L' Autunno all' *Osteria*

12 NOVEMBRE 2026
dalle ore 20:00

Cena con la Cantina Anthigori

CANTINE
NURAGHE
ANTHIGORI

12 NOVEMBRE

Cena con la Cantina Anthigori

Antipasto / Starter

Ostrica, insalata russa al caviale, mandorle caramellate e cappero.
Oyster, Russian salad with caviar, caramelized almonds and capers.

In abbinamento SPANTU – Isola dei Nuraghi IGT Rosé

Primo / First Course

Tagliolino fresco, insalatina di vongole, broccolo e bottarga.
Fresh tagliolini pasta, clam salad, broccoli and bottarga.

In abbinamento CARDILE – Vermentino di Sardegna DOC

Secondo / Main Course

Tentacolo di polpo croccante, polenta,
salsa al vermouth e cipollotto arrosto.
Crispy octopus tentacle, polenta, vermouth sauce and roasted spring onion.

In abbinamento PEDRA SCRITTA – Isola dei Nuraghi IGT

Dolce / Dessert

Millefoglie di carasau, casizolu, miele e arancia.
Crispy carasau flatbread mille-feuille, casizolu cheese, honey and orange.

In abbinamento ANCESTRALE – Isola dei Nuraghi IGT Rosé

70€ a persona, bevande incluse

Osteria del Forte

CANTINE
NURAGHE
ANTHIGORI