



## Ristorante L'Arancere

Via Santa Margherita 19 Cagliari

# Il Piemonte nel Piatto e la Sardegna nel Bicchiere Racconti di Saperi

con **Andrea Magnano Chef Patron**,  
**Piero Canopoli dell'Azienda Vini Murales di Olbia** e  
**Angelo Concas Presidente Epulae**

### MENU DEGUSTAZIONE DEL 22 LUGLIO 2010

#### Aperitivo

Vermentino di Sardegna DOC Tutti i Venti 13,5% Vol

#### Antipasti

Battuto di carne al coltello con scalogno, limone e tartufo  
Uovo al tartufo nero d'Alba

Vermentino di Gallura DOCG Lumenera 14,% Vol

#### Primo piatto

Risotto ai porcini con filetto di sgombrò appena scottato  
Tajarin con sugo ristretto al Nativo rosso IGT, salvia e pancetta tesa d'Arnad

Nativo Rosso IGT Isola dei Nuraghi 14% Vol  
Cannonau 60% Cabernet Sauvignon 25% Sirah 15%

#### Secondo piatto

Quadro di manzo con verdure in bagna caoda  
verrà presentato in Primeur

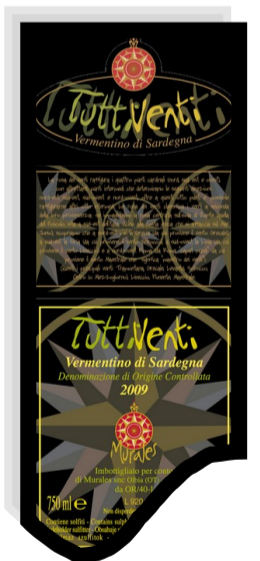
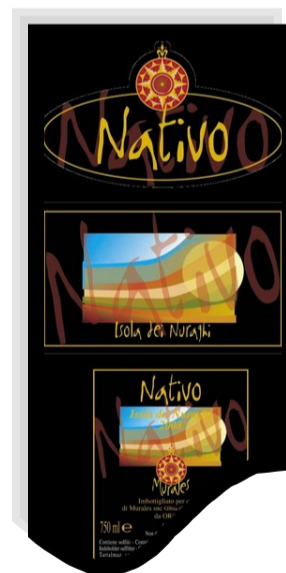
Millantanni Rosso IGT Isola dei Nuraghi 15% Vol  
Cabernet Sauvignon 65% Sirah 35%

#### Dessert

Degustazione di crema cotta alla vaniglia con consommé di fragole e basilico  
Lumenera Velo de Floor

Bianco dolce da uve stramature "cuveè di Vermentino e di Vernaccia in floor" 15% Vol

40 euro a persona



Per informazioni/ adesioni:

Ristorante L'Arancere  
Email: [chef.andrea77@gmail.com](mailto:chef.andrea77@gmail.com)  
Tel. 070657433

Epulae  
Email: [sardegna@epulae.it](mailto:sardegna@epulae.it)  
Tel. 0703511391 / 3470951404

