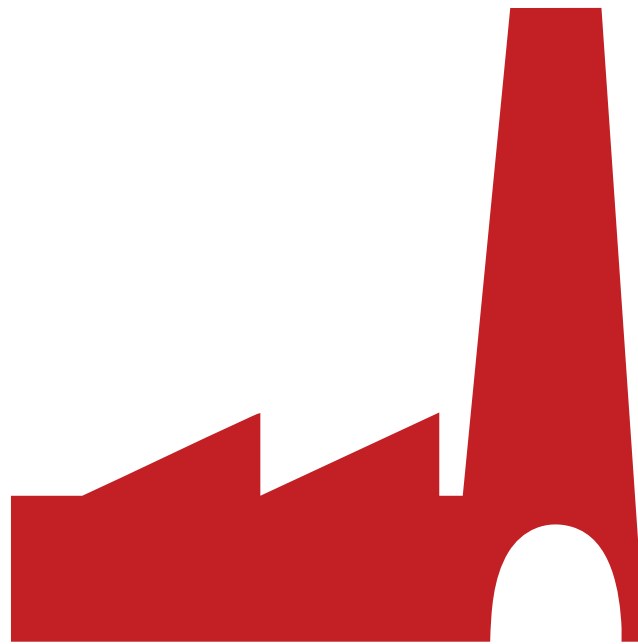
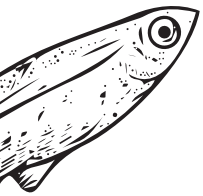
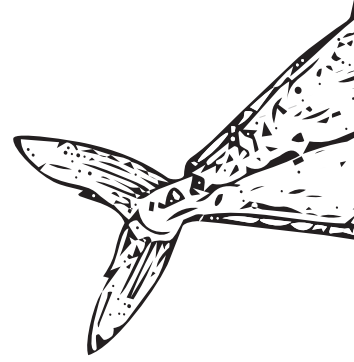




LOCANDA
IL FORNACINO

**M
E
N
U**

CENA





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.



OUR HISTORY

“From Sardinia to Tuscany, the heart of a family”

In 2019, a family with its heart anchored in Sardinia decided to change its life and leave for a new beginning: Alessandro, Sardinian by birth and spirit, together with his wife Mirela, his son Adrian and his partner Daniela, moved to Tuscany. They left behind the sea and wind of their island, but they brought with them their soul, strong values and the desire to build something authentic.

After years of work, sacrifice, and patiently cultivated dreams, in 2024 their lives were filled with a new light, the birth of little Ameli, their first granddaughter. With her also came the right moment to shape a project that had long inhabited Alessandro's heart, to take the keys to a special place, the Locanda Il Fornacino in Guazzino.

A place that is not just a restaurant, but a true home, where traditions meet and intertwine, the memory of the Guazzino kilns, which built the town's roots with fire, and Alessandro's Sardinian soul, made of sincere welcome, strong flavors, and respect for the land.

Today Il Fornacino restarts with a new energy, that of a united family, ready to welcome guests from every corner with warmth, passion and a touch of Sardinia in their hearts.

It's the beginning of a new adventure, one of hard work and satisfaction, where each dish tells a story and each smile is worth a thousand words.



IL VENTO DI PLATAMONA

Percorso di mare con i sapori intensi della Sardegna

Antipasto

Bocconcini di crudité del canale di Sardegna - D,B,F

Carpaccio di ricciola, carpaccio di ombrina, carpaccio di salmone, gambero rosa marinato al lime, accompagnato da ostrica

Macedonia di mare ai frutti rossi - P,I,L

Capasanta gratinata con code di gambero in Salsa Mornay - P,G,B,A,C

Zuppetta di cozze piccantina

Primo

Pacchero ai crostacei con crema di pomodoro - A,B

Secondo

Darna di ombrina in guazzetto di mare con sentore di Finocchio selvatico - D,G

Dessert

Frutti esotici con crema di latte e la sua salsa - G

€ 58 per persona, minimo 2 persone

THE WIND OF PLATAMONA

Sea route with the intense flavors of Sardinia

Starter

Sardinian canal scrudite bites - D,B,F

Yellowtail carpaccio croaker carpaccio, salmon carpaccio, lime-marinated pink shrimp accompanied by oysters

