

---

## MENU DEGUSTAZIONE

---

5 portate	€ 65
8 portate	€ 85
10 portate	€ 95

---

### Per chi lo desidera proponiamo una piccola Carta

---

- Insalata di cavoli, piselli alla brace, tartufo nero, finocchio fermentato e olio di Argan € 20

- Chiajozza: canocchie, ricci di mare, pino marittimo, cavolo cappuccio € 26

- Minestra di pasta, grano e brodo di lische, verdure sotto cenere, olio mediterraneo € 26

- Spaghettoni, acqua di pasta fermentata, miso di legumi € 22

- Dolma di pesce e piante di scogliera, burro acido all'asparago bianco, olio alle rose € 28

- Spiedo di agnello, limone bruciato e chermoula; focaccia di semola alla griglia; nduja di agnello; zuppa di pomodoro Marinda, calendula e olio di semi di zucca € 30

---

## DESSERT

---

Baklava: ricotta di mandorla, miele fermentato, aceto di rose, composta di arance e mirra € 12

Giardino Mediterraneo: parfait alle erbe, rabarbaro, lavanda, dragoncello € 12

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

Pane e cereali € 12

---

## TASTING MENU

---

5 tastings	€ 65
8 tastings	€ 85
10 tastings	€ 95

---

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

---

- Cabbage salad, grilled peas, black truffle, fermented fennel and Argan oil € 20

- Chiajozza: mantis shrimp, sea urchins, maritime pine, cabbage € 26

- Pasta soup, wheat and fishbone broth, ashy vegetables, Mediterranean oil € 26

- Spaghettini, fermented pasta water, legume miso € 22

- Dolma of fish and reef plants, sour butter with white asparagus, oil with roses € 28

- Lamb skewer, burnt lemon and chermoula; grilled semolina focaccia; lamb nduja; Marinda tomato soup, calendula and pumpkin seed oil € 30

---

## DESSERT

---

Baklava: almond ricotta, fermented honey, rose vinegar, orange and myrrh compote € 12

Mediterranean Garden: herb parfait, rhubarb, lavender, tarragon € 12

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

Bread and cereals € 12

---

## CARTA DEI VINI

---

### Bollicine

---

Marco Barba BARBABOLLA 2020	VENETO (Garganega)	€ 30
Bakari ROSA CONFONDO	VENETO (Corvina)	€ 30
Casa Belfi NATURALMENTE FRIZZANTE 2022	VENETO (Glera)	€ 30
Colle del Bricco 2020 BOREA	LOMBARDIA (Riesling)	€ 30
Agrostem I'MBOLLA	LOMBARDIA (Pinot nero)	€ 50
Valli Unite BRUT AND BEAST 2021 METODO ANCESTRALE	PIEMONTE (Cortese)	€ 30
S. Van De Sype ANCESTRALE 2020	EMILIA (Lambrusco Grasparossa)	€ 45
Camillo Donati LA MALVASIA DELL'EMILIA 2020	EMILIA (Malvasia)	€ 45
A. A. Cinque Campi PARTICELLA 128 - 2020 METODO CLASSICO	EMILIA (Spergola)	€ 50

---

## Bollicine estere

---

B. Pertois BLANC DE BLANCS BRUT ZERO DOSAGE	CHAMPAGNE (Chardonnay)	€85
J.M. Seleque BRUT NATURE "SOLESENCE NATURE"	CHAMPAGNE (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)	€ 105
Jerome Coessens BRUT BLANC DE NOIRS 'LARGILLIER'	CHAMPAGNE (Pinot Noir)	€ 110
Céline & Laurent Tripoz CRÉMANT DE BOURGOGNE NATURE	FRANCIA (Chardonnay)	€ 50
Mann CREMANT D'ALSACE BRUT NATURE	FRANCIA (Chardonnay, Pinot Noir, Auxerrois)	€ 55

