



In questo menù è racchiuso l'ideale della mia cucina.

Riguarda la scelta di materie prime Italiane, in prevalenza Toscane e Sarde, che non hanno subito durante la loro vita animale o vegetale l'assunzione di sostanze che ne variano qualità nutritive, seguendo il processo naturale, proprio per questo motivo il nostro menù varierà spesso in base alla "disponibilità" che la natura ci concede.

I piatti che troverete sul menù son creati con intuito e semplicità ma allo stesso tempo con la volontà di sorprendervi, alla vista ma ancora di più con il gusto.

MENU DEGUSTAZIONE “ UN CALDO RIFUGIO”

Pane frattau

14

Fregula sarda mantecata ai carciofi con cuore di fonduta pecorino

3

Raviolo di daino in salmì, crema di topinambur, frutti rossi e
la sua lombata stagionata

12

Asado di Black Angus laccato allo sciroppo di carrube e
Insalatina di finocchi e arance

Pernice in due cotture con verdure di stagione

12

Pre-dessert

DOLCE

Pan brioche, gelato alla ricotta e cioccolato fuso

3.9.14

€85.00 bevande escluse

MENU DEGUSTAZIONE “BRINA MATTUTINA”

Crema di ceci e melograno

Tagliolini con genovese di cipolle

Ravioli di broccoli alla mediterranea

9

Porri nori

Cardo trippato

Pre-dessert

DOLCE

Dolce al melograno e agrumi

€70.00 bevande escluse

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



This menu encompasses the essence of my cuisine.

It focuses on the choice of Italian ingredients, predominantly from Tuscany and Sardinia, which have not undergone the intake of substances that alter their nutritional quality, following the natural process. For this reason, our menu will often vary based on the "availability" granted to us by nature.

The dishes you will find on the menu are created with intuition and simplicity, but at the same time with the desire to surprise you, not only visually but especially in terms of taste.

TASTING MENU "A WARM REFUGE"

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

3.14

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

3.9

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

3.9.12

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

Partridge cooked in two different ways, accompanied
by seasonal vegetables

12

Pre-dessert

DESSERT

Brioche bread with ricotta ice cream and melted chocolate

3.9.14

€85.00 excluding beverages

TASTING MENU "MORNING FROST"

Chickpea and pomegranate cream

Tagliolini with onion Genovese sauce and truffle

Broccoli-Filled Ravioli with Mediterranean Flavors

9

Nori leeks

Braised cardoon

Pre-dessert

DESSERT

Pomegranate and citrus dessert

€70.00 excluding beverages