Seafood salad with red fruits - P,I,L

Scallops au gratin with shrimp tails in mornay sauce - P,G,B,A,C

Spicy mussel soup

First course

Paccheri pasta with shellfish and tomato cream sauce - A,B

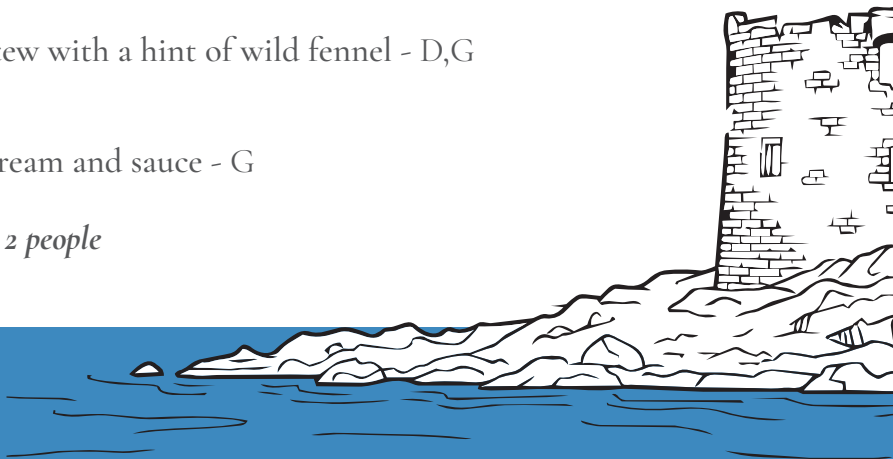
Main course

Ombrina fish steak in seafood stew with a hint of wild fennel - D,G

Dessert

Exotic fruits with milk cream and sauce - G

€ 58 per person, minimum 2 people



SORSO CI CHIAMA

Percorso di mare con i sapori intensi della Sardegna

Antipasto

Insalata di polpo con patate e peperoncino

Primo

Gnocchi alle vongole e pomodori secchi

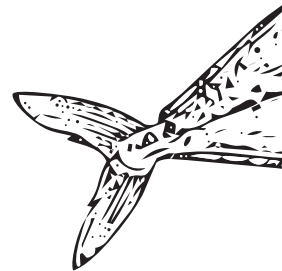
Secondo

Cugnoru di calamari e gamberetti fritti

Dessert

Dolce dell'oste

€ 38 per persona, minimo 2 persone



SORSO CALLS US

Sea route with the intense flavors of Sardinia

Starter

Octopus salad with potatoes and chili pepper

First course

Potato dumplings with clams and sun-dried tomatoes

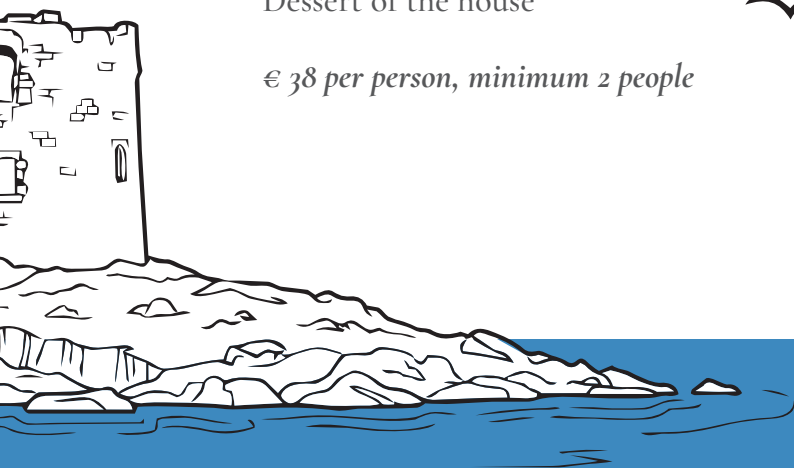
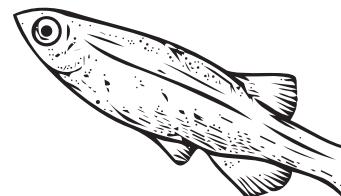
Main course

