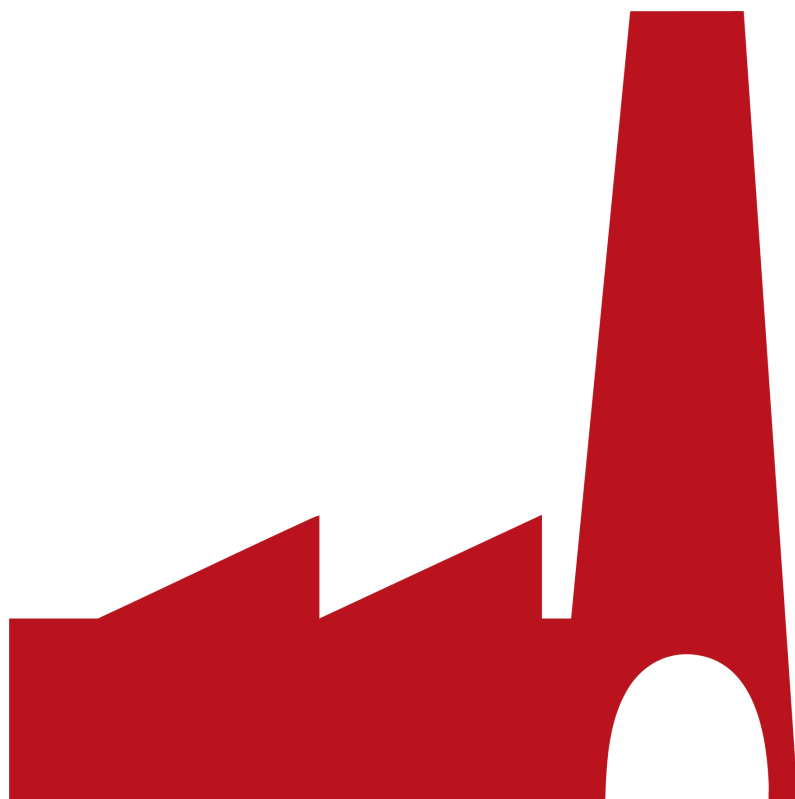


MENU



LOCANDA
IL FORNACINO



LA NOSTRA STORIA

“Dalla Sardegna alla Toscana, il cuore di una famiglia”

Nel 2019, una famiglia con il cuore ancorato alla Sardegna decise di cambiare vita e partire per un nuovo inizio:

Alessandro, sardo di nascita e di spirito, insieme alla moglie Mirela, al figlio Adrian e alla sua compagna Daniela, si trasferirono in Toscana. Lasciavano dietro il mare e il vento della loro isola, portandone però con sé l'anima, i valori forti e la voglia di costruire qualcosa di autentico.

Dopo anni di lavoro, sacrifici e sogni coltivati con pazienza, nel 2024 la loro vita si riempì di una nuova luce, la nascita della piccola Ameli, la loro prima nipotina.

Con lei arrivò anche il momento giusto per dare forma a un progetto che da tempo abitava il cuore di Alessandro, prendere in mano le chiavi di un luogo speciale, la Locanda Il Fornacino di Guazzino.

Un posto che non è solo un ristorante, ma una vera casa, dove le tradizioni si incontrano e si intrecciano, la memoria delle fornacce di Guazzino, che hanno costruito con il fuoco le radici del paese, e l'anima sarda di Alessandro, fatta di accoglienza sincera, sapori forti e rispetto per la terra.

Oggi Il Fornacino riparte con una nuova energia, quella di una famiglia unita, pronta ad accogliere ospiti da ogni angolo con calore, passione e un pizzico di Sardegna nel cuore.

È l'inizio di una nuova avventura, fatta di fatica e soddisfazione, dove ogni piatto racconta una storia e ogni sorriso vale più di mille parole.

ANTIPASTI DI MARE

Componi la tua luna pack di mare - B,D,F,I,N,P,Q

Gamberi rossi	7/pz	Tartare di gambero	8
Scampi	12/pz	Tartare di salmone	8
Ostrica Giraldo	7	Tartare di Ombrina	8
Carpaccio di ricciola	8	Tartare di ricciola	8
Carpaccio di tonno	9	Tonno rosso	8,5
Le tartare sono da 15gr			

Selezione di gratinati al forno - A,B,C,D,I

20

capresante, ostriche, cozze e cannolicchi gratinati con una panatura leggera, profumata da lime e da un sottile sentore di formaggio

Tartare di gambero rosso - B,C,D,I,N,Q

14,5

accompagnata da un richiamo vivace e speziato del Bloody Mary

Zuppetta piccante - B,C,D,I,N,Q

14,5

cozze, gamberi, cannolicchi e calamaretti dalle coste frastagliate della Gallura e l'anima piccante dei porti di mare

