
MENU

Pomodoro alla brace, mandorla, limone, tartufo nero

Il pesce povero : sgombro marinato, focaccia di alici affumicate e erbe, raviolo di sarde e salsa di orzo fermentato e tabacco

Trottole all'*insalata del pastore*, battuto di molluschi e olio di argan

Rombo tiepido e salsa *levantina*, minestra di verdure estive

Spiedo di agnello al fieno, ceci fermentati, gambi di erbe aromatiche, feta di mandorla e salsa chermoula, pane con grasso e nduja di ritagli di agnello

MENU 5 portate € 50

MENU 5 portate + 1 a sorpresa dello chef € 60

Dessert:

Ciliegie, cipolla rossa, miele fermentato, *amaro mediterraneo*, rosmarino € 12

Ricotta, polline, cenere di buccia di agrumi, bottarga € 12

Pane e cereali € 12

MENU

Grilled tomato, almond, lemon, black truffle

The poor fish : marinated mackerel, focaccia with smoked anchovies and herbs, sardine ravioli and fermented barley and tobacco sauce

Trottole Pasta *shepherd's salad*, beaten with molluscs and argan oil

Warm turbot and *Levantine* sauce, summer vegetable soup

Skewer of lamb with hay, fermented chickpeas, stems of aromatic herbs, almond feta and chermoula sauce, bread with fat and nduja scraps of lamb

MENU 5 tastings € 50

MENU 5 tastings + 1 surprise taste of the chef € 60

Dessert:

Cherries, red onion, fermented honey, *Mediterranean bitter*, rosemary € 12

Ricotta cheese, pollen, citrus peel ash, bottarga € 12

Bread and cereals € 12

CARTA DEI VINI

Bollicine

Menti	VENETO	RONCAIE SUI LIEVITI 2018 (Garganega)	€ 30
Casa Belfi	VENETO	NATURALMENTEFRIZZANTE (Glera)	€ 30
Orsi	EMILIA ROMANA	SUI LIEVITI M&M (Pignoletto e Malvasia macerata)	€ 35
Casebianche	CAMPANIA	LA MATTA 2019 (Fiano del Cilento)	€ 35

Bollicine estere

J. P. Robinot	FRANCIA	FETEMBULLES 2018 CHENIN ANCESTRALE (Chenin Blanc)	€ 65
Domaines Landron	FRANCIA	ATMOSPHERES (Folle Blanche, Pinot Nero)	€ 40
Milan Nestarec	REPUBBLICA CECA	DANGER 380 VOLTS 2018 (Muller Thurgau, Neuburger, Muscat)	€ 50

Bianchi

Castello di Stefanago	LOMBARDIA	TALPACA (Bronner)	€ 40
Manincor	FRIULI	MOSCATO GIALLO 2019 (Moscato Giallo)	€ 30
Franco Terpin	FRIULI	QUINTO QUARTO (Malvasia, Pinot Bianco)	€ 55
Marco Barba	VENETO	BARBABIANCA 2019 (Garganega)	€ 30
Il Moralizzatore	VENETO	BRESPA 2018 (Vespaiolo)	€ 55
A. A. Monferrina	EMILIA ROMAGNA	FOGLIANELLA 2018 (Ortrugo, Chardonnay)	€ 28
Il Torchio	LIGURIA	LUNATICA 2018 (Vermentino)	€ 50
Cantina Margò	UMBRIA	MARGO' REGIO BIANCO 2018 (Trebiano)	€ 35
Marina Palusci	ABRUZZO	PECORINO SENZA NIENTE 2018 (Pecorino)	€ 30
Casebianche	CAMPANIA	CUMALÈ 2019 (Fiano del Cilento)	€ 30
Terre di Briganti	CAMPANIA	CODA DI VOLPE 2019 (Coda di Volpe)	€ 35
Meigamma	SARDEGNA	BIANCO QUARTO 2018 (Nuragus, Nasco)	€ 50
Viteadovest	SICILIA	VURGO 2018 (Catarratto, Grillo)	€ 40
Cantina Marilina	SICILIA	SKETTA 2018 (Grecanico)	€ 30
Ferracane	SICILIA	GUANCIABIANCA 2018 (Catarratto)	€ 30
A.A. Gabrio Bini	SICILIA	ZIBIBBO 2016 (Moscato di Alessandria)	€ 90

