

MENU DEGUSTAZIONE

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

Per chi lo desidera proponiamo una piccola Carta

- Pomodoro alla brace, skordalia di mandorla, limone, tartufo nero
- Grilled tomato, almond skordalia, lemon, black truffle
18€
- “Chiajozza”: canocchie, ricci di mare, pino marittimo, cavolo
- Chiajozza”: mantis shrimp, sea urchins, maritime pine, cabbage
24€
- Trottolo cotto in brodo di lisce affumicate, battuto di conchiglie, Türlü, olio al sommacco
- Trottolo Pasta cooked in smoked fishbone broth, chopped shells, Türlü, sumac oil
24€
- Spaghettini, acqua di pasta fermentata, miso di legumi
- Spaghettini, fermented pasta water, legume miso
20€
- Ombrina cotta nel burro alle rose, curry verde mediterraneo, zucchine fermentate, kimchi di fiori di zucchine
- Ombrina cooked in rose butter; Mediterranean green curry, fermented courgettes, courgette flower kimchi
24€
- Agnello, melanzana affumicata, harira e limone sotto sale, bouquet di erbe all’incenso, insalata greca di mandorle, harayes di ritagli di agnello e erbe alla brace
- Lamb, smoked aubergine, harira and salted lemon; bouquet of herbs with incense Greek almond salad, harayes of lamb trimmings and grilled herbs
28€

DESSERT

- “Baklava”: ricotta di mandorle, dragoncello, aceto di rose, miele fermentato
“Baklava” almond ricotta, tarragon, rose vinegar, fermented honey
12€
- “Il giardino mediterraneo”: parfait alle erbe, sorbetto al dragoncello, amaro mediterraneo, rabarbaro sciroppato
“The Mediterranean garden”: parfait with herbs, tarragon sorbet, Mediterranean bitters, rhubarb in syrup
12€
- Ricotta, polline, cenere di buccia di agrumi, bottarga
Ricotta cheese, pollen, citrus peel ash, bottarga
12€
- Pane e cereali
Bread and cereals
12€
- Carruba, chiodi di garofano, marsala, sommacco
Carob, cloves, marsala, sumac
12€

CARTA DEI VINI

Bollicine

Daive Vignato (VENETO)
PRIMO INCONTRO
(Garganega) 30€

L'antica Quercia (VENETO)
SU' ALTO INDIGENO SUI LIEVI-
TI COLFONDO
(Glera) 30€

Marco Barba (VENETO)
BARBABOLLA 2020
(Garganega) 30€

Niccolò Lari (TOSCANA)
REAN
(Trebiano) 30€

Tenuta S. Lucia (EMILIA)
BIENCH
(Albana, Sangiovese) 30€

Casebianche (CAMPANIA)
LA MATTA
(Fiano) 35€

Bollicine Estere

B. Pertois (CHAMPAGNE)
BLANC DE BLANCS BRUT
ZERO DOSAGE
(Chardonnay) 80€

Bianchi

Lireos (VENETO)
CUSTOZA 2017
(Garganega, Cortese, Trebbianello) 30€

Lireos (VENETO)
L'OMBRA DEL CAPITANO 2018
(Garganega) 30€

A. A. Carussin (PIEMONTE)
CARICA L'ASINO 2016
(Carica l'asino, Cortese alto
Monferrato) 30€

Marina Palusci (ABRUZZO)
PECORINO SENZA NIENTE
2019
(Pecorino) 35€

Tenuta Demaio (PUGLIA)
BOMBINO 2019
(Bombino Macerato) 35€

Marco Barba (VENETO)
BARBABLANCA 2020
(Garganega) 40€

Viteadovest (SICILIA)
BIANCO 2019
(Catarratto, Grillo) 45€

Etnella (SICILIA)
ATTIA BIANCO 2020
(Chasselas) 30€

Ferracane (SICILIA)
ELISIR 2017/2015
(Catarratto) 35€

A.A. Salvatore Marino (SICILIA)
TURI BIANCO 2020
(Catarratto) 45€

A.A. F. Guccione (SICILIA)
'T' 2014
(Trebiano) 45€

Rossi

Casa Belfi (VENETO) ROSSO IN ANFORA (Raboso, Cabernet Sauvignon, Caberner Franc)	35€
Lireos (VENETO) L'OMBRA DEL GATTO 2018 (Merlot, Corvina)	30€
A.A. Il Monte Caro (VENETO) VALPOLICELLA 2018 (Corvina, Rondinella, Corvinone)	40€
Daniele Portinari (VENETO) PIETROROSSO 2018 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Tai Rosso)	35€
A. A. Monferrina (EMILIA) SFORZINO (Carica l'asino, Cortese alto (Barbera, Croatina)	30€
Tenuta Demaio (PUGLIA) NERO DI TROIA 2020 (Nero di Troia)	30€

Rossi esteri

Slobodnè Vinárstvo (SLOVENIA) MALY MAYER REZERVA (Guyot Classico)	45€
Meinklang (AUSTRIA) BURGENLAND ROSSO 2018 (Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent)	35€

Rosati

Meinklang (AUSTRIA) MORGEN 2018 (Nerello Mascalese)	75€
Jean David (FRANCIA) LE ROSÉ DE JANOT 2019 (Grenache, Syrah, Temprenillo, Carignan)	35€

BIRRE

Baladin NAZIONALE - 6,5%, - 33 CL	7€
Baladin L'IPPA - 5,5 - 33 CL	7€

Vini dolci, liquori e distillati (10€ al calice)

Argalà Pastis Artigianale Dolcemente Lenzini 2009 Amaro Varnelli VKA Organic Vodka (Toscana) Vodka Partisan RIVO Foraged Gin Pigskin Gin Silvio Carta BoiGin Silvio Carta Grappa PUNTO G - Capovilla Grappa Libarna	
--	--

