



“Il lusso di affidarsi”

Benvenuti a casa nostra.

In questo piccolo angolo di mondo, tra il silenzio delle colline,
abbiamo scelto di dedicarci a voi con cura artigianale.

Per garantirvi l'emozione di un piatto espresso, la freschezza della materia prima
raccolta nella nostra tenuta e l'attenzione che ogni ingrediente merita, abbiamo
deciso di non offrirvi una lista di piatti, ma tre percorsi dell'anima.

Scegliere un menù degustazione non è una rinuncia, ma un atto di fiducia: significa
lasciarsi condurre tra le mie radici sarde e il mio presente toscano, un passo alla
volta, rigorosamente in punta di piedi.

Grazie di essere qui.



MENU ALLA CARTA AUTUNNO 2026

ANTIPASTI

Buona fino al midollo

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

7.11

€25,00

Tris di formaggi con marmellate artigianali

3

€16,00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di cacciagione

3.9.12

€18,00

Fregula sarda mantecata al pecorino Fiorentino affinato al pepe e cachi

3.9

€18,00

SECONDI PIATTI

Piuma di cintale a bassa temperatura glassata all'uva, su purea
di patata dolce e mele

12

€26,00

Faraona al vin santo

12

€20,00

DOLCI

Seada

1.3.9

€8,00

Biancomangiare ai cachi

€8,00

La torta di Gloria

2.3.9.14

€8,00

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

PERCORSO DEGUSTAZIONE
**“SARDA DI NASCITA,
TOSCANA D’ADOZIONE”**

Crostone di pane artigianale bruschettato con patè di fegatini

3.9.12

Tagliatelle all’uovo al ragù di cacciagione

9.12.14

Faraona al vin santo

12

Pre-dessert

DOLCE

Seada

1.3.9

€55.00

Bevande escluse

DEGUSTAZIONE
‘SOTTOBOSCO’
Menù Vegetale

Rapa rossa, anacardi e salsa alle olive

2

Raviolo di Cavolfiore e tartufo

9

Lasagnetta funghi e castagne

9

Broccolo arrostito con spuma di noci e capperi

2

Indivia e zucca

Pre-dessert

DOLCE

Biancomangiare ai cachi

€65.00

Bevande escluse

PERCORSO DEGUSTAZIONE

“IL RACCOLTO”

Crema di cavolo bianco, nocciole e Tartufo

2.7

Raviolo di pasta all'uovo farcito di stinco di
Fassona Piemontese brasato e funghi di stagione

3.9.12.14

Fregula sarda mantecata al pecorino Fiorentino affinato
al pepe e cachi

3.9

Piuma di cintale a bassa temperatura glassata all'uva, su purea
di patata dolce e mele

12

Piccione al melograno accompagnato da verdure autunnali

3.12

Pre-dessert

DOLCE

La torta di Gloria

2.3.9.14

€75.00

Bevande escluse

Coperto €5.00

Già incluso nei nostri percorsi degustazione

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



“The Luxury of Trust”

Welcome to our home.

In this small corner of the world, in the silence of the hills, we have chosen to devote ourselves to you with artisanal care. To guarantee you the emotion of a dish prepared to order, the freshness of the raw ingredients gathered from our estate, and the attention that every ingredient deserves, we have chosen not to offer you a list of dishes, but three journeys of the soul.

Choosing a tasting menu is not a renunciation, but an act of trust: it means allowing yourself to be guided through my Sardinian roots and my Tuscan present, one step at a time, strictly on tiptoe.

Thank you for being here.



À LA CARTE MENU – AUTUMN 2026

STARTERS

Good to the Bone

Piedmont Fassona Beef Tartare, artisanal preserves, sweet and sour red onion and homemade mayonnaise

7.11

€25,00

Trio of cheeses with artisanal preserves

3

€16,00

FIRST COURSES

Tagliatelle with wild game ragù

3.9.12

€18,00

Sardinian fregula, finished with Fiorentino Pecorino aged with black pepper and persimmon

3.9

€18,00

MAIN COURSES

Low-temperature cooked wild boar fillet, grape-glazed, with sweet potato and apple purée

12

€26,00

Guinea fowl with Vin Santo

12

€20,00

DESSERTS

Seada

1.3.9

€8,00

Persimmon Biancomangiare

€8,00

Gloria's Cake

2.3.9.14

€8,00

Cover charge

€5,00

For allergies and intolerances, please ask our staff for the allergen menu.

We kindly inform our guests that some products may undergo blast chilling during kitchen preparation.

Raw fish products are subjected to rapid temperature reduction in compliance with EC Regulation 853/04 to ensure quality and safety.

TASTING MENU
“SARDA BY BIRTH, TUSCAN BY ADOPTION”

Bruschetta of artisan bread with chicken liver pâté

3.9.12

Fresh egg tagliatelle with wild game ragù

9.12.14

Guinea fowl with Vin Santo

12

Pre-dessert

DOLCE

Seada

1.3.9

€55.00

Excluding Beverage

TASTING MENU
“THE UNDERGROWTH “
Vegetarian Menù

Beetroot, cashews and olive sauce

2

Cauliflower and truffle raviolo

9

Mushroom and chestnut lasagnetta

9

Roasted broccoli with walnut espuma and capers

2

Endive and pumpkin

Pre-dessert

DOLCE

Persimmon Biancomangiare

€65.00

Excluding Beverage

TASTING MENU
“THE HARVEST”

White cabbage velouté with hazelnuts and truffle

2.7

Fresh egg pasta raviolo filled with braised Piedmontese Fassona beef shin
and seasonal mushrooms

3.9.12.14

Sardinian fregula, finished with Fiorentino Pecorino aged with black
pepper and persimmon

3.9

Slow-cooked Cintale pork, grape-glazed, with sweet potato and apple
purée

12

Pigeon with pomegranate, served with autumn vegetables

3.12

Pre-dessert

DOLCE

Gloria's Cake

2.3.9.14

€75.00

Excluding Beverage

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