



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 sono 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 “SINFONIA D’INVERNO”

Spuma di Stracchino, scalogno fondente, pasta brisée

3.9.14

Culurgiones al tartufo

9

Sfoglia di pasta all’uovo, ricotta affumicata (Mustia) e carciofo spinoso

3.9.14

Lingua di manzo a bassa temperatura, glassa al cedro, cavolo rosso

3.12

Costina di suino etrusco bardata su purea di topinambur e cicoria

12

Pre-dessert

DOLCE

Cremè brûlée alla vaniglia aromatizzata al tartufo

3.14

€85.00 bevande escluse

MENU DEGUSTAZIONE “IL RESPIRO DELLA TERRA”

Finocchio in tempura e arancia

9

Tallutzas bietola e ceci (ricetta tipica artigianale sarda)

9

“Risotto” di patate mantecato alla crema di nocciole e tartufo

2

Millefoglie di cavolo nero, mais e fagioli borlotti

Rapa bianca e scarola

11

Pre-dessert

DOLCE

Torta soffice al mandarino, salsa tiepida al lime

€70.00 bevande escluse

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



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 “WINTER SYMPHONY”

Whipped Stracchino cheese, slow-melted shallot, shortcrust pastry	3.9.14
Culurgiones stuffed pasta with fresh truffle	9
Egg pasta sheets with smoked ricotta (Mustia) and spiny artichoke	3.9.14
Low-temperature cooked beef tongue, citron glaze, red cabbage	3.12
Larded Etruscan pork rib on Jerusalem artichoke purée and chicory	12

Pre-dessert

DESSERT

Vanilla crème brûlée infused with truffle	3.14
---	------

€ 85.00 excluding beverages

TASTING MENU “THE BREATH OF THE EARTH”

Tempura fennel with orange	7.11
Tallutzas with Swiss chard and chickpeas (traditional Sardinian recipe)	2
Potato “risotto” finished with hazelnut cream and truffle	9
Kale, corn and borlotti bean mille-feuille	
White turnip and escarole	11

Pre-dessert

DESSERT

Soft mandarin sponge cake with warm lime sauce

€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 to ensure quality and safety in accordance with EC Regulation 853/04