



La cucina secondo lo chef **Mirko Pinna** è

Tradizione ed innovazione, **cultura** e ricerca, tecnica e **passione**, questi gli **ingredienti** principali nel creare **Akitchen**, un ristorante nel rispetto delle materie prime, dell'ambiente e in un contesto avvolto dalla **natura** mediterranea della **Sardegna**.

Un **Orto-giardino** che circonda il ristorante dona ogni giorno i suoi frutti che il personale ha la premura di cogliere e trasformare in pietanze dal sapore unico, rendendo **l'esperienza** alle Tenute **consapevole** e in linea con le radici ed i percorsi lavorativi dello Chef.

Bovini di razza **Chianina** sono liberi al pascolo nelle varie zone della Tenuta per poi essere interamente lavorati con un particolare processo di **frollatura** (maturazione), la quale conferisce maggior sapore e tenerezza, concentrandone e ampliandone il **gusto**.

Il Ristorante **Akitchen** immerso nella Tenuta Asinara

per condividere un ambiente sostenibile valorizzando i propri prodotti e le tradizioni con un tocco di contemporaneità.

appositamente studiato e creato per farvi vivere appieno, con ogni senso, un'esperienza consapevole, delicata e sostenibile.



PROPOSTE PER TUTTO IL TAVOLO

A DISCREZIONE DELLO CHEF

MENU' DEGUSTAZIONE

7 PORTATE

45 €

Bevande escluse

DEGUSTAZIONE VINI TENUTA ASINARA 3 CALICI 16€
ROSE', INDOLENTE BIANCO, INDOLENTE ROSSO RISERVA

DEGUSTAZIONE VINI TENUTA ASINARA 4 CALICI 22 €
ROSE', INDOLENTE BIANCO, INDOLENTE ROSSO, HERCULIS

COPERTO E PANE
INCLUSO