



Questo vuole essere un luogo non solo dove si mangia e si beve, ma un luogo dove storie di vita si incontrano: le nostre vite, quelle di tutti i fornitori e produttori che ci permettono di portare a tavola il frutto del loro lavoro e la tua che oggi ci hai scelto!

Un luogo dove far rifiorire bei ricordi,

dove godersi in pace il momento presente e sognare positivamente il futuro.

Un luogo dove trasmettere chi siamo ed è per questo che proponiamo una cucina di personalità, seguendo i ritmi delle stagioni e mettendo dentro tutto l'amore che abbiamo per questo lavoro!

Ti ringraziamo per darci la possibilità di esprimerci, di incontrarci e di condividere questo tempo insieme!

Benvenuto a casa nostra!

Giuseppe, Rossella e tutto lo staff

I nostri percorsi degustazione sono preparati per un minimo di due persone e il percorso dev' essere lo stesso per l'intero tavolo.

Nei menù dove è possibile scegliere tra 6, 8 o 10 tappe, le tappe devono essere le stesse per l'intero tavolo.

Per i tavoli minori di 4 persone è possibile anche scegliere i piatti singolarmente.

Buon inizio!

Coperto: 4 € a persona

Nei percorsi degustazione il coperto è incluso

🌀 I prodotti contrassegnati con questo simbolo sono stati acquistati freschi e abbattuti a -18° C da noi dopo la lavorazione, al fine di mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure dell'autocontrollo.

✓ I piatti contrassegnati con questo simbolo sono vegetariani

Allergie ed Intolleranze

Sotto ogni piatto sono riportati gli allergeni in esso contenuti

1= Pesce 2= Molluschi 3= Latticini 4= Glutine 5= Frutta a guscio 6= Crostacei 7= Arachidi

8= Lupini 9= Uova 10= Solfiti 11= Soia 12= Sesamo 13= Senape 14= Sedano

IL MIO ESTRO IN CUCINA

Cucinare mi rende libero di essere,
il mio pensiero ed il mio gusto si incontrano
e nascono così le idee che prendono forma nel piatto.

Il Mio Estro In Cucina
è il mio esprimermi ed il nostro incontrarci,
per questo è un menù a carta bianca!

Scriviamo insieme questo momento!

8 TAPPE: 80 €

NATURA

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

✓ Cardoncello, aglio nero
erbe fini, mandorla
(4- 5- 10 - 14)

*disponibile solo nella degustazione,
non alla carta

✓ Uovo 64 ° CBT
pecorino, salsa olandese
18,00 € 🌀 (3- 9- 10)

✓ Spaghettoni, barbabietola,
umeboschi, nasturzio
18,00 € 🌀 (4- 11- 14)

✓ Fregola risottata,
vaniglia, limone, pecorino
20,00 € (3- 4- 10- 14)

Piccole coccole dolci

Il Limone: la tortina, la crema, il gel,
il sorbetto agli agrumi
10,00 € 🌀 (3- 5- 9)

7 TAPPE: 65 euro



Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Salmone marinato alla nordica, arancia e zenzero,
mandorla, beurre blanc al finocchietto

✓ Gnocco di zucca e ricotta,
bagna cauda, aglio nero, semi di zucca

Vitello imbinau CBT, funghi, topinambur, erba cipollina

Piccole coccole dolci

Quasi un gianduiotto:
nocciole, cioccolato, caramello salato, arancia

6 TAPPE: 65 €

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Gambero locale crudo, curry rosso, limone salato,
mela speziata, zuppetta di cocco

Uovo 64 ° CBT alla carbonara:
guanciaie, pecorino, salsa olandese

✓ Gnocco di zucca e ricotta,
bagna cauda, aglio nero, semi di zucca

✓ Fregola risottata, vaniglia, limone, pecorino

Vitello imbinau CBT, funghi, topinambur, erba cipollina

Piccole coccole dolci

Quasi un gianduiotto:
nocciole, cioccolato, caramello salato, arancia

8 TAPPE: 80 €

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Gambero locale crudo,
curry rosso, limone salato, mela speziata,
zuppetta di cocco
21,00 € 🌀 (1- 6- 10- 14)

Salmone marinato alla nordica,
arancia e zenzero, mandorla,
beurre blanc al finocchietto
19,00 € (1- 3- 10)

Uovo 64 ° CBT alla carbonara:
guanciaie, pecorino, salsa olandese
18,00 € (3- 9- 10)

✓ Gnocco di zucca e ricotta,
bagna cauda all' aglio nero, semi di zucca
19,00 € 🌀 (1- 3- 4- 5- 9- 14)

✓ Fregola risottata,
vaniglia, limone, pecorino
20,00 € (3- 4- 10- 14)

Offerta del mare di oggi
prezzo del giorno

Vitello imbinau CBT,
funghi, topinambur, erba cipollina
28,00 € 🌀 (3- 10- 14)

Piccole coccole dolci

Quasi un gianduiotto:
nocciole, cioccolato, caramello salato, arancia
10,00 € 🌀 (3- 5- 9)

