



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 "MADRE TERRA"

Insalatina di pera, grana 36 mesi, uva e limone

3

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

3.9

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

1.2.9.14

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

Il Germano Reale e le sue sfaccettature

3.12

Pre-dessert

### DOLCE

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

3

€85.00 bevande escluse

## MENU DEGUSTAZIONE "L'AUTUNNO E I SUOI COLORI"

Radicchio agrodolce, mela, noci

1.2

Crema di farro Toscano, brunoise di funghi crudi e cotti

9

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

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

1.2.9

Fungo cotto a bassa temperatura, nocciole, maionese alla nepitella

1.2.7

Pre-dessert

### DOLCE

Dolce al bicchiere, cachi e castagne

€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 "MADRE TERRA" (MOTHER EARTH)

Red Apple Salad, 36-month Aged Grana Padano, Grapes, and Lemon

3

Handmade Malloreddus Pasta with Creamy Beetroot Sauce,  
Fermented Beetroot, and Smoked Ricotta (Ricotta Mustia)

3.9

Egg Pasta Pouches filled with Beef Peposo, Toasted Hazelnut  
Cream, and Roasted Mushrooms

1.2.9.14

Marinated and Quickly Cooked Local Game Loin, served with  
Autumn Vegetables

Mallard Duck and Its Various Preparations

3.12

Pre-dessert

## DESSERT

White Chocolate Namelaka Semifreddo, Candied Pumpkin, and  
Salted Caramel

3

€85.00 excluding beverages

## Tasting Menu AUTUMN 2024 "AUTUMN AND ITS COLORS"

Sweet and Sour Radicchio, Orange, and Walnuts

1.2

Tuscan Spelt Cream with Brunoise of Raw and Cooked Mushrooms

9

Corn Flour Gnocchi with Truffle

Braised Escarole with Bread Sauce, Capers, Sun-Dried  
Tomatoes, Aromatic Oil, and San Rossore Pine Nuts

1.2.9

Slow-Cooked Mushroom with Hazelnuts and Nepitella Mayonnaise

1.2.7

Pre-dessert

## DESSERT

Glass Dessert with Persimmons and Chestnuts

€70.00 excluding beverages