Cugnoru with fried squid and shrimp

Dessert

Dessert of the house

€ 38 per person, minimum 2 people



ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD STARTERS

- Alzata del nostro mare in cruditè a mano libera di Alessandro - B,P,F,H 28 €
Vengono accompagnate da gambero, scampo e ostrica
Our seafood platter with freehand crudités by Alessandro - B,P,F,H
Accompanied by shrimp, scampi, and oysters
- Tartare di gambero - B,M,I 15 €
accompagnato da un richiamo vivace e speziato del Bloody Mary
Shrimp tartare - B,M,I
Accompanied by a lively and spicy hint of Bloody Mary
- Macedonia tiepida di mare ai frutti rossi 16 €
Warm seafood salad with red fruits
- Zuppetta piccante - P,B 15 €
Cozze, gamberi, cannolicchi e calamaretti dalle coste frastagliate della Gallura
Spicy soup - P,B
Mussels, shrimp, razor clams, and squid from the rugged coast of Gallura
- Selezione di gratinati - P,G,C,A 20 €
Capesante, cozze, cannolicchi e fasolari con una panatura leggera, profumata da lime in Salsa Mornay
Selection of gratins - P,G,C,A
Scallops, mussels, razor clams, and clams with a light breading, scented with lime in mornay sauce

ANTIPASTI DI TERRA

LAND STARTERS

Salumi e formaggi per due - A,G,H 25 €

Del territorio e non solo, e un vero e proprio viaggio attraverso i sapori della nostra Italia

Cold cuts and cheeses for two - A,G,H

Local and beyond, a true journey through the flavors of Italy

Parmigiana di melanzane - A,F,I,Vegani 13,50 €

Presentata nella nostra massima espressione

Eggplant parmigiana - A,F,I,Vegan

Presentation at its finest

Pane fratau - A,C,F,I,Vegani 13,50 €

Pane carasau immerso nel brodo, avvolto da una salsa di pomodoro adagiato un uovo pochè e impreziosito da una crema di pecorino

Pane fratau - A,C,F,I,Vegani

Carasau bread dipped in broth, covered in tomato sauce, topped with a poached egg and enhanced with a pecorino cream

La nostra tartare di manzo - G,I,Q,H 15 €

Preparata con cetriolino, capperi, senape e granella di nocciola tostata, accompagnata da un burrata di bufala e uovo marinato

Our beef tartare - G,I,Q,H

Prepared with capers, mustard, and toasted hazelnuts, accompanied by buffalo burrata and marinated egg

PRIMI PIATTI DI MARE

SEAFOOD FIRST COURSES

Il piatto che non stanca - A,B,D,I,P 16,50 €

Spaghetti alle vongole e bottarga con un sentore di lime

The dish that never gets old - A,B,D,I,P

Spaghetti with clams and botariga with a hint of lime

Risotto San Massi alle delizie del mare - B,D,G,I,P 16,50 €

Un cremoso impreziosito da una selezione di frutti di mare e crostacei, sopra adagiata una tartare di gambero al lime

San massi risotto with seafood delicacies - B,D,G,I,P

A creamy dish enriched with a selection of seafood and shellfish, topped with a lime-flavored gaberio tartare

Tortello al gambero - A,B,G 16 €

Ripieno di gambero, avvolto da una intensa salsa ai crostacei e completato dalla cremosità della burrata

Shrimp tortello - A,B,G

A delicate tortello filled with shrimp, enveloped in an intense shellfish sauce and complemented by the creaminess of burrata cheese

Tagliolino all'astice - A,B,G 25 €

Pasta fresca avvolta in un profumato sugo di astice, dove la dolcezza del crostaceo incontra la delicatezza del pomodoro

Tagliolino with lobster - A,B,G

Fresh pasta enveloped in a fragrant lobster sauce, where the sweetness of the shellfish meets the delicacy of tomato

PRIMI PIATTI DI TERRA

LAND FIRST COURSES

Pici della mia terra - A,G <i>Zafferano e salsiccia, avvolti una fonduta di pecorino</i> Pici pasta from my homeland - A,G <i>Saffron and sausage, wrapped in a pecorino cheese fondue</i>	13,50 €
La mia Sardegna - A,G <i>Culurgiones al pomodoro e crema di pecorino</i> My Sardinia - A,G <i>Home-made culurgiones, tomato sauce and pecorino cheese cream</i>	16 €
Italia e le sue sfaccettature - A,G <i>Tortello farcito allo stinco di vitella, servito con crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi e la sua salsa</i> Italy and its many facets - A,G <i>Homemade tortello stuffed with veal shank, served with 36-month parmigiano reggiano cream and its sauce</i>	15 €

