



"Accogliervi a tavola è per noi un gesto di cura.
Una cucina di sapori autentici, ingredienti selezionati e
attenzione quotidiana, per farvi sentire a casa"

IL NOSTRO *cestino del pane*

Un omaggio alla tradizione e all'artigianalità, interamente
realizzato nella nostra cucina.

Morbida focaccia al lievito madre, aromatizzata
alle erbe del nostro giardino.

Il pane, frutto di una rigorosa selezione di farine italiane
d'eccellenza del Molino Dallagiovanna, è realizzato con il nostro
lievito madre, rinfrescato ogni giorno con cura e dedizione.

FUOCO E BRACE

menù degustazione

*Un percorso che prende forma attorno al fuoco,
dove la brace diventa linguaggio e memoria.*

Pomodoro alla brace, il suo beurre blanc
e basilico croccante
(7)

Battuta di Black Angus, midollo alla brace,
maionese al Gin Sensi
(3,4)

Riso al Grana Padano alla brace, ragù di piccione
(6,7,9,12)

Brisket di Wagyu Australia, patate al forno,
salsa bbq
(1,9,10,12)

Sorbetto di stagione

Pesca alla brace, sorbetto lime e menta,
crumble al cioccolato bianco
(1,3,7)

70€

**Su richiesta è possibile creare una
degustazione di tagli di carne in assaggio
proposti da Simone.**

*Il menù degustazione si intende per tutti
gli ospiti del tavolo

I NOSTRI TAGLI

menù degustazione

Un percorso dedicato alla carne

Speck di cavallo azienda Consolini

Battuta di Black Angus, crumble al rosmarino
(1)

Bavetta di Mazuria

Diaframma di Black Angus

Sorbetto di stagione

Crème brûlée al cacao, gelato alla banana e liquirizia
(3,7)

75€

*Il menù degustazione si intende per tutti
gli ospiti del tavolo

MENÙ

à la carte

Antipasti

Battuta di Black Angus, midollo alla brace,
maionese al Gin Sensi **22€**

(3,4)

Tartare di dentice, piselli, ravanello **24€**

(4,9)

Pomodoro alla brace, il suo beurre blanc
e basilico croccante **16€**

(7)

Le tre DOP di Piacenza: Coppa, Salame e Pancetta,
giardiniera fatta in casa **18€**

(9,12)

Culatello "Oro Spigaroli" 30 mesi,
pan brioche tostato **30€**

(1,3,6,7,10,13)

Primi

Tagliolini all'uovo, cacio, pepe, gambero rosso
di Mazara del Vallo, limone **24€**

(1,2,3,7,9)

Passatello, ragù di coniglio, olive taggiasche **18€**

(1,3,6,7,9,10,12,13)

Riso al Grana Padano alla brace, ragù di piccione **22€**

(6,7,9,12)

Secondi

Brisket di Wagyu Australia, patate al forno,
e salsa bbq **26€**

(1,9,10,12)

Carota alla brace, il suo purè, il suo fondo **20€**

(7,9)

Zuppetta di molluschi e crostacei alla brace **32€**

(1,2,4,9,12,14)

Coperto 5€

Acqua Panna / San Pellegrino 4€

TAGLI, TEMPO E FUOCO

La carne è materia viva: cambia con il tempo
e si esprime attraverso il fuoco.

Il tempo è un alleato silenzioso: la maturazione permette alla carne di sviluppare profondità, equilibrio e complessità aromatica. Durante il riposo controllato, gli enzimi naturali lavorano sulle fibre, rendendo ogni taglio più tenero e concentrando i sapori.

Ogni carne viene scelta e trattata nel rispetto della sua natura, senza forzature e scorciatoie.

la cottura alla brace

La cottura avviene esclusivamente su brace viva di legna,
gestita quotidianamente.

Il fuoco non è solo calore, ma strumento di precisione:
vivo, irregolare, da ascoltare.

Prima della cottura la carne viene acclimatata per preservare la struttura.

Dopo, ogni taglio riposa il tempo necessario affinché i succhi si ridistribuiscono, restituendo una carne più tenera, succosa e armonica.

LA NOSTRA CARNE

TAGLI MATURATI (CON OSSO) CON CONTORNO DI STAGIONE

Fiorentina "Manza delle Masurie" (Prussiana/Polonia) frollatura dal 5/06/26
10€ /etto

Carne bovina di altissima qualità nota per la sua straordinaria marezzatura che la rende succosa e saporita, con note dolci dovuto all'alimentazione arricchita con barbabietole da zucchero prima della macellazione.

