



## “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”**

Tris di formaggi, accompagnati da marmellate artigianali  
e miele della tenuta.

3.11

Tagliatelle 40 tuorli al ragù di cacciato locale

3.9.12.14

Coniglio a succhittu – Ricetta della tradizione Sarda

12.13

Pre-dessert

**DOLCE**

Seada

1.3.9

€55.00

Bevande escluse

Fuori menù la nostra immancabile tartare:

Buona fino al midollo

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

7.11

€25,00

PERCORSO DEGUSTAZIONE  
"SOTTOVOCE"  
Menù Vegetale

Panada di patate e carciofi

1.9

Chicche di carote su spuma di spinaci e anacardi

1.2

Fregula asparagi selvatici e tartufo

9

Porro al cartoccio e pere

Burrito seitan, fagioli e piselli

1.9.12

Pre-dessert

DOLCE

Gelato al cocco e fragole

€65.00

Bevande escluse

## PERCORSO DEGUSTAZIONE “SENZA CONFINI”

Uovo di quaglia in camicia su crema di piselli e chips croccante

1.14

Malloreddus allo zafferano, mantecati con fonduta di pecorino e fave

3.9

Ravioli ripieni di scottiglia e fondo di carne

9.12.14

Quaglia, agretti, patate novelle e cipollotto

12

Arrosticino di pecora, indivia e carciofi

13

Pre-dessert

### DOLCE

Soffice con crema gianduia e pralinato di nocciole

2.3.9

€75.00

Bevande escluse



## “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”

Selection of three cheeses, served with artisanal jams and honey from the estate.

3.11

40-yolk tagliatelle with locally hunted ragù

3.9.12.14

Rabbit “a succhittu” – traditional Sardinian recipe

12.13

Pre-dessert

DOLCE

Seada

1.3.9

€55.00

Excluding Beverage

Off-menu: our unmissable tartare:

Good to the marrow

Piedmontese Fassona beef tartare, artisanal jams, sweet and sour red onions in agrodolce, our own mayonnaise, and raspberries

7.11

€25,00

PERCORSO DEGUSTAZIONE  
"SOTTOVOCE"  
Menù Vegetale

Potato and Artichoke Panada

1.9

Carrot Chicche with Spinach and Cashew Foam

1.2

Fregula with Wild Asparagus and Truffle

9

Leek en Papillote with Pear

Seitan Burrito with Beans and Peas

1.9.12

Pre-dessert

DOLCE

Coconut Ice Cream with Strawberries

€65.00

Excluding Beverage

**PERCORSO DEGUSTAZIONE**  
**“SENZA CONFINI”**

Poached Quail Egg on Pea Cream with Crispy Chips

1.14

Malloreddus with Saffron, Creamed with Pecorino Fondue and Broad Beans

3.9

Ravioli Stuffed with Scottiglia and Meat Jus

9.12.14

Quail with Agretti, New Potatoes, and Spring Onion

12

Sheep Skewer with Endive and Artichokes

13

Pre-dessert

**DOLCE**

Soft Cake with Gianduia Cream and Hazelnut Praline

2.3.9

€75.00

Excluding Beverage