



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: 90 €

VEGETALE

Snack di benvenuto,
Pane e olio Evo

✓ Pomodoro estate 2024
🌀 (14)

*disponibile solo nella degustazione,
non alla carta

✓ Finocchio CBT,
la sua crema, il suo olio e l' arancia
16,00 € (14)

✓ Risotto Carnaroli " Passiu"
pomodoro, bufala, basilico
20,00 € (3- 10- 14)

✓ Cavolfiore,
burro alle nocciole, salsa BBQ
salmoriglio
16,00 € (3- 4- 10- 11- 14)

Piccole coccole dolci

Ricordo di mia
nonna Felicità in una mela
12,00 € 🌀 (3- 5- 9)

7 TAPPE: 70 euro



Snack di benvenuto
Pane e olio Evo

“Cappuccino di cozze 2015”
cozze, fagioli, patate

Spaghetto “Massi”
emulsione di molluschi, limone,
bottarga di muggine e garum di nostra produzione

Offerta del mare di oggi

Piccole coccole dolci

Pannacotta alla vaniglia,
fragola, basilico, lime

6 TAPPE: 65 €

Snack di benvenuto
Pane e olio Evo

Gambero locale crudo, bufala,
furikake mediterraneo, cetriolo acidulo

“Cappuccino di cozze 2015”
cozze, fagioli, patate

Gnocco di ricotta e farro,
zuppa di pesce liquida, nero di seppia,
erbette salmastre

Spaghetto “Massi”
emulsione di molluschi, limone,
bottarga di muggine e garum di nostra produzione

Offerta del mare di oggi

Piccole coccole dolci

Pannacotta alla vaniglia,
fragola, basilico, lime

8 TAPPE: 85 €

Snack di benvenuto
Pane e olio Evo

Gambero locale crudo,
bufala, furikake mediterraneo
cetriolo acidulo
22,00 € ☞ (3- 4- 6- 10- 12- 14)

Salmone marinato alla nordica,
albicocca, cipolla agra, mandorla
19,00 € ☞ (1- 4- 5- 10- 14)

“Cappuccino di cozze 2015”
cozze, fagioli, patate
18,00 € ☞ (2- 3- 4- 9- 10- 14)

Gnocco di ricotta e farro,
zuppa di pesce liquida, nero di seppia,
erbette salmastre
20,00 € ☞ (1- 2- 3- 4- 6- 9- 10- 14)

Spaghetto “Massi”
emulsione di molluschi, limone,
bottarga di muggine e garum
di nostra produzione
21,00 € ☞ (1- 2- 3- 4- 10- 14)

Offerta del mare di oggi
prezzo del giorno

Muggine crudo, marinato e cotto
colatura di gazpacho, tuorlo d' uovo marinato
pomodori in salamoia
27,00 € ☞ (1- 9- 14)

Piccole coccole dolci

Panna cotta alla vaniglia,
fragola, basilico, lime
12,00 € ☞ (3- 9)

10 TAPPE: 110 €



Snack di benvenuto
Pane e olio Evo

Battuta di manzo Aberdeen locale
"tagliata" al coltello
pomodoro, rucola, grancampidano

✓ Fregola risottata,
vaniglia, limone, pecorino

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

Piccole coccole dolci

Tartelletta
cioccolato, nocciole e lampone

6 TAPPE: 65 €

Snack di benvenuto
Pane e olio Evo

Ostrica Gillardeau CBT
bagnacauda, aglio nero,
mela, erbe di mare

Battuta di manzo Aberdeen locale
"tagliata" al coltello
pomodoro, rucola, grancampidano

✓ Fregola risottata,
vaniglia, limone, pecorino

Fusillone "Massi"
anguilla fumè, vongole, pomodoro bruciato

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

Piccole coccole dolci

Tartelletta
cioccolato, nocciole e lampone

8 TAPPE: 85 €

Snack di benvenuto
Pane e olio Evo

Ostrica Gillardeau CBT
bagnacauda, aglio nero,
mela, erbe di mare
9,00 € al pezzo 🌀 (2- 3- 10- 14)

Battuta di manzo Aberdeen locale
"tagliata" al coltello
pomodoro, rucola, grancampidano
19,00 € 🌀 (3- 4- 10- 11- 14)

Pollo, il suo fondo
uovo CBT, olive, capperi
19,00 € 🌀 (3- 9- 10- 14)

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

Fusillone "Massi"
anguilla fumè, vongole,
pomodoro bruciato
22,00 € 🌀 (1- 2- 4- 9- 10- 14)

Pancia di maiale,
mela, scalogno, senape,
salsa di soia e arancio
28,00 € (4- 10- 11- 13- 14)

Il piccione:
il petto, la coscia, il suo fondo
il fegato, carota in due consistenze a salsa BBQ
32,00 € 🌀 (4- 10- 11- 14)

Piccole coccole dolci

Tartelletta
cioccolato, nocciole e lampone
12,00 € 🌀 (3- 4- 5)

10 TAPPE: 110 €



Selezione di formaggi locali e composte caserecchie

19,00 €
(3)

Ricordo di mia nonna Felicita in una mela

12,00 €
🌀 (3- 5- 9)

L'agrume:
Il suo cremoso, la mousse, il sorbetto, il gel

12,00 €
🌀 (3- 4)

Panna cotta alla vaniglia,
fragola, basilico, lime

12,00 €
🌀 (3- 9)

Gianduia, mandorla, albicocca,
gelato allo yogurt e olio evo

12,00 €
🌀 (3- 4- 5- 9)

