



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 “STELLA DI MARE”

Carpaccio di capasanta con estratto di anguria e agrumi

4

Raviolo ripieno di Mousse di seppia letto di crema di ricotta,
pesto e pomodorino infornato

3.4.9.14

Fregula al granchio, mantecata al burro di crostacei e rucola

3.8.9

Palamita (può variare i base al pescato) marinata a secco,
melanzane, frolla salata al finocchietto e capperi soffiati

3.5.9

Mazzancolle croccanti con salsa agropiccante fatta in casa

8

Pre-dessert

DOLCE

Tutto pesca

3

€90.00 bevande escluse

MENU DEGUSTAZIONE “LA SERA DEI MIRACOLI”

Anguria speziata cbt e melone

Fregula mantecata alle erbe spontanee e sesamo

6.9

Raviolo ripieno di crema di melanzane viola salsa di datterini
e mandorle grattate

2

Taco di lattuga e insalata russa

7

Cipolla margherita al cartoccio, glassata e tartufo estivo

Pre-dessert

DOLCE

Stecco Gelato cioccolato e fragole

€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 "STELLA DI MARE"

Scallop Carpaccio with Watermelon and Citrus Extract

4

Cuttlefish Mousse Raviolo, Ricotta Cream Base, Basil Pesto and
Roasted Cherry Tomato

3.4.9.14

Crab Fregula Pasta, Shellfish Butter Emulsion, Wild Rocket

3.8.9

Dry-Marinated Bonito (may vary depending on availability),
Eggplant, Savory Fennel Shortcrust, Crispy Capers

3.5.9

Crispy Prawns with Homemade Sweet & Spicy Sauce

8

Pre-dessert

DESSERT

All About Peach

3

€95.00 excluding beverages

TASTING MENU "LA SERA DEI MIRACOLI"

Spiced Slow-Cooked Watermelon and Melon

Creamy Fregula with Wild Herbs and Sesame

6.9

Purple Eggplant Cream Raviolo, Datterino Tomato Sauce, Grated Almonds

2

Lettuce Taco with Russian Salad

7

Baked Margherita Onion in Foil, Glazed and Finished with Summer Truffle

Pre-dessert

DESSERT

Chocolate and Strawberry Ice Cream Bar

€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