



Cena sociale 2018 TC Cagliari

Venerdì 14 dicembre dalle ore 20.30

Aperitivo con antipasti al buffet servito nella Sala dei Buoni

Finger food assortiti:

- Sarditos con
 - crema di carciofi sardi e bottarga di Cabras
 - crema di pecorino di Siliqua e guancialetto croccante
 - funghi Shiitake di Nurri e tartufo di Laconi
- Spaghetti di seppia marinati agli agrumi di Sardegna
- Crocchette di patata al fiore sardo di Gavoi
- Nodini e treccia di mozzarella artigianale
- Prosciutto crudo di Bitti
- Salsiccia secca di Nule

Con il Dolì rosè frizzante, Cantine Dolianova

Primi e secondi serviti al tavolo nella Sala dei Cattivi e Sala Soci

Bis di primi

- Maccarrones de Busa con asparagi selvatici, arselle dei nostri mari e scorza di limone
- Ravioli di pasta fresca fatti al Circolo con ricotta di capra e cicoria mantecati con burro alle erbe

Bis di secondi

- Filetto di pescato su medaglione di patata affumicata con crema e chips di carciofi sardi
- Arrosto di vitello con cipolle caramellate al mirto

Con il Montesicci, Nasco di Cagliari, Cantine Dolianova
Blasio, Cannonau di Sardegna D.O.C. Riserva Cantine Dolianova

Dolci al buffet servito nella Sala dei Buoni

- Pan di spagna allo zafferano con soffice ricotta, frutta candita e scaglie di cioccolato
- Panettone Gran Sole con zabaione

Con il Moscato di Sardegna D.O.C., Cantine di Dolianova

Sono compresi pane e focaccia del Circolo, acqua naturale e frizzante, vini delle Cantine di Dolianova – 35 euro a persona. L'adesione e il pagamento dovranno essere effettuate esclusivamente presso il bar dei Buoni e Cattivi.