



Sardinian Dinner: La Macchina Café & Buon Gusto

Monday May 23rd 7pm

6 Courses dinner each one paired with a Sardinian Wine

APERITIVO

Eya and Brut di Anastasia

APPETIZER

Bottarga a fettine con Carciofi e con Creme di Vegetali, in un letto di Pane Guttiau

Thin Sliced Bottarga with selection of Vegetable Pate' on a bed of Pane Guttiau

Ares

Vermentino

FIRST COURSE

Malloreddus con Bottarga e Pecorino Sardo e Olio Extra Vergine di Oliva

Malloreddus with Bottarga, Sardinian Pecorino and Extra Virgin Olive Oil

Famiglia Orro

Tznnigas - Vino di Vernaccia

SECOND COURSE

Fregola Grossa in Zuppa di Vongole, Polipo e Bottarga

Fregola (Sardinian Pasta) in a Seafood Soup with Clams, Octopus and Bottarga

Cantina di Mogano

Anastasia

THIRD COURSE

Stfato di Agnello in Casseruola con Zafferano e Olive Sarde

Lamb Stew with Saffron and Sardinian Olives

Cantina Oliena

Nepente Cannonau

CHEESE

Formaggi Sardi Arrosto

Assorted Sardinian Grilled Cheese

Terra Pintada

Bovale

DESSERT

Gelato con Mirto e Dolci Secchi Sardi

Gelato with Mirto and Sardinian Sweets

Mirto

Vernaccia

65\$ / Person – reserve today (847) 425-1080