

---

## 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

---

## 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

---

## CARTA DEI VINI

---

### Bollicine

---

Malibran 5 GRAMMI 2019	VENETO (Glera)	€ 30
Casa Belfi NATURALMENTE FRIZZANTE	VENETO (Glera)	€ 30
A.A. Santa Colombia PRINCIPIANTE 2020	VENETO (Garganega)	€ 30
Bakari ROSA CONFONDO 2015	VENETO (Corvina)	€ 30
Muni AIRONE 2016	VENETO (Durella - Metodo Classico)	€ 40
Marinferno GRAN TUFFO	EMILIA (Uve rosse)	€ 30

---

## Bollicine estere

---

Augustin Cuvee BLANC DE NOIRS BRUT NATURE	CHAMPAGNE (Pinot Nero)	€ 150
Comte Hugues De La Bourdonnaye BRUT NATURE	CHAMPAGNE (Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 70
Domaine C. Binner CREMANT D'ALSACE	FRANCIA (Auxerrois, Pinot Grigio, Pinot Bianco)	€ 55
Milan Nestarec DANGER 380 Volts 2020	REPUBBLICA CECA (Muller Thurgau, Neuburger, Muscat)	€ 55

---

## Bianchi

---

Alberto Oggero ROERO ARNEIS 2020	LOMBARDIA (Arneis)	€ 30
Calafata GRONDA 2020	TOSCANA (Malvasia, Trebbiano, Moscato, Vermentino)	€ 45
La Distesa NUR 2017	MARCHE (Trebbiano, Malvasia, Verdicchio)	€ 50
Raïca SARRAIOLA 2017	SARDEGNA (Vermentino di Gallura)	€ 40

---

## Bianchi esteri

---

Domaine Loew ALSACE 2019	FRANCIA (Alsace)	€ 50
Domaine Bobinet POIL DE LIVRE 2020	FRANCIA (Chenin)	€ 55
Domaine La Taupe SURIN 2019	FRANCIA (Sauvignon blanc)	€ 60
Pierre Frick ALSACE RIESLING 2017	FRANCIA (Riesling)	€ 60
Guerila ZELEN BIO 2017	SLOVENIA (Zelen)	€ 40
Slobodnè ORANZISTA 2019	SLOVENIA (Pinot Grigio)	€ 50
Slavcek RIBOLLA 2019	SLOVENIA (Ribolla)	€ 45
Domaine Loew WEISSBURGUNDER 2018	AUSTRIA (Pinot Bianco)	€ 70
Oriol Artigas LA BESTIA 2018	SPAGNA (Pansa Blanca)	€ 65

---

## Rossi

---

Daniele Portinari PIETROROSSO 2018	VENETO (Merlot, Cabernet Sauvignon, Tai Rosso)	€ 30
La Frassina CAUBERNET SAUVIGNON 2018	VENETO (Cabernet Sauvignon)	€ 30
S.A. Il Sasso IL VALPOLICELLA 2017	VENETO (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 35
Manuelina SOLONERO 2018	LOMBARDIA (Pinot Nero)	€ 30
Josef Senza Titolo RUBINO 2020	LOMBARDIA (Merlot, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Rossanella)	€ 40
Carussin SBARAGLIO 2017	PIEMONTE (Dolcetto)	€ 35
Auriel BARBERA DEL MONFERRATO 2018	PIEMONTE (Barbera)	€ 35
A.A. La Stoppa MACCHIONA 2013	EMILIA ROMAGNA (Barbera, Bonarda)	€ 55

---

## Rossi

---

Pachina DONESCO	TOSCANA (Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo)	€ 30
Tenuta Lenzini CASA E CHIESA 2018	TOSCANA (Merlot)	€ 30
Buondonno BUONTEMPO	TOSCANA (Sangiovese, Canaiolo, Trebiano, Malvasia)	€ 50
Le Ripi AMORE E FOLLIA	TOSCANA (Syrah)	€ 50
Marina Palusci SENZA NIENTE MONTEPULCIANO 2018	ABRUZZO (Montepulciano d'Abruzzo)	€ 30
Guccione P 2017	SICILIA (Perricone)	€ 50
Etnella TRACOTANZA 2019	SICILIA (Nerello Mascalse, Nerello Cappuccio)	€ 30



---

## Rossi esteri

---

Chateau Brandeau GAS GAS 2020	FRANCIA (Merlot)	€ 40
Christian Venier LES HAUTS DE MADON 2020	FRANCIA (Gamay)	€ 45
Chateau Brandeau FRANC JEU 2020	FRANCIA (Cabernet Franc)	€ 55
Leon Barral FAUGERES VALINIÈRE 2017	FRANCIA (Syrah, Mourvèdre)	€ 50
Sarnin-Berrux PINOT NOIR 2019	FRANCIA (Pinot Nero)	€ 60
Esencia Rural PAMPANEO ECOLOGICO	SPAGNA (Tempranillo)	€ 30
Meinklang BURGENLAND ROSSO 2018	(AUSTRIA) (Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent)	€ 40

---

## Rosati

---

A.A. Tavijn ROSETTA 2018	PIEMONTE (Freisa)	€ 40
Tenuta Lenzini B-SIDE 2018	TOSCANA (Merlot)	€ 40
Calabretta ROSATO 2020	SICILIA (Nerello Mascalese)	€ 35

---

## Birre

---

IGEA Birra Chiara - 5,4 - 33 CL	LOMBARDIA	€ 8
Baladin L'IPPA - 5,5 - 33 CL	PIEMONTE	€ 8

---

## Vini dolci e distillati

---

Amaro Varnelli	€ 7
Grappa PUNTO G - Capovilla	€ 8
Grappa Libarna	€ 5
Grappa di Moscato - Montanaro	€ 5
Grappa di Frappato - Arianna Occhipinti	€ 12
Passo Nero - Arianna Occhipinti	€ 12
Passito di Pantelleria TURBÈ Salvatore Murana	€ 8
VKA Organic Vodka (Toscana)	€ 12
Vodka Partisan	€ 12
RIVO Foraged Gin	€ 10
Pigskin Gin Silvio Carta	€ 9
BoiGin Silvio Carta	€ 9