10 TAPPE: 100 €

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Crudo di pecora,
emulsione d' ostrica, alloro, salsa olandese

Spaghettone come un Culurgione,
patate, menta, pecorino

Pancia di maiale,
mela, scalogno, senape, salsa di soia e arancio

Piccole coccole dolci

Non è tutto fumo:
Millefoglie di pasta fillo alla liquirizia,
cremoso al tabacco, pera al timo

6 TAPPE: 65 €

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Yakitori di Polpo,
carciofo, topinambur e salsa alla puttanesca

Crudo di pecora,
emulsione d' ostrica, alloro, salsa olandese

Spaghettone come un Culurgione,
patate, menta, pecorino

Risotto al ginepro, gin, nocciole, erbe aromatiche

Pancia di maiale,
mela, scalogno, senape, salsa di soia e arancio

Piccole coccole dolci

Non è tutto fumo:
Millefoglie di pasta fillo alla liquirizia,
cremoso al tabacco, pera al timo

8 TAPPE: 80 €

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Yakitori di Polpo,
carciofo, topinambur e salsa alla puttanesca
20,00 € (2- 4- 10- 14)

Crudo di pecora,
emulsione d' ostrica, alloro, salsa olandese
19,00 € (2- 3- 9- 10)

Lumache di terra,
pomodoro, zafferano, patate, chinoa
19,00 € (3- 10- 14)

Spaghettone come un Culurgione,
patate, menta, pecorino
19,00 € (3- 4- 14)

Risotto al ginepro,
gin, nocciole, erbe aromatiche
20,00 € (3- 10- 14)

Noce di Capasanta scottata,
zucca, verza, juice di pollo
30,00 € (2- 10- 14)

Pancia di maiale, mela, scalogno, senape,
salsa di soia e arancio
28,00 € (4- 11- 13- 14)

Piccole coccole dolci

Non è tutto fumo:
Millefoglie di pasta fillo alla liquirizia,
cremoso al tabacco, pera al timo
10,00 € (3- 4)

10 TAPPE: 100 €



Selezione di formaggi locali e composte casereccio

18,00 €
(3)

Il Limone: la tortina, la crema, gel di limone, il sorbetto agli agrumi

10,00 €
(3- 5- 9)

Non è tutto fumo

Millefoglie di pasta fillo alla liquirizia, cremoso al tabacco, pera al timo

10,00 €
(3- 4)

Quasi un Gianduiotto: nocciole, cioccolato, caramello salato, arancia

10,00 €
🌀(3- 5- 9)

Semifreddo al frutto della passione e peperoncino, cioccolato bianco, e pompia candita

10,00 €
🌀(3)



This wants to be a place for us, where people, not only eat and drink, but a place where life stories meet: our lives, the lives of all the suppliers and producers who help us to bring our work at the table, and your life that you have chosen us today!

A place to bring back beautiful memories, where you can enjoy the present moment in peace and dream positively of the future. A place to convey who we are and that's why we offer a cuisine of personality, following the rhythms of the seasons and putting in all the love we have for this job! We thank you for giving us the opportunity to express ourselves and to share this time together!

Welcome in our home!

Giuseppe, Rossella and the staff

Our tasting menu are prepared for a minimum of two people and the menu must be the same for the whole table.

In the menu where is possible to choose between 6, 8 or 10 courses, the courses have to be the same for the whole table.

For tables smaller than 4 people it is also possible to choose the dishes individually
Enjoy!

Cover charge: 4 € per person

The cover charge is included in the tasting menu

🌀 I prodotti contrassegnati con questo simbolo sono stati acquistati freschi e abbattuti a -18° C da noi dopo la lavorazione, al fine di mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure dell' autocontrollo.

✓ I piatti contrassegnati con questo simbolo sono vegetariani

Allergie ed Intolleranze

Sotto ogni piatto sono riportati gli allergeni in esso contenuti

1= Pesce 2= Molluschi 3 = Latticini 4= Glutine 5= Frutta a guscio 6= Crostacei 7= Arachidi
8 = Lupini 9= Uova 10= Solfiti 11= Soia 12= Sesamo 13= Senape 14= Sedano

IL MIO ESTRO IN CUCINA

Cooking makes me feel free, is there, where
my thoughts and my taste meet each other,
that ideas, come through and take shape in these dishes
My Estro In Cucina is the menu where I can express
myself and we can meet each other
That's why it's carte blanche!
Let's write this moment together!