---

## Bianchi

---

Damijan Podversic COLLIO 2019	FRIULI (Pinot Grigio)	€ 80
A.A. Monte Brecale GARGANEGA 2020	VENETO (Garganega)	€ 30
La Biancara SASSAIA 2020	VENETO (Garganega)	€ 35
Casale TREBBIANO 2021	TOSCANA (Trebbiano)	€ 40
La Distesa TERRE SILVATE 2021	MARCHE (Verdicchio)	€ 35
Maria Pia Castelli STELLAFLORA 2019	MARCHE (Pecorino, Passerina, Malvasia di Candia, Trebbiano)	€ 60
A.A. Abbia Nova "SENZA VANDALISMI" 2021	LAZIO (Passerina)	€ 35
A.A. Ausonia MACHAON 2019	ABRUZZO (Pecorino d'Abruzzo)	€ 30
Marina Palusci PECORINO SENZA NIENTE 2021	ABRUZZO (Pecorino)	€ 30
Tenuta Demaio BOMBINO 2020	PUGLIA (Bombino bianco)	€ 30

---

## Bianchi esteri

---

Pierre Frick ALSACE RIESLING 2017	FRANCIA (Riesling)	€ 65
Le Domaine d'Edouard ALIGOTE 2020	FRANCIA (Aligoté)	€ 65
Guillaume Overnoy COTES DU JURA 2017	FRANCIA (Chardonnay)	€ 65
Thibaut Henrion VdF BLANC CUVÉE 2019	FRANCIA (Chenin)	€ 65
Tatsis XIROPOTAMOS 2019	GRECIA (Xinomavro)	€ 45

Ronco Severo REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2019	FRIULI (Refosco dal Peduncolo)	€ 50
Furlani ROSSO	ALTO ADIGE (Pavana della Valsugana, Negrara, Marzemino, Teroldego, Lagrein)	€ 30
Castello di Verduno BARBARESCO 2019	PIEMONTE (Nebbiolo)	€ 65
Casale SANGIOVESE 2015	TOSCANA (Sangiovese)	€ 40
Maria Pia Castelli LORANO 2017	MARCHE (Sangiovese)	€ 40
Maria Pia Castelli ERASMO 2017	MARCHE (Montepulciano)	€ 60
Marina Palusci SENZA NIENTE MONTEPULCIANO 2020	ABRUZZO (Montepulciano d'Abruzzo)	€ 30
Pantun BUCCIAROSA 2020	PUGLIA (Primitivo)	€ 40
Tenuta Macchiarola BIZONA 2020	PUGLIA (Primitivo)	€ 35
A' Vita IL ROSSO 2019	CALABRIA (Gaglioppo, Magliocco)	€ 45

*continua...*

---

## Rossi

---

Viteadovest MUKÈ 2020	SICILIA (Cabernet, Sauvignon)	€ 40
--------------------------	-------------------------------------	------

Etnella TRACOTANZA 2019	SICILIA (Nerello Mascalese, Nerello)	€ 30
----------------------------	-----------------------------------------------	------

A.A. Salvatore Marino TURI ROSSO 2020	SICILIA (Nero D'Avola)	€ 40
------------------------------------------	---------------------------	------

---

## Rossi esteri

---

Marco Tavcar PIETRA 2020	SLOVENIA (Terrano)	€ 40
-----------------------------	-----------------------	------

Laurent Lebled PICASSES	FRANCIA (Cabernet Franc)	€ 70
----------------------------	-----------------------------	------



---

## Rosati

---

A.A. La Distesa METICCIO 2021	MARCHE (Verdicchio, Trebbiano, Montepulciano, Sangiovese)	€ 40
Reyter LAKREZ 2018	TRENTINO (Lagrein)	€ 50
Maria Pia Castelli SANT'ISIDORO 2020	MARCHE (Sangiovese)	€ 30
A.A. Ausonia APOLLO 2020	ABRUZZO (Cesaruolo d'Abruzzo)	€ 30
A.a. Monterosso VOLCANO ROSATO 2019	SICILIA (Nerello Mascalese)	€ 50

---

## Birre

---

HIBU Dama Bianca - 5,6° - 33 CL	LOMBARDIA	€ 8
HIBU Entropia - 4,8° - 33 CL	LOMBARDIA	€ 8
Baladin Nazionale Bianca - 6,5° - 33 CL	PIEMONTE	€ 8
Baladin Nazionale forte - 7,5° - 33 CL	PIEMONTE	€ 8

---

## Vini dolci e distillati

---

Amaro Varnelli	€ 7
Grappa Storica Nera	€ 7
Grappa di Frappato - Arianna Occhipinti	€ 12
Ostinou - Uve appasite - Cannaiolo 2014	€ 10
Veneto IGT Passito Bianco 2019	€ 10
VKA Organic Vodka (Toscana)	€ 12
Vodka Partisan	€ 12