

Gli chef Iside De Cesare e chef Salvatore Canargiu vi invitano a esplorare le nostre proposte gastronomiche.

Una cucina legata alle tradizioni, dove le materie prime sono protagoniste di piatti dal sapore autentico. Prodotti locali, stagionalità e semplicità sono i tratti distintivi di un menu che può sorprenderti per gusto ed eleganza.

Chefs Iside De Cesare Salvatore Canargiu invite you to explore our culinary offerings.

You can savor cuisine rooted in tradition, where raw materials take center stage in dishes with authentic flavors. Local products, seasonality, and simplicity are the distinctive features of a menu that can surprise you with taste and elegance.

MENU

antipasti . *starters*

Manzo, sedano rapa e caffè €26

Beef, celeriac and coffee

Rapa, crudo di mare, anguilla affumicata e olive €26

Beetroot, fish tartare, smoked eel, olives

Velo di seppia "ripiena", dashi di ossobuco, menta €26

"Stuffed" cuttlefish, bone marrow dashi, mint

Animella di vitello, cipollotto, Parmigiano 36 mesi e kumquat €26

Roast veal sweetbread, grelot onion, 36 months old Parmigiano, kumquat

primi . *first courses*

"Cartellata" coniglio e peperoni €32

"Cartellata" pasta, rabbit and peppers

Bottoni "aglio, olio e peperoncino", zuppa di mare €32

Ravioli "garlic, Extra vergin olive oil and chilli", fish soup

"Carabaccia" pane e cipolla €30

"Carabaccia" ravioli, bread and onion

"Ris-orto", nocciole, trombette e bergamotto €30

"Ris-orto", hazelnut, black chanterelle, bergamot

secondi . *main courses*

Agnello arrosto e brasato, scorzonera, limone salato e sardine €42

Roast and braised lamb, salsify, preserved lemon and sardines

Pescato del giorno, "scarpetta" di pesce al forno €42

Catch of the day, baked fish jus

Scampo in doppio servizio €55

Langoustine In Two Service

Faraona Toscana farcita sotto pelle, spugnole, pommes soufflé

(da condividere) €90

Filled Tuscan Guineafowl, morel mushrooms, pommes soufflé (to share)

dolci . *desserts*

Selezione di formaggi dal nostro carrello €20

Cheese selection from our trolley

Armagnac, nocciole, Chantilly e vaniglia €15

Armagnac, hazelnut, Chantilly cream and vanilla

Ricotta, agrumi, semolino e sfogliatella €15

Ricotta, citrus, semolina, sfogliatella

Sesamo nero, more fermentate €15

Black sesame, fermented blackberries



menu degustazione . *tasting menu*

TERRAE

4 portate a mano libera dallo chef €100

4 courses chef's menu

Abbinamento vini 4 calici €60

Wine pairing 4 glasses

MAREE

6 portate a mano libera dallo chef €120

6 courses chef's menu

Abbinamento vini 6 calici €80

Wine pairing 6 glasses

Da Giovedì a Lunedì 19:30 - 21:30

from Thursday to Monday 7:30 pm - 9:30 pm