MENU CENONE DI CAPODANNO

31 DICEMBRE 2026

APERITIVO DI BENVENUTO

Bollicine e tapas della nostra cucina....

PER INIZIARE AL CENTRO DELLA TAVOLA

Battuta di pecora Nera di Arbus, puntarelle, agrumi e capperi di Selargius

Zuppetta di ceci con crostini di pane all'aglio e finocchietto selvatico

Polpo in pignatta con soffice di mais e maggiorana

Insalatina di vitello con verdurine in agrodolce e salsa verde

Tempura di ortaggi bio, seppie e gamberi con maionese di limone verde ed elicrisio

PER CONTINUARE

Risotto ai gamberi, carciofi e bottarga

***

Millefoglie di pasta all'uovo al ragù di pecora nera,
trifola di funghi, fonduta di pecorino e zafferano di Arbus

DAL NOSTRO GRILL

Calamaro alla brace con caponatina di ortaggi, olive di Villacidro e mandorle tostate

***

Coscia di pecora nera all'olio con tortino di patate tartufate

E PER FINIRE

Bignè alla chantilly di nocciole, nocciole sabbiate e gelato al mandarino

Panettone artigianale tostato con zabaione allo zafferano

"Assaggio di cotechino e lenticchie come tradizione vuole"

Euro 110 a persona

Il prezzo include una degustazione di vini scelti dalla cantina Su'entu

S'ENA
HOTEL
PIZZERIA
GRILL

MENU CAPODANNO

PER I PIÙ PICCOLI

(fino a 8 anni)

APERITIVO DI BENVENUTO

Nettare di frutta con piccole tapas della nostra cucina

IL CENONE DEI BIMBI

Mini tagliere di prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
ricotta di pecora nera e perline di Bufala

***

Risotto allo zafferano

oppure

Gnocchetti di patate al ragù di carni bianche e Grana Padano

***

Vitello arrosto con patate novelle alla salvia

***

Tortino al cioccolato e salsa alla vaniglia

Euro 35 a bambino

S'ENA
HOTEL
PIZZERIA
GRILL