SECONDI DI MARE

SEAFOOD MAIN COURSES

Grigliata mista di mare - L

Calamaro, branzino, gambero e scampo, accompagnata da una insalata fresca di arancia e finocchio

Mixed seafood grill - L

Squid, sea bass fillet, shrimp, and langoustines, accompanied by a fresh orange and fennel salad

25 € a persona
minimo 2 persone
min. 2 people

Il Giglio e i suoi colori - B

Darna di ombrina in salsa di mare

Il giglio and its colors - B

Darna di pesce ombrina in seafood sauce

19 €

Orto che incontra il mare - A

Frittura di calamari e gamberi con verdure in pastella

The garden meets the sea - A

Fried squid and shrimp with battered vegetables

21 €

Pescato del giorno

Proveniente da Porto Santo Stefano, accompagnato dai suoi contorni

Catch of the day

From Porto Santo Stefano, accompanied by side dishes

7 €/hg

I crostacei del Mediterraneo e non solo

Mediterranean shellfish and more

Aragosta preparata:

catalana, griglia o con uno spaghetti e pomodorini del piennolo

King lobster prepared:

Catalan style, grilled, or with spaghetti and cherry piennolo tomatoes

Astice blu

Blue lobster

20 €/hg

15 €/hg

SECONDI DI TERRA

LAND MAIN COURSES

Il mirto e la sua intensità - A,G

20 €

Suprema di anatra in salsa al mirto accompagnato da una purea di patate di montagna con frutti rossi

Myrtle and its intensity - A,G

Duck supreme in myrtle sauce accompanied by mountain potato purée with red fruits

Tagliata di manzo

19 €

Accompagnata da contorno del giorno

Sliced beef

Accompanied by side dish of the day

Galletto di montagna

19 €

Disossato farcito con salsiccia accompagnato da una salsa alla cacciatora e patate

Mountain cockerel

Boneless, stuffed with sausage, accompanied by a cacciatora sauce and potatoes

La Valdichiana e il Brunello - G

19,50 €

La guancia di manzo cotta a bassa temperatura con i suoi aromi accompagnato da salsa di Brunello

Valdichiana and Brunello wine - G

Beef cheek cooked at low temperature with its aromas, accompanied by a Brunello sauce

La brace della Locanda accompagnato dai suoi contorni

The locanda's grill accompanied by its side dishes

Chianina

6 €/hg

Chianina

Selezione del giorno

4,5 €/hg

Selection of the day

CONTORNI DELLA LOCANDA

LOCANDA SIDE DISHES

Spinaci saltati al burro e peperoncino 6 €
Sautéed spinach with butter and chili pepper

Insalata verde o mista 6 €
Green or mixed salad

Patate al forno o patatine fritte 6 €
Baked potatoes or french fries

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù - C,H 7 €
Tiramisù - C,H

Zuccotto - A,C,G,H 7 €
Zuccotto - A,C,G,H
Italian dome-shaped dessert

Panna cotta - E,G,H 6 €
Panna cotta - E,G,H
Creamy sugary pudding

Seadas 9 €
Dolce fritto a base di semola e formaggio pecorino
Seadas
Fried dessert made with semolina and pecorino cheese

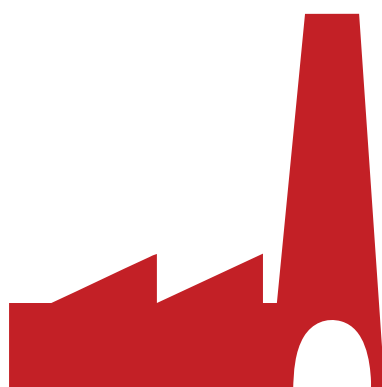
ALLERGENI

- 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 acagiu, 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.

ALLERGENS

- A. Grains containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut and their hybridised strains) and derived products
- B. Crustaceans and derived products
- C. Eggs and derived products
- D. Fish and derived products
- E. Peanuts and derived products
- F. Soy and derived products
- G. Milk and milk products (including lactose)
- H. Nuts i.e. almonds, hazelnuts, common nuts, acagiu nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and derived products
- I. Celery and derived products
- L. Mustard and derived products
- M. Sesame seeds and derived products
- N. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg, expressed as SO₂
- O. Lupin and lupin products
- P. Molluscs and mollusc products
- Q. Products for market reasons may be frozen.

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



LOCANDA
IL FORNACINO