

Pasqua & Pasquetta

al Lu' Hotel Carbonia



MENÙ Pasqua

5 Aprile 2026 - 13:00

Entrée

Panna Cotta al Pecorino e Pere Caramellate

Antipasti

Carpaccio di Ricciola su Letto di Finocchi Croccanti e Pompelmo Rosa

Petto d'Anatra Scottato in Riduzione di Miele e Arancio

Primi

Cannellone con Polpo di Scoglio e Patate, Nero di Seppia e Burrata di Bufala

Ravioloni con Stracotto, Salsa al Barolo D.O.C.G. e Crema di Parmigiano

Secondo

Agnello di Sardegna IGP disossato farcito con

Guancia di Oliena, Casizolu e Vernaccia

Dessert

Semifreddo Ricotta di Pecora, Zafferano e Miele

Cioccolato Fondente

Colomba Artigianale

Bevande escluse

Euro 60,00 per persona

MENÙ

Pasquetta

6 Aprile 2026 - 13:00

Entrée

Tartelletta di Polpo e Patate arrosto

Antipasti

Millefoglie di Gamberi, Fior di Latte e Zuppetta al Bloody Mary

Capesante scottate in Crema di Piselli e Arachidi Salati

Primo

Bottoni al Gambero Rosso, Guancialetto Nostrano Croccante e Punta di Asparagi

Secondo

Filetto di Ricciola su Crema di Topinambur, Vongole Veraci e Broccolo Romanesco

Dessert

Tiramisù al Torrone e Pistacchio

Cioccolato Fondente

Colomba Artigianale

Selezione di Bevande escluse

Euro 60,00 per persona

C A R B O N I A



H O T E L



Lu' Hotel Carbonia

Info e Prenotazioni:

0781 665020 info@luhotel.it