8 COURSES: 80 €

NATURA

Welcome amouse bouche, bread and Evo oil

✓ Cardoncello mushroom, black garlic
fine herbs, almond
(4- 5- 10 - 14)

*available only in the tasting menu,
not alla cart menu

✓ Egg 64 ° cooked sousvide
sheep cheese, olandese sauce
18,00 € 🌀 (3- 9- 10)

✓ Spaghettone, beetroot,
umeboschi, nasturtium
18,00 € 🌀 (4- 11- 14)

✓ Sardinian fregola cooked like rice,
vanilla, lemon, sheep cheese
20,00 € (3- 4- 10- 14)

Sweet little cuddles

The Lemon: the cake, the cream,
gel of lemon, the citrus sorbet
10,00 € 🌀 (3- 5- 9)

7 COURSES: 65 euro



Welcome amouse bouche, bread and Evo oil

Marinated salmon at the nordic style,
orange and ginger, almond,
beurre blanc at the wild fennel

✓ Pumpkin and ricotta gnocchi
bagna cauda with black garlic, pumpkin seeds

Veal with wine cooked sousvide,
mushrooms, Jerusalem artichokes, chives

Sweet little cuddles

Almost like a Gianduiotto:
Hazelnut, chocolate, salted caramel, orange

6 COURSES: 65 €

Welcome amouse bouche, bread and Evo oil

Raw local prawn, red curry,
salty lemon, spiced apple, coconut soup

Egg 64 °cooked sousvide
bacon, sheep cheese, olandese sauce

✓ Pumpkin and ricotta gnocchi
bagna cauda with black garlic, pumpkin seeds

✓ Sardinian fregola cooked like rice,
vanilla, lemon, sheep cheese

Veal with wine cooked sousvide,
mushrooms, Jerusalem artichokes, chives

Sweet little cuddles

Almost like a Gianduiotto:
Hazelnut, chocolate, salted caramel, orange

8 COURSES: 80 €

Welcome amouse bouche, bread and Evo oil

Raw local prawn,
red curry, salty lemon, spiced apple,
coconut soup
21,00 € 🌀 (1- 6- 10- 14)

Marinated salmon at the nordic style,
orange and ginger, almond,
beurre blanc at the wild fennel
19,00 € (1- 3- 10)

Egg 64 °cooked sousvide
bacon, sheep cheese, olandese sauce
18,00 € (3- 9- 10)

✓ Pumpkin and ricotta gnocchi
bagna cauda with black garlic, pumpkin seeds
19,00 € 🌀 (1- 3- 4- 5- 9- 14)

✓ Sardinian fregola cooked like rice,
vanilla, lemon, sheep cheese
20,00 € (3- 4- 10- 14)

Today's Fish from the sea
Today's price

Veal with wine cooked sousvide,
mushrooms, Jerusalem artichokes, chives
28,00 € 🌀 (3- 10- 14)

Sweet little cuddles

Almost like a Gianduiotto:
Hazelnut, chocolate, salted caramel, orange
10,00 € 🌀 (3- 5- 9)

10 COURSES: 100 €



Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Sheep tartare,
oyster emulsion, laurel, hollandaise sauce

Spaghettone like the Culurgione,
potatoes, mint, sheep cheese

Pork belly CBT,
apple, shallot, mustard, soy and orange sauce

Sweet little cuddles

It's not all smoke:
Liquorice phyllo pastry millefeuille,
tobacco cream, pear with thyme

6 COURSES: 65 €

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Octopus Yakitori,
artichoke, Jerusalem artichoke and puttanesca sauce

Sheep tartare,
oyster emulsion, laurel, hollandaise sauce

Spaghettone like the Culurgione,
potatoes, mint, sheep cheese

Juniper risotto,
gin, hazelnuts, aromatic herbs

Pork belly CBT,
apple, shallot, mustard, soy and orange sauce

Sweet little cuddles

It's not all smoke:
Liquorice phyllo pastry millefeuille,
tobacco cream, pear with thyme

8 COURSES: 80 €

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Octopus Yakitori,
artichoke, Jerusalem artichoke and puttanesca sauce
20,00 € (2- 4- 10- 14)

Sheep tartare,
oyster emulsion, laurel, hollandaise sauce
19,00 € (2- 3- 9- 10)

Snails,
tomato, saffron, potatoes, chinoa
19,00 € (3- 10- 14)

Spaghettone like the Culurgione,
potatoes, mint, sheep cheese
19,00 € (3- 4- 14)

Juniper risotto,
gin, hazelnuts, aromatic herbs
20,00 € (3- 10- 14)

Seared scallop,
pumpkin, cabbage, chicken juice
30,00 € (2- 10- 14)

Pork belly CBT,
apple, shallot, mustard, soy and orange sauce
28,00 € (4- 11- 13- 14)

Sweet little cuddles

It's not all smoke:
Liquorice phyllo pastry millefeuille,
tobacco cream, pear with thyme
10,00 € (3- 4)

10 COURSES: 100 €



Selection of local cheeses and homemade compotes

18,00 €

(3)

The Lemon: the cake, the cream, variation of lemon, the citrus sorbet

10,00 €

(3- 5- 9)

It's not all smoke:

Liquorice phyllo pastry millefeuille, tobacco cream, pear with thyme

10,00 €

(3- 4)

Almost like a Gianduiotto: hazelnuts, chocolate, salted caramel, orange

10,00 €

🌀(3- 5- 9)

Semifreddo al frutto della passione e peperoncino, cioccolato bianco, e pompia candita

| Passion fruit and chilly parfait, white chocolate and candied pompia

10,00 €

🌀(3)