ANTIPASTI DI TERRA

Parmigiana di melanzane - A,F,I, Vegani presentata nella sua massima espressione	13
Battuta di daino - G,I,Q, Vegetariani preparata con cetriolini, capperi, senape e granella di nocciola tostata	14
Selezione di salumi e formaggi (per 2 persone) - A,G,H del territorio e non solo, è un vero e proprio viaggio attraverso i sapori della nostra Italia	23
Animella fritta al mais - A,C,G,H il dolce delle mele avvolge il cuore sapido e avvolgente dell' erborinato	16,5
Pane frattau - A,C,F,I,Vegani pane carasau immerso nel brodo, avvolto da salsa di pomodoro, adagiato con un uovo poché e impreziosito da crema di pecorino sardo.	13,5

PRIMI

Tagliolini al sogno Mediterraneo - A,B,D,G,I,P	15
con fresca ricciola, crema di burrata e profumo di zafferano	
Fregula sarda alle delizie del mare - B,D,G,I,P	16,5
con cozze, gamberi e calamari. Sapori autentici della Sardegna	
Il piatto che non ti stanca - B,D,I,P	15
vongole veraci avvolte da julienne di zucchine, arricchite dall'intensità della bottarga di muggine e un tocco vivace di lime	
Pici della mia terra - A,G	13,5
zafferano e salsiccia, avvolti da una fonduta di pecorino	
Paccheri al sugo di pomodoro datterino - A,G,I,Vegani e Vegetariani	15
sapore autentico dei tre pomodori, avvolti dai paccheri e arricchiti dall'aroma del basilico fresco	
Gnudo alla Toscana - A,C,I	14,5
mousse di fegatini, ristretto di porcini e soia	
Raviolo al cinghiale - A,C,G,H,I	15
avvolto da una delicata salsa al latte di cocco profumata al lemongrass	

SECONDI

Crocante di Ombrina - D,I,N	18
avvolta in pan verde al pistacchio e pan fritto, servita con pomodoro concause e acciughe. Fresca salsa allo yogurt e menta.	
Frittura di mare e orto - G,I,L	20
calamari, gamberi croccanti e filetti di branzino insieme a verdure di stagione in pastella	
Pescato del giorno intero - Prodotti Certificati, Pesca sostenibile	7/hg
proveniente dal porto di Santo Stefano, con contorni di verdure	
Crostacei freschi del Mediterraneo:	
Aragosta preparata: Griglia - Catalana - Gratinata	18/hg
Astice preparata: Griglia - Catalana - Gratinata	12/hg
Petto d'anatra al mirto - A,F,G	18
con il suo ristretto e polenta arrostita	
Agnello e le sue radici - A,E,L,M	20
stincò d'agnello cotto a bassa temperatura, servito su vellutata di topinambur e sedano rapa, glassato al miele e senape.	
Tagliata di manzo con verdure e patate sauté	18
La brace della Locanda con i suoi contorni - Prodotti certificati	
Chianina	6/hg
Selezione del giorno	4,5/hg



TRA MARE E MAESTRALE

Percorso di mare con i sapori intensi della Sardegna

Antipasto - Piccoli bocconi di crudité

Carpaccio di ricciola, sashimi di tonno di Carloforte e gambero rosa marinato al lime, accompagnati da ostrica sarda profumata al mojito di mirto rosso.

Macedonia di mare e frutti rossi

Insalatina di polpo su crema di ceci

Capasanta gratinata con il suo corallo, cannolicchi e cozze gratinate

Zuppetta di cozze piccante con vongole

Primo

Spaghetto quadrato allo zafferano con branzino

Secondo

Grigliata di calamaro e gambero

Dolce

Un dolce soffice e profumato, farcito con crema al limone ricoperto da una glassa vellutata agli agrumi.

55€ a persona, bevande escluse



TRA MARE E ORIZZONTE

Percorso di mare con i sapori intensi della Sardegna

Antipasto

Macedonia tiepida di mare ai frutti rossi

Primo

Malloreddus ai frutti di mare con leggera nota di bottarga

Secondo

Cestinetto di frittura mista di mare con verdure

Dolce

Dolce dello Chef, creazione a sorpresa, che unisce stagionalità e fantasia per chiudere il viaggio in dolcezza

35€ a persona, bevande escluse

DOLCI

Tiramisù - C,H	7
Zuccotto - A,C,G,H	7
Panna cotta - E,G,H	6

ALLERGENI/ ALLERGENS

- A. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- B. Crostacei e prodotti derivati
- C. Uova e prodotti derivati
- D. Pesce e prodotti derivati
- E. Arachidi e prodotti derivati
- F. Soia e prodotti derivati
- G. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- H. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
- I. Sedano e prodotti derivati
- L. Senape e prodotti derivati
- M. Semi di sesamo e prodotti derivati
- N. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO₂
- O. Lupino e prodotti a base di lupino
- P. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- Q. Prodotti per cause di mercato possono essere congelati.

“Il Viaggio in tavola:
La Sardegna
incontra la Toscana”

