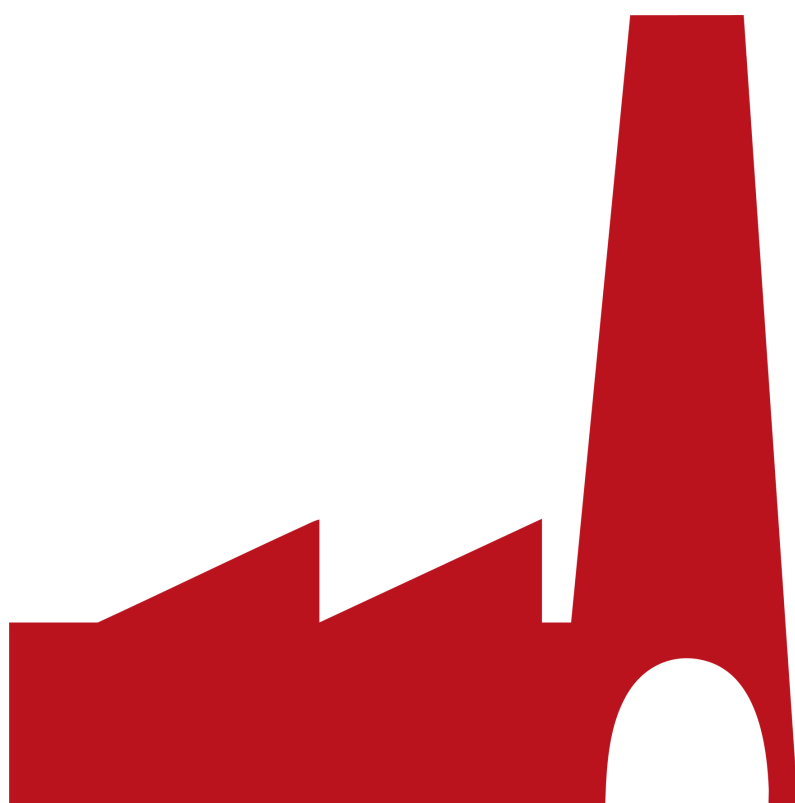


MENU PRANZO



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

- 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
- Parmigiana di melanzane** - A,F,I, Vegani 13
Presentata nella sua massima espressione
- Battuta di daino** - G,I,Q, Vegetariani 14
Preparata con cetriolini, capperi, senape e granella di nocciola tostata
- Selezione di salumi e formaggi (per 2 persone)** - A,G,H 23
del territorio e non solo, è un vero e proprio viaggio attraverso i sapori della nostra Italia

PRIMI

- Tagliolini al sogno Mediterraneo** - A,B,D,G,I,P 15
con fresca ricciola, crema di burrata e profumo di zafferano
- Pici della mia terra** - A,G 13,5
zafferano e salsiccia, avvolti da una fonduta di pecorino
- Pacchero 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	
Petto d'anatra al mirto - A,F,G	18
con il suo ristretto e polenta arrostita	
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

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”

