
TASTING MENU

5 tastings	€ 60
8 tastings	€ 80
10 tastings	€ 90

Those who wish can find a small Menu' à la carte'

- Turnips and roses, black truffle, nutmeg, argan oil	€ 18
- Chiajorza": mantis shrimp, sea urchins, maritime pine, cabbage	€ 24
- Grilled Trottole pasta, tomato purée, onion lard	€ 24
- Spaghettoni, fermented pasta water, legume miso	€ 20
- Monkfish, rooibos sauce, brown vegetable stock, herb oil	€ 26
- Lamb and carob sauce "soleras method", fresh and fermented fennel salad, lamb fat batbout, meatball of scraps and muhammara sauce	€ 28

DESSERT

Melon with chartreuse, almond ricotta, sumac, carcadè	€ 12
Parfait with goat milk, tomato and olive "liquorice", candied lemon, rosemary	€ 12
Ricotta cheese, pollen, citrus peel ash, bottarga	€ 12
Bread and cereals	€ 12

MENU DEGUSTAZIONE

5 portate	€ 60
8 portate	€ 80
10 portate	€ 90

Per chi lo desidera proponiamo una piccola Carta

- Rape e rose, tartufo nero, noce moscata, olio di argan	€ 18
- “Chiajozza”: canocchie, ricci di mare, pino marittimo, cavolo cappuccio	€ 24
- Trottole alla griglia, conserva di pomodoro, lardo di cipolla	€ 24
- Spaghettoni, acqua di pasta fermentata, miso di legumi	€ 20
- Rana pescatrice, salsa al rooibos, fondo bruno vegetale, olio alle erbe	€ 26
- Agnello e salsa di carrube “metodo soleras”, insalata di finocchio fresco e fermentato, batbout con grasso di agnello, polpetta di ritagli e salsa muhammara	€ 28

DESSERT

Melone allo chartreuse, ricotta di mandorla, sommacco, carcadè	€ 12
Parfait al latte di capra, “liquirizia” di pomodoro e olive, limone candito, rosmarino	€ 12
Ricotta, polline, cenere di buccia di agrumi, bottarga	€ 12
Pane e cereali	€ 12

Bollicine

Josef GARGANEGA SUI LIEVITI 2019	LOMBARDIA (Garganega)	€ 35
Castello di Stefanago BLANC DE BLANCS ANCESTRALE	LOMBARDIA (Muller Thurgau, Chardonnay, Riesling)	€ 35
Muni AIRONE 2016	VENETO (Durella - Metodo Classico)	€ 40
Transit VINO SPUMANTE CION	VENETO (Pinot Nero, Vespaioia)	€ 40
Casa Belfi NATURALMENTE FRIZZANTE	VENETO (Glera)	€ 30
A.A. Santa Colombia PRINCIPIANTE 2020	VENETO (Garganega)	€ 30
Marco Barba BARBABOLLA 2020	VENETO (Garganega)	€ 30
Casa Coste Piane FRIZZANTE... NATURALMENTE	VENETO (Glera)	€ 30
Marinferno GRAN TUFFO	EMILIA (Uve rosse)	€ 30
Niccolò Lari REAN	TOSCANA (Trebiano)	€ 30
Casebianche LA MATTA 2019	CAMPANIA (Fiano del Cilento)	€ 35

Bollicine estere

B. Pertois BLANC DE BLANCS BRUT ZERO	CHAMPAGNE (Chardonnay)	€80
Domaines Landron ATMOSPHERES	FRANCIA (Folle Blanche, Pinot Nero)	€ 45
GIORGIO CLAI Metodo Classico	CROAZIA (Champagne e Spumante)	€ 35
Milan Nestarec DANGER 380 Volts 2020	REPUBBLICA CECA (Grapes, Muller Thurgau, Neuburger, Muscat)	€ 60



Bianchi

Denis Montanar UIS BLANCIS DODON 2017	FRIULI (Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Verduzzo Friulano)	€ 50
Castello di Stefanago ARGO	LOMBARDIA (Riesling renano, Muller Thurgau, Traminer)	€ 35
Lireos L'OMBRA DEL CAPITANO 2018	VENETO (Garganega)	€ 30
Menti RIVA ARSIGLIA 2018	VENETO (Garganega)	€ 35
Marco Barba BARBABIANCA 2019	VENETO (Garganega)	€ 30
Daniele Portinari PIETROBIANCO 2018	VENETO (Tai Bianco, Pinot Bianco)	€ 30
Lireos CUSTOZA 2017	VENETO (Garganega, Cortese, Trebbianello)	€ 30
A. A. Carussin CARICA L'ASINO 2016	PIEMONTE (Carica l'asino, Favorita, Sauvignon Blanc, Cortese alto Monferrato)	€ 30
A.A. Santa Caterina GIUNCÀRO 2016	LIGURIA (Tocai, Sauvignon)	€ 35

