

LA
CIMINÈA
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

Per Cominciare

Perla

Capasanta scottata, parmantier alla vaniglia e cioccolato bianco

Iodio

Tiepido di mare, Menta puleggia e Cremoso di Piselli

Mamaioa

Ricordo di pappa al pomodoro, muscoli di mare e inchiostro

Ichnos

Pecora battuta a coltello, biglia di pecorino e bagna caoda

Primo gusto

Mousseline di cavolfiore, uovo alle terme e prezzemolo

Quinto quarto

Lingua fondente, bagnetto rosso e verde

LA
CIMINÈA
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

Dalla Farina e dai Grani

Settembre 2014

Pasta mischiata, frutti di mare e fagioli purgatorio

Mediterranea... mente

Spaghetto, gambero viola, aglio, olio e polveri del mediterraneo

Abissi

Tortelli di gallinella, finocchietto e vongole

Origini

Malloreddos, il ragù della domenica e pecorino giovane

Primordiale

Maccarones de Busa, ghisadu di agnello, salsa al primo sale

Miseria e nobiltà

Riso Carnaroli mantecato al peperone e infuso di basilico e aglio

LA
CIMINÈA
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

Dai Mari e dai Campi

Libeccio

Ombrina arrostita al salmoriglio e indivia

Regina dei mari

Branzino, fondo di granchio e bieta

Abissi

Pescatrice, catalogna e salsa alla cacciatora

Vintage 1980

Quel che resta del manzo al pepe verde

Archeo

Agnello, rosmarino e limone salato

... Lino in mezzo ai prati

Maialino 36 ore, mirto, tuberi, miele e peperoncino

LA
CIMINĒA
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

Dulcis in fundo

Nigra silva

Pralinato alla Nocciola, cioccolato al latte e amarene

Mokka

Bianco mangiare al brandy, spuma di caffè e arachidi

Pavlova

Fine meringa, crema alla fava di Tonka e pomodorini canditi

PI al quadrato

Cre moso al pepe e bavarese alla pera

Sevadas

Selezione di formaggi regionali accompagnati da composte e frutta acidulata