



PALAZZO DOGLIO
CAGLIARI

SPARKLING DINNER

Osteria
del Forte

FERRARI
TRENTO 1902



PALAZZO DOGLIO
CAGLIARI

SPARKLING DINNER

18 Settembre 2025 - 18th September 2025

PER COMINCIARE - TO START

Trancetti di sgombro in agro, uvetta, pinoli e le sue cipolle al Carignano
Mackerel bites in sweet and sour sauce, raisins, pine nuts and Carignano-braised onions

Terrina di patate, stracciatella di bufala e tartare di tonno profumata al lime
Potato terrine, buffalo stracciatella cheese and lime-scented tuna tartare

Polpo al barbecue, crema di finocchi, polvere di bottarga di muggine
Barbecued octopus, fennel cream and mullet roe powder

Veli di spada, insalatina di melone tardivo e ravanello
Thin slices of swordfish, late-season melon salad and radish

A SEGUIRE - TO FOLLOW

Darnetta di merluzzo in olio cottura su salsa alla pizzaiola, capperi disidratati e olio al basilico
Cod fillet confit in oil on pizzaiola sauce, dehydrated capers and basil oil

PER CONCLUDERE - TO CONCLUDE

Panna cotta al cocco su zuppetta di ananas profumata alla salvia e cialda ai frutti rossi
Coconut panna cotta on pineapple soup infused with sage and a red berry tuile

Comprendente una bottiglia di Ferrari Maximum Blanc de Blancs o Rosé ogni due ospiti
Includes one bottle of Ferrari Maximum Blanc de Blancs or Rosé every two guests

Osteria
del Forte

FERRARI
TRENTO 1902