



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.

La carne selezionata libera al pascolo interamente lavorata 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.



IL CONSIGLIO DELLO CHEF

PER CHI PREFERISCE UNA DEGUSTAZIONE PIU' VELOCE E MENO IMPEGNATIVA

Percorso "Diffidente"

Ogni piatto è appositamente studiato e creato per farvi vivere appieno con ogni senso un'esperienza unica e indimenticabile.

ENTREE' DI BENVENUTO

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

45€

Coperto incluso – Bevande escluse

Vi accompagneremo verso un percorso essenziale cmq pensato per esaltare l'amore per la terra, prodotti coltivati e allevati a km 0 e non solo, accompagnati dai nostri vini

Degustazione vini Tenuta Asinara 3 calici 18€

Degustazione vini Tenuta Asinara 4 calici 24€

***Si prega di comunicare eventuali allergie**



IL CONSIGLIO DELLO CHEF

PER CHI VUOLE UNA PIU' ACCURATA ED AMPIA DEGUSTAZIONE

Percorso "Indolente"

Ogni piatto è appositamente studiato e creato per farvi vivere appieno con ogni senso un'esperienza unica e indimenticabile.

ENTREE' DI BENVENUTO

3 ANTIPASTI

PRIMO

SECONDO

PRE DESSERT

DOLCE

55€

Coperto incluso – Bevande escluse

Vi accompagneremo verso un percorso che esalta l'amore per la terra deliziandovi con prodotti coltivati e allevati da noi accompagnati dai nostri vini

Degustazione vini Tenuta Asinara 3 calici 18€

Degustazione vini Tenuta Asinara 4 calici 24€

***Si prega di comunicare eventuali allergie**