



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 "PASSEGGIATA' D'AUTUNNO"

Hummus d'autunno con ceci locali, e salsa di parmigiano 36 mesi al pepe

1.2.3.6

Filindeu in brodo tradizionale e pecorino di Acciaio

3.9.12

Pitzosu al ragù di musino di cinghiale e funghi trifolati

3.9.12

Anatra locale in due cotture con verdure di stagione

1.9.12

Lombata di cacciato locale marinata, con zucca alle erbe e carote

7.12

Pre-dessert

DOLCE

Cremè brulè alla vaniglia aromatizzata al tartufo bianco

e pera infornata

3.14

€85.00 bevande escluse

MENU DEGUSTAZIONE "PROFUMO DI BOSCO"

Tartare di rapa rossa, maionese di nostra produzione e melagrana

7.11

Quadrucci di riso al ragù di lenticchie in brodo umami

di alghe e funghi

7.9.12

Tagliatelle di sedano rapa al tartufo bianco

7.12

Zucca infornata con crema di anacardi tostiti

1.2.7

Cavolo bianco cotto a bassa temperatura e arrostito,
con salsa di latte vegetale, olive e crema di cavolo caramellato

7

Pre-dessert

DOLCE

Cremoso al cucchiaino, cioccolato e melagrana

7

€70.00 bevande escluse



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 “AUTUMN STROLL”

Autumn hummus with local chickpeas, 36-month aged Parmesan pepper sauce

1.2.3.6

Filindeu in traditional broth with Acciaiolo pecorino

3.9.12

Pitzosu with wild boar cub ragù and sautéed mushrooms

3.9.12

Local duck prepared two ways, with seasonal vegetables

1.9.12

Marinated loin of local game, with herbed pumpkin and carrots

9.12

Pre-dessert

DESSERT

Vanilla crème brûlée infused with white truffle, served with baked pear

3.14

€ 85.00 excluding beverages

TASTING MENU “FOREST AROMAS”

Beetroot tartare with house-made mayonnaise and pomegranate

7.11

Rice squares in lentil ragù with umami seaweed and mushroom broth

7.9.12

Celeriac tagliatelle with white truffle

7.12

Baked pumpkin with toasted cashew cream

1.2.7

Slow-cooked and roasted white cabbage with plant-based milk sauce, olives, and
caramelized cabbage cream

7

Pre-dessert

DESSERT

Chocolate and pomegranate spoon dessert

7

€70.00 excluding beverages

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