Bianchi

Marinferno SPIGONE	EMILIA (Ortrugo, Malvasia di Candia)	€ 40
A.A. La Stoppa AGENO 2019	EMILIA ROMAGNA (Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebiano)	€ 55
CLARA MARCELLI RAFFA 2019	MARCHE (Passerina)	€ 35
CLARA MARCELLI IRATA 2019	MARCHE (Pecorino)	€ 35
Maria Pia Castelli STELLAFLORA 2017	MARCHE (Pecorino, Passerina, Malvasia di Candia, Trebiano)	€ 60
A.A. Abbia Nova "SENZA VANDALISMI" 2020	LAZIO (Passerina)	€ 35
I Cacciagalli ZAGREO 2018	CAMPANIA (Fiano)	€ 35
Casebianche CUMALE' 2018	CAMPANIA (Fiano del Cilento)	€ 35

Bianchi

Tenuta Demaio
BOMBINO 2019

PUGLIA
(Bombino bianco)

€ 30

Tenuta Macchiarola
VERDECA 2019

PUGLIA
(Verdeca)

€ 35

CALABRETTA
CALA CALA 2020

CALABRIA
(Grillo)

€ 35

Ferracane
GUANCIABIANCA
2018

SICILIA
(Catarratto)

€ 30

Ferracane
ELISIR 2017/2015

SICILIA
(Catarratto)

€ 30

Bianchi esteri

Les Vins Pirouettes PINOT GRIS DE STEPHANE 2014	FRANCIA (Pinot Grigio)	€ 50
Domaine de Rapatel VDF RAPATEL BLANC 2016	FRANCIA (Vermentino, Roussanne, Viognier, Chardonnay)	€ 30
L. B. Jousset EXILÉ' BLANC 2018	FRANCIA (Chenin Blanc, Mauzac Chardonnay)	€ 50
Guerila PINELA BIO 2020	SLOVENIA (Pinela)	€ 35
Oriol Artigas LA BESTIA 2018	SPAGNA (Pansa Blanca)	€ 65

Josef ISIDRO AGRICOLA 2017	LOMBARDIA (Merlot, Rondinella, Negrara)	€ 40
Lireos L'OMBRA DEL GATTO 2018	VENETO (Merlot, Corvina)	€ 30
A. A. Monferrina SFORZINO	EMILIA (Barbera, Croatina)	€ 30
Arianna Occhipinti IL FRAPPATO 2017	SICILIA (Frappato di Vittoria)	€ 55
Tenuta Demaio NERO DI TROIA 2020	PUGLIA (Nero di Troia)	€ 30
Tenuta Lenzini CASA E CHIESA 2018	TOSCANA (Merlot)	€ 30
Etnella TRACOTANZA 2019	SICILIA (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio)	€ 30
A. A. Crasà SCR ROSSO 2018	SICILIA (Carricante, Grecanico)	€ 50

Rossi esteri

Faugères Valinière LEON BARRAL	FRANCIA (Syrah, Mourvèdre)	€ 50
Sarnin-Berrux PINOT NOIR 2019	FRANCIA (Pinot Nero)	€ 60
Slobodnè Vinárstvo MALY MAYER REZERVA	SLOVENIA (Blaufränkisch, Cab. Sauvignon, Alibert)	€ 45
Meinklang BURGENLAND ROSSO 2018	AUSTRIA (Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent)	€ 40

Rosati

Maria Pia Castelli SANT'ISIDORO 2019	MARCHE (Sangiovese)	€ 30
A.A. Tavijn ROSETTA 2018	PIEMONTE (Freisa)	€ 40
Tenuta Lenzini B-SIDE 2018	TOSCANA (Merlot)	€ 40

Birre

CANENERO GOLDEN ALE - 5,5 - 33 CL	TOSCANA	€ 8
Baladin L'IPPA - 5,5 - 33 CL	PIEMONTE	€ 8

Vini dolci e distillati

Amaro Varnelli	€ 7
Lazio Aleatico Passito – BLUDOM	€ 7
TURBÈ MOSCATO DI PANTELLERIA DOC 2010 SALVATORE MURANA	€ 7
VKA Organic Vodka (Toscana)	€ 12
Vodka Partisan	€ 12
RIVO Foraged Gin	€ 10
Pigskin Gin Silvio Carta	€ 9
BoiGin Silvio Carta	€ 9
Grappa PUNTO G - Capovilla	€ 8
Grappa Libarna	€ 5