Fiorentina di Black Angus USA frollatura dal 28/04/26
12€/etto

Una delle carni bovine più pregiate al Mondo, proveniente dal Nebraska (USA) rinomata per la sua incredibile tenerezza, marezzatura ed il sapore ricco e burroso.

Costata Hereford Irlanda frollatura dal 15/06/26
8€/etto

Carne bovina rinomata per l'alimentazione al pascolo (Grass Fed) che gli conferisce la colorazione gialla del grasso di copertura.

Fiorentina Selezione Sashi Danese frollatura dal 10/06/26
8€/etto

Carne bovina che indica una importante marezzatura (dal giapponese Sashi significa marezzatura)

TAGLI SELEZIONATI (SENZA OSSO) CON CONTORNO DI STAGIONE

Wagyu controfiletto A5 Giappone
60€/porzione 180 g

Il benessere animale è garantito dal fatto che i capi vivono in piccoli allevamenti. La carne di Wagyu si scioglie in bocca ed è apprezzata per l'estrema marezzatura e per il sapore indimenticabile.

Bavetta Black Angus USA
28€/porzione 200 g

Taglio ricavato dai muscoli addominali dell'animale.
Molto ricercato, morbido e saporito, grazie all'elevato grado di marezzatura tipico della razza Black Angus America.

Controfiletto di Cavallo Italia
28€/porzione 200 g

Macelleria equina "Consolini", taglio privo di grasso di copertura e infiltrazione, il che lo rende unico e ideale per chi cerca un'esperienza.
Autentica di carne equina di altissima qualità.

Controfiletto Wagyu australiano
40€/porzione 200 g

Taglio pregiato che unisce la genetica del manzo giapponese allevato nelle praterie australiane.

LOCANDA SENSI

dessert

Una chiusura dolce, essenziale, misurata

Selezione di formaggi *(Serviti con pane delicato e confetture)*

Quattro pezzi **15€**

Carta dei dolci

Gelato alla crema, crumble di cioccolato speziato **8€**
(1,3,7)

Pesca alla brace, sorbetto lime e menta, crumble di
cioccolato bianco **10€**
(1,3,7)

Torta di rose, gelato allo zabaione **10€**
(1,3,7,12)

Crème brûlée al cacao, gelato
alla banana e liquirizia **10€**
(3,7)

Caffè **4€**

Vivo da dessert al calice

Passito Terre Siciliane , Moscato bianco, Colosi	8€
Kabir , Moscato di Pantelleria, Donnafugata	7€
Malvasia , Malvasia passito, il Negrese	8€
Le Rane , Malvasia passito, Luretta	8€
Il Piriolo , Malvasia passito, Lusenti	9€
Sherry , Pedro Ximénez, Emilio Hidalgo	12€
Ratafia de Champagne , Gobillard	12€
Clos du Roy , Sauternes Lalande & Fils	12€
Barolo Chinato , Cappellano	14€
Ben Ryé , Passito di Pantelleria, Donnafugata	14€
Recioto , Valpolicella Passito, Le Ragose	15€
Al Pasi , Malvasia passito, Vitivinicola Valla	8€
Rosenmuskateller , Abtei Muri Gries	12€

Vini da dessert a bottiglia

Moscato d'Asti D'Ampess , Moscato frizzante, Pietro Rinaldi	25€
L'oro tra le Vigne , Malvasia dolce, Lusenti	25€
Muffato della Sala , Marchesi Antinori	65€
Passito Terre Siciliane , Moscato bianco, Colosi	35€
Carmes de Rieussec , Sauternes	55€
Nevermore , Malvasia aromatica, Luretta	90€

lista allergeni

Elenco Allergeni ai sensi dell'allegato II Reg. CE 1169/11

- 1) CEREALI e contenenti GLUTINE
- 2) CROSTACEI e derivati
- 3) UOVA e derivati
- 4) PESCE e derivati
- 5) ARACHIDI e derivati
- 6) SOIA derivati
- 7) LATTE, LATTOSIO e derivati
- 8) FRUTTA CON GUSCIO e derivati
- 9) SEDANO e derivati
- 10) SENAPE e derivati
- 11) SEMI DI SESAMO e derivati
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Abbattimento termico: in conformità al Reg. CE 853/04, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative.

Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.
