

Capesante, foie gras, pomodoro confit montato, chutney di agrumi  
*Abbinamento: 26.57 Vermentino di Gallura DOCG*

## PRE DESSERT

Gin tonic alla pompia servito al piatto

## DESSERT

Semisfera al cioccolato bianco, biscotto croccante, frutto della passione e crumble alle erbe

## CAFFE ALLA MOKA E COCCOLE FINALI

Macarons al cioccolato rubi e aceto di lampone  
Craquelin al pistacchio  
Roche alla nocciola

**Vini abbinati in degustazione della Cantina CANU, Lungosanto**

110 Euro  
Vino e bevande incluse

*Per informazioni potete contattarci telefonicamente al +39 070 47400 tramite chat whatsapp del sito  
al +39 345 0595147 oppure scrivendoci a [ricevimento@thotel.it](mailto:ricevimento@thotel.it).*

