



IL CONSIGLIO DELLO CHEF

PER CHI VUOLE UNA PIU' ACCURATA ED AMPIA DEGUSTAZIONE

Percorso "degustazione"

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

ENTREE' DI BENVENUTO

4 ANTIPASTI

PRIMO

SECONDO

PRE DOLCE

DOLCE

55€

Coperto incluso – Bevande escluse

Vi accompagneremo verso un percorso che esalta l'amore per la terra deliziandovi con prodotti selezionati di pregio

Menù con vino della casa di nostra scelta e acqua* 60€/cad

Menù con Degustazione 3 calici di vini Tenuta Asinara 75€/cad

***Si prega di comunicare eventuali allergie**

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

*** si intende 1 bott ogni due persone sia di acqua che vino**



L'Anima di Akitchen

La cucina secondo lo **Chef Mirko Pinna** è un dialogo costante tra memoria e **avanguardia**, un equilibrio perfetto dove la **tecnica** e la **passione** incontrano l'anima selvaggia della Sardegna. **Akitchen** nasce da questa visione: un progetto di **sostenibilità** e amore per il territorio, immerso nel silenzio e nei profumi della natura mediterranea.

Il cuore pulsante della nostra tavola è l'**Orto-giardino** che circonda il ristorante: un ecosistema generoso che ogni giorno ci dona i suoi frutti. Con **premura** e **rispetto**, raccogliamo e trasformiamo queste materie prime in pietanze dal sapore **unico**, capaci di **onorare** le **radici** e il percorso professionale dello Chef.

In questo contesto **consapevole** e delicato, la tradizione si fonde con un tocco di **contemporaneità**. Vi invitiamo a vivere un'esperienza sensoriale completa, dove ogni gesto è pensato per **valorizzare** l'ambiente e farvi sentire parte integrante della nostra terra.

"La mia cucina è un atto di gratitudine verso la terra: porto in tavola il tempo, la cura e l'essenza di ciò che ci circonda, affinché ogni assaggio sia un ritorno consapevole alle origini."

— Chef Mirko Pinna