Bianchi esteri

L. B. Jousset	FRANCIA	EXILÉ' BLANC 2018 (Chenin Blanc, Mauzac Chardonnay)	€ 50
Château de Bérú	FRANCIA	BOURGOGNE CHARDONNAY 2016 (Chardonnay)	€ 65
Molitor	GERMANIA	WINTRHICHER RIESLING KABINETT TROCKEN 2000 (Riesling)	€ 55
N-Hatzidakis	GRECIA	SANTORINI "CUVEE N°15" 2015 (Assyritko)	€ 75
Oriol Artigas	SPAGNA	LA BESTIA 2018 (Pansa Blanca)	€ 60
Stekar	SLOVENIA	JANKOT 2017 (Tokaj)	€ 55
Stekar	SLOVENIA	RE PIKO 2015 (Riesling Italico, Picolit)	€ 60
Klinec	SLOVENIA	MALVAZIJA 2015 (Malvasia)	€ 60

Rossi

Aquila del Torre	FRIULI	MERLOT 2016 (Merlot)	€ 40
Ronco Severo	FRIULI	SCHIOPPETTINO 2016 (Schioppettino)	€ 50
Skerk	FRIULI	TERRANO 2017 (Terrano)	€ 55
Castello di Stefanago	LOMBARDIA	CAMPO CASTAGNA 2015 (Pinot Nero)	€ 45
S.A. Il Sasso	VENETO	IL VALPOLICELLA 2017 (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 35
A. A. Monferrina	EMILIA ROMAGNA	FAME 2018 (Barbera)	€ 30
Maria Pia Castelli	MARCHE	LORANO 2015 (Sangiovese)	€ 40
Tenuta Lenzini	TOSCANA	CASA E CHIESA 2018 (Merlot)	€ 30
A.A. Salvatore Marino	SICILIA	TURI ROSSO 2018 (Nero D'Avola)	€ 45

Rossi esteri

Yvan Bernard	FRANCIA	PETROSUS PINOT NOIR 2018 (Pinot Noir)	€ 45
Domaine De Rapatel	FRANCIA	LE PETIT JOURNAL DE RAPATEL 2014 (Cabernet-sauvignon, Carignan, Cinsault)	€ 40
Pheasant's Tears	GEORGIA	SAPERAVI 2018 (Saperavi)	€ 50

Rosati

Tenuta Lenzini	TOSCANA	BSIDE 2019 (Merlot)	€ 30
Meinklang	AUSTRIA	PROSA ROSÉ 2018 (Pinot Noir, Zweigelt, Blaufränkisch)	€ 30
Tenuta Demaio	PUGLIA	ROSATO NERO DI TROIA 2018 (Nero di Troia)	€ 30
Samuel Cano	SPAGNA	ATANDACER 2017 (Tinto Velasco)	€ 45

Vini dolci, da meditazione, liquori e distillati (prezzi a calice)

Argalà Pastis Artigianale	€	10
Amaro Varnelli	€	7
Passo Nero - Arianna Occhipinti	€	8
Grappa Casta	€	7
Grappa di Frappato - Arianna Occhipinti	€	12
Grappa PUNTO G - Capovilla	€	8
Malvasia delle Lipari - Caravaglio	€	8
VKA Organic Vodka (Toscana)	€	12
Vodka Partisan	€	12
RIVO Foraged Gin	€	10
Pigskin Gin Silvio Carta	€	9
BoiGin Silvio Carta	€	9