

SARDEGNA  
**ForteVillage**

**tricaffe**

**Aneri**

5 stars, 10 hands, 1 kitchen



**Carlo Cracco**  
*Il Tuorlo d'uovo marinato con pappa di pomodoro e verdure all'aglio*  
Marinated egg yolk with tomato soup and pickled vegetables  
*Leda Alle Kfige Gewürzbrämmer DDC 2012 Aneri*



**Rocco Lamorne**  
*La pasta e Patate con i frutti del nostro mare*  
Pasta and potatoes with sea food  
*Leda Alle Kfige Gewürzbrämmer DDC 2011 Aneri*



**Antonello Arvas**  
*Raviolo in sfoglia di pasta di grano duro, farcita con stracciatella di burrata, sgranata Calabrese e petali di ricotta Mustia*  
Wheat flour raviolo, stuffed with stracciatella of burrata cheese, sausage from Calabria and petals of ricotta cheese "Mustia"  
*Leda Alle Kfige Gewürzbrämmer DDC 2011 Aneri*



**Francesco Mazzei**  
*Il baccala marinato nella liquorice, cipolla rossa di tropea e cicoria di campo bruciata*  
Cod marinated in liquorice, red onion from Tropea and burned chicory  
*L'Inot Nero. We DDC 2010 Aneri*



**Giancarlo Perbellini**  
*La millefoglie strachin igoo*  
Millefeuille Strachin igoo  
*Cioccolato salato, nocciola e cognac*  
Salted chocolate, hazelnut and cognac  
*Lambrusca di Sorbara Aneri*