



Alberico Penati



PENATI
AL BARETTO

LA CARTE

LA SARDEGNA A TAVOLA

MENU " A QUATRE MAINS " PAR SERGIO MEI ET ALBERICO PENATI

STUZZICHINI

Pane ziccu con erbe rapestri, sardina, pecorino e bottarga 13€
Pain " ziccu " avec herbes amères, sardine, pecorino et poutargue

Bocconi di mare croccanti con guanciaie e crema di fave, olio al finocchietto 14€
Bouches de fruits de mer croquantes avec joue de porc fumée, crème de fèves et huile au fenouil sauvage

Spiedino di rosmarino con polpo arrostito, pane, pomodoro e olio al vinacciolo 14€
Brochette de romarin avec pulpe rôti, pain, tomate et huile

ANTIPASTI

Aragosta alla maniera di Castelsardo con olio, limone, pomodoro cuore di bue e cipolla rossa 45€
Langouste comme à Castelsardo avec tomates coeur de boeuf, oignons rouges, huile d'olive et citron

Insalata di fave, pecorino, bottarga e gamberi di Sant'Antioco 32€
Salade de fèves, pecorino, poutargue et gambas de Sant'Antioco

PRIMI PIATTI

Fregula artigianale allo zafferano, gamberi, asparagi di mare e pecorino romano 35€
Fregula sarde au safran avec gambas, asperges de mer et pecorino

Spaghetti con ricci di mare e zucchine in fiore, olio al lentischio 38€
Spaghetti aux langues d'oursins, courgettes fleur et huile de pistache sarde

SECONDI

Triglia fritta al semolino con timo, limone, pane carasau, battuta di pomodoro camone e olio al basilico 40€
Rouget frit à la semoule avec thym, citron, pain "carasau", concassé de tomate camone et huile au basilic

Filetto di San Pietro gratinato al pecorino, asparagi e olio al prezzemolo 45€
Filet de Saint Pierre gratiné au pecorino, asperges et huile au persil

DOLCI

Seadas con miele di corbezzolo e gelato al torrone di Tonnara 14€
Seadas avec miel d'arbousier et crème glacée au touron de Tonnara