Tartelletta
Cioccolato, nocciole e lampone

12,00 €
🌀 (3- 4- 5)



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: 90 €

VEGETALE

Welcome snack
Bread and Evo oil

✓ Tomato
Summer 2024

🌀 (14)

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

✓ Fennel

Its cream and its oil, orange
16,00 € (14)

✓ Risotto Carnaroli " Passiu"
with tomatoes,
buffalo mozzarella, basil
20,00 € (3- 10- 14)

✓ Cauliflower,
hazelnut butter,
BBQ sauce and salmoriglio
16,00 € (3- 4- 10- 11 -14)

Sweet little cuddles

A memory of
my grandmother Felicità in an apple
12,00 € 🌀 (3- 5- 9)

7 COURSES: 70 euro



Welcome snack,
bread and Evo oil

“Mussel cappuccino 2015”
Mussels, beans, potatoes

Spaghetti “Massi”
shellfish emulsion, lemon,
grey mullet fish bottarga and garum
of our production

Today's Fish from the sea

Sweet little cuddles

Vanilla panna cotta,
strawberry, basil, lime

6 COURSES: 65 €

Raw local prawn,
buffalo mozzarella,
mediterranean furikake, sour cucumber

“Mussel cappuccino 2015”
Mussels, beans, potatoes

Ricotta and spelled dumpling,
liquid fish soup, cuttlefish ink,
brackish herbs

Spaghetti “Massi”
shellfish emulsion, lemon,
grey mullet fish bottarga and garum
of our production

Today's Fish from the sea

Sweet little cuddles

Vanilla panna cotta,
strawberry, basil, lime

8 COURSES: 85 €

Welcome snack,
bread and Evo oil

Raw local prawn,
buffalo mozzarella,
mediterranean furikake, sour cucumber
22,00 € 🌀 (3- 4- 6- 10- 12- 14)

Marinated salmon at the nordic style,
apricot, sweet and sour onion, almond
19,00 € 🌀 (1- 4- 5- 10- 14)

“Mussel cappuccino 2015”
Mussels, beans, potatoes
18,00 € 🌀 (2- 3- 4- 9- 10- 14)

Ricotta and spelled dumpling,
liquid fish soup, cuttlefish ink,
brackish herbs
20,00 € 🌀 (1- 2- 3- 4- 6- 9- 10- 14)

Spaghetti “Massi”
shellfish emulsion, lemon,
grey mullet fish bottarga and garum
of our production
21,00 € 🌀 (1- 2- 3- 4- 10- 14)

Today's Fish from the sea
Today's price

Raw, marinated and cooked grey mullet fish
gaspacho, marinated egg yolk, pickled tomatoes
27,00 € 🌀 (1- 9 - 14)

Sweet little cuddles

Vanilla panna cotta,
strawberry, basil, lime
12,00 € 🌀 (3- 9)

10 COURSES: 110 €



Welcome snack
bread and Evo oil

Local Aberdeen Beef tartare
tomato, rocket, grancampidano cheese

✓ Fregola like a risotto,
vanilla, lemon, pecorino cheese

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

Sweet little cuddles

Tartlet
Chocolate, halzenuts and raspberry

6 COURSES: 65 €

Welcome snack
bread and Evo oil

Oyster Gillerdeau sous vide
bagnacauda, black garlic, apple, sea herbs

Local Aberdeen Beef tartare
tomato, rocket, grancampidano cheese

✓ Fregola like a risotto,
vanilla, lemon, pecorino cheese

Fusillone "Massi"
smoked eel, clams, burnt tomato

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

Sweet little cuddles

Tartlet
Chocolate, halzenuts and raspberry

8 COURSES: 85 €

Welcome snack
bread and Evo oil

Oyster Gillerdeau sous vide
bagnacauda, black garlic,
apple, sea herbs
9,00 € one piece 🌀 (2- 3- 10- 14)

Local Aberdeen Beef tartare
tomato, rocket, grancampidano cheese
19,00 € 🌀 (3- 4- 10- 11- 14)

Chicken, its juice,
egg sous vide, olives, capers
19,00 € 🌀 (3- 9- 10- 14)

Fregola like a risotto,
vanilla, lemon, pecorino cheese
20,00 € (3- 4- 10- 14)

Fusillone "Massi"
smoked eel, clams,
burnt tomato
22,00 € 🌀 (1- 2- 4- 9- 10- 14)

Pork belly sous vide,
apple, shallot, mustard, soy and orange sauce
28,00 € (4- 10- 11- 13- 14)

The pigeon:
The chest, the thigh, the liver and its juice
carrots in two consistencies and BBQ sauce
32,00 € 🌀 (4- 10- 11- 14)

Sweet little cuddles

Tartlet
Chocolate, halzenuts and raspberry
12,00 € 🌀 (3- 4- 5)

10 COURSES: 110 €



Selection of local cheeses and homemade compotes

19,00 €

(3)

A memory
of my grandmother Felicita in an apple

12,00 €

🌀 (3- 5- 9)

The citrus :
Its cream, its mousse, its sorbet, its gel

12,00 €

🌀 (3- 4)

Vanilla panna cotta,
strawberry, basil, lime

12,00 €

🌀 (3- 9)

Gianduia, almond, apricot,
yogurt and extra virgin olive oil ice cream

12,00 €

🌀 (3- 4- 5- 9)

Tartlet
chocolate, hazelnuts and raspberry

12,00 €

🌀 (3- 4- 5)