



“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.

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

Panzanella

9

Fregula Sarda lupini e bottarga di muggine

3.4.5

Seppie in zimino con bietole

4.5

Pre-dessert

DOLCE

Seada

1.3.9

€55.00

Bevande escluse

PERCORSO DEGUSTAZIONE
“IN COLLINA”
Menù Vegetale

Crema di fagioli cannellini, albicocche arrosto

12

Vaporini risottati ai peperoni e salsa leggera di aglio dolce, basilico e
limone

2.9

Raviolo di patate e menta, dadolata di zucchine e pangrattato aromatico

9

Spiedino di Melanzana mandorle e tartufo

2.6.7

Carpaccio di anguria cbt

Pre-dessert

DOLCE

Cremoso di pesca

7

€65.00

Bevande escluse

DEGUSTAZIONE "BUON VENTO"

Tartare di ricciola

1.5.6.7.14

Culurgiones al nero di seppia, in guazzetto di mare

3.5.8.9.12

Spaghetti freschi alla chitarra al ragù di polpo

4.9.12.14

Ombrina scottata e frissoglia lucchese (antico contorno con verdure estive)

5

Calamaro farcito su intingolo alla mediterranea

2.3.4.5.8.9

Pre-dessert

DOLCE

Torta di ricotta, limone e mousse agli agrumi

3.14

€85.00

Bevande escluse

Coperto €5.00

Già incluso nei nostri percorsi

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



À LA CARTE MENU – SUMMER 2026

STARTERS

Good to the Bone

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

7.11

€25,00

Amberjack tartare

1.5.6.7.14

€25,00

FIRST COURSES

Squid Ink Culurgiones in Seafood Broth

3.5.8.9.12

€24,00

Sardinian Fregula with Lupins and Grey Mullet Bottarga

3.4.5

€23,00

MAIN COURSES

Cuttlefish in Zimino with Swiss Chard

4.5

€22,00

Pan-Seared Shi Drum with Lucchese Frissoglia
(Traditional Tuscan summer vegetable medley)

5

€28,00

DOLCI

Seada

1.3.9

€8,00

Ricotta and Lemon Tart

3.14

€8,00

Peach Crèmeux

7

€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.



MENU ALLA CARTA ESTATE 2026

ANTIPASTI

Buona fino al midollo

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

7.11

€25,00

Tartare di ricciola

1.5.6.7.14

€25,00

PRIMI PIATTI

Culurgiones al nero di seppia in guazzetto di mare

3.5.8.9.12

€24,00

Fregula sarda lupini e bottarga di Muggine

3.4.5

€23,00

SECONDI PIATTI

Seppie in zimino con bietole

4.5

€22,00

Ombrina scottata e frissoglia Lucchese (antico contorno con verdure estive)

5

€28,00

DOLCI

Seada

1.3.9

€8,00

Torta di ricotta, limone

3.14

€8,00

Cre moso alla pesca

€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



“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.

TASTING MENU
“SARDA BY BIRTH, TUSCAN BY ADOPTION”

Panzanella

9

Sardinian Fregula with Lupins and Grey Mullet Bottarga

3.4.5

Cuttlefish in Zimino with Swiss Chard

4.5

Pre-dessert

DOLCE

Seada

1.3.9

€55.00

Excluding Beverage

TASTING MENU
“ON THE HILLSIDE”
Vegetable Menù

Cannellini Bean Velouté with Roasted Apricots

12

Risotto-Style Vaporini Pasta with Peppers and a Light
Sweet Garlic, Basil and Lemon Sauce

2.9

Potato and Mint Raviolo with Diced Zucchini and Herb Breadcrumbs

9

Eggplant Skewer with Almonds and Truffle

2.6.7

Sous-Vide Watermelon Carpaccio

Pre-dessert

DOLCE

Peach Crèmeux

7

€65.00

Excluding Beverage

TASTING MENU
“FAIR WINDS”

Amberjack Tartare

1.5.6.7.14

Squid Ink Culurgiones in Seafood Broth

3.5.8.9.12

Fresh Chitarra Spaghetti with Octopus Ragù

4.9.12.14

Pan-Seared Shi Drum with Lucchese Frissoglia
(Traditional Tuscan summer vegetable medley)

5

Stuffed Squid with Mediterranean-Style Sauce

2.3.4.5.8.9

Pre-dessert

DOLCE

Ricotta and Lemon Tart with Citrus Mousse

3.14

€85.00

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