



**Venerdì 10/02/2012**

**Ristorante "il Follaro"**

In collaborazione **con az. Vinicola Masone Mannu.**

Lieti di presentarvi una meravigliosa cena degustazione.

### **Antipasto**

Polenta morbida con baccalà stufato, con cipolla dolce fresca , pinoli ed uvetta.

*A seguire*

Petto d'anatra sotto sale affumicato artigianalmente  
con insalatina di germogli di soia, spicchi d'arancio  
con vinaigrette d'aceto balsamico.

“PETRIZZA” Vermentino di Gallura doc 2010

### **Primo piatto**

Pappardelle fatte in casa con ragù di cinghiale.

*A seguire*

Conchiglia di gnocchetti sardi con verza e salsiccia.

Vino: CANNONAU di Sardegna 2009 DOC

### **Secondo piatto**

Lepre in salmì con ginepro e mirto, con vellutata di patate

Vino: riserva ENTU (vento) 2009 isola dei nuraghi.

### **Dolce della casa**

Mousse al cioccolato con salsa di mirto e biscotti di frolla  
con confettura “Entu”.

Liquore di mirto Masone Mannu

*EURO 35, 00*

*GRADITA LA PRENOTAZIONE*

*0771/189420*

*320/8287004*