



## MENU ALLA CARTA

### ANTIPASTI

Insalatina di pera, grana 36 mesi, uve e limone

<sup>3</sup>  
€16,00

Radicchio agrodolce, mela, noci

<sup>1.2</sup>  
€15,00

Buona fino al midollo

Tartare di Fassona Piemontese, marmellate artigianali, cipolla rossa  
in agrodolce, maionese di nostra produzione e lamponi rossi

<sup>4</sup>  
€25,00

### PRIMI PIATTI

Malloreddus artigianali mantecati con crema di rapa rossa,  
rapa rossa fermentata e ricotta Mustia

<sup>3.9</sup>  
€20,00

Fagottini di pasta all' uovo ripieni di peposo di manzo,  
crema di nocciole tostate e funghi arrostiti

<sup>1.2.9.14</sup>  
€23,00

Crema di farro Toscano, brunoise di funghi crudi e cotti

<sup>9</sup>  
€20,00

Gnocchi di farina di mais al Tartufo Bianco del Parco di San Rossore

€25,00

## SECONDI PIATTI

Lombata di cacciato locale marinata e cotta espressa,  
accompagnata da verdure autunnali

€28,00

Il Germano Reale e le sue sfaccettature

<sup>3.12</sup>

€30,00

Scarola brasata, salsa di pane, capperi, pomodori secchi,  
olio aromatizzato e pinoli di San Rossore

<sup>1.2.9</sup>

€18,00

Fungo cotto a bassa temperatura, nocciole, maionese alla nepitella

<sup>1.2.7</sup>

€19,00

## DOLCI

Semifreddo di namelaka al cioccolato bianco, zucca sciroppata e caramello salato

<sup>3</sup>

€7,00

Dolce al bicchiere, cachi e castagne

€7,00

Seada

<sup>4</sup>

€7,00

Possibilità di aggiunta di Tartufo Bianco del Parco di San Rossore € 20,00 a piatto

Coperto

€5,00

Per allergie e intolleranze richiedi il libro degli allergeni al nostro personale di sala. informiamo I gentili clienti che alcuni prodotti possono essere abbattuti Durante le procedure di lavorazione in cucina, I prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza ai sensi del reg. CE 853/04



## À LA CARTE MENU

### APPETIZERS

Traditional Sardinian bread with tomato sauce,  
pecorino cheese, and poached egg

3.14

€15,00

Chickpea and pomegranate cream

€15,00

Good to the marrow

Piedmontese Fassona beef tartare, artisanal jams, sweet and sour  
red onions in agrodolce, our own mayonnaise, and red raspberries

4

€25,00

### FIRST COURSES

Sardinian fregula pasta stirred with a creamy artichoke sauce  
and a heart of melted pecorino fondue

3.9

€21,00

Venison ravioli in a rich red wine sauce, with Jerusalem artichoke cream,  
red berries, and aged venison loin

3.9.12

€23,00

Tagliolini with onion Genovese sauce and truffle

€23,00

Broccoli-Filled Ravioli with Mediterranean Flavors

9

€21,00

## MAIN COURSES

Black Angus beef asado glazed with carob syrup, served  
with a fennel and orange salad

28,00

Partridge cooked in two different ways, accompanied  
by seasonal vegetables

<sup>12</sup>

€30,00

Nori leeks

€15,00

Braised cardoon

€16,00

## DESSERTS

Brioche bread with ricotta ice cream and melted chocolate

<sup>3.9.14</sup>

€8,00

Pomegranate and citrus dessert

€8,00

Selection of cheeses with handcrafted jams

€15,00

Seada

<sup>4.9</sup>

€7,00

Table Charge

€5,00

For allergies and intolerances, please request the allergen book from our staff. We inform our valued customers that some raw seafood products undergo rapid temperature reduction during the kitchen processing ensure quality and safety in accordance with EC Regulation 853/04