
MENU DEGUSTAZIONE

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

Per chi lo desidera proponiamo una piccola Carta

- Pomodoro, mandorla, limone e tartufo nero	€ 20
- Chiajorza: canocchie, ricci di mare, pino marittimo, cavolo cappuccio	€ 26
- Trottole cotte in brodo di lische alla griglia, salsa alle erbe, battuto di conchiglie, olio di fico	€ 26
- Spaghettoni, acqua di pasta fermentata, miso di legumi	€ 22
- Rombo, melanzana fermentata, limone e incenso, bernese di mare, olio di sesamo	€ 28
- Agnello, lattuga, albicocche e mirto; zuppa di cipolle, grasso di agnello e liquirizia; pane di semola, melassa di melograno e semi; dolma di agnello e olio all'aneto	€ 30

DESSERT

- Fragole fresche e alla brace, ciliegie al marsala, alghe, sesamo nero	€ 12
- Ricotta di mandorla, pesche, sommacco, ibisco	€ 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'

- Tomato, almond, lemon and black truffle € 20

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

- Trottole pasta cooked in grilled fishbone
broth, herb sauce, chopped shells, fig oil € 26

- Spaghettoni, fermented pasta water,
legume miso € 22

- Turbot, fermented aubergine, lemon and
incense, sea béarnaise, sesame oil € 28

- Lamb, lettuce, apricots and myrtle; onion
soup, lamb fat and licorice; semolina
bread, pomegranate molasses and seeds;
lamb dolma and dill oil € 30

DESSERT

- Fresh and grilled strawberries, marsala
cherries, seaweed, black sesame € 12

- Almond ricotta, peaches, sumac, hibiscus € 12

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

- Bread and cereals € 12

CARTA DEI VINI

Bollicine

Furlani ANTICO	ALTO ADIGE (Uve Bianche)	€ 30
A.A. Monte Brecale GARGANEGA 2020	VENETO (Garganega)	€ 30
Agrostem l'MBOLLA	VENETO (Pinot nero)	€ 50
Colle del Bricco 2020 BOREA	LOMBARDIA (Riesling)	€ 30
Josef GARGANEGA FRIZ SUI LIEVITI 2020	LOMBARDIA (Garganega)	€ 35
Castello di Stefanago AMICO FRIZZ STUVENAGH 2021	LOMBARDIA (Riesling)	€ 30
Valli Unite BRUT AND BEAST 2021 METODO ANCESTRALE	PIEMONTE (Cortese)	€ 30
Marinferno GRAN TUFFO	EMILIA (Uve rosse)	€ 30
S. Van De Sype ANCESTRALE 2020	EMILIA (Lambrusco Grasparossa)	€ 45
Camillo Donati LA MALVASIA DELL'EMILIA 2020	EMILIA (Malvasia)	€ 45
Colle Formica FORMICA PIAZZA ROSE' 2019	LAZIO (Sangiovese)	€ 35
Arteteke ANCESTRALE ROSATO 2018	BASILICATA (Aglanico)	€ 35
Progetto Calcarius NU' LITR ORANGE	PUGLIA (Falanghina)	€ 35
Fabio Ferracane ANCESTRALE 2018	SICILIA (Cataratto)	€ 35

Bollicine estere

Comte Hugues De La Bourdonnaye BRUT NATURE	CHAMPAGNE (Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 80
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
Christian Binner PIROUETTES ESPOIR DE BULLES 2017	FRANCIA (Gewurztraminer)	€ 50
Martin Texier PETITE NATURE 2021	FRANCIA (Pink and white Chasselas, Muscat du Hambourg)	€ 50
Céline & Laurent Tripoz CRÉMANT DE BOURGOGNE NATURE	FRANCIA (Chardonnay)	€ 50
Domaine Stoeffler CREMANT D'ALSACE BRUT	FRANCIA (Chardonnay)	€ 50
Mann CREMANT D'ALSACE BRUT NATURE	FRANCIA (Chardonnay, Pinot Noir, Auxerrois)	€ 55

Bianchi

Radici RIBOLLA GIALLA 2021	FRIULI (Ribolla Gialla)	€ 30
Daniele Piccinin MONTEMAGRO MUNI 2019	VENETO (Durella)	€ 45
Emilia Pennac FRESH BIANCO 2021	LOMBARDIA (Cortese, Riesling)	€ 35
Emilia Pennac SKIN BUSTERS 2020	LOMBARDIA (Cortese, Pinot Grigio, Riesling)	€ 45
A. A. Monferrina FOGLIANELLA 2018	EMILIA ROMAGNA (Ortrugo, Chardonnay)	€ 30
Marinferno SPIGONE	EMILIA ROMAGNA (Ortrugo, Malvasia di Candia)	€ 40
Marina Palusci PECORINO SENZA NIENTE 2021	ABRUZZO (Pecorino)	€ 30
Ca' Del Prete BIANCO A METÀ 2019	TOSCANA (Uve bianco)	€ 35
Niccolò Lari LA TIGRE 2020	TOSCANA (Trebbiano)	€ 45
Fonterenza BIANCO 2019	TOSCANA (Uve bianche)	€ 35
Fonterenza BIANCOSPINO 2019	TOSCANA (Uve bianche)	€ 50
Podere Veneri Vecchio IL TEMPO RITROVATO 2020	CAMPANIA (Ceretto, Greco)	€ 40
Marco Tinessa RUBICE BIANCO	CAMPANIA (Uve bianche)	€ 50
Marco Tinessa OGNOSTRO BIANCO	CAMPANIA (Fiano)	€ 65

Bianchi

Bajola BIANCO	CAMPANIA (Vermentino, Viognier, Incrocio Manzoni)	€ 50
Tenuta Demaio BOMBINO 2020	PUGLIA (Bombino bianco)	€ 30
Raica ARANZU 2020	SARDEGNA (Vermentino)	€ 45
Raica SERRAIOLA 2019	SARDEGNA (Vermentino)	€ 50
Fabio Ferracane GUANCIABIANCA 2021	SICILIA (Catarratto)	€ 35

Bianchi esteri

L. B. Jousset EXILÉ' BLANC 2018	FRANCIA (Chenin Blanc, Mauzac Chardonnay)	€ 50
La Sorgia SM BLANC 2018	FRANCIA (Marsanne, Saouvignon Blanc)	€ 55
Thibaut Henrion VdF BLANC CUVÉE 2019	FRANCIA (Chenin)	€ 65
Domaine Stoeffler Vieilles Vignes 2020	FRANCIA (Riesling)	€ 45
Molitor WINTRHICHER RIESLING KABINETT 2018	GERMANIA (Riesling)	€ 40
Oriol Artigas LA BESTIA 2018	SPAGNA (Pansa Blanca)	€ 65
Guerila PINELA BIO 2021	SLOVENIA (Pinela)	€ 40
Stekar MALVAZIJA 2020	SLOVENIA (Malvasia Istriana)	€ 60
Stekar MALVAZIJA 2018	SLOVENIA (Malvasia Istriana)	€ 70
Klinec REBULA 2018	SLOVENIA (Ribolla Gialla)	€ 70
Marvla TINDO 2018	SLOVACCHIA (Peseckà Leànka)	€ 55

Rossi

Josef RUBINO 2018	LOMBARDIA (Merlot, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Rossanella del Garda)	€ 40
Josef ISIDRO 2020	LOMBARDIA (Rondinella, Negrara Trentina, Merlot)	€ 45
Castello di Stefanago CROATINA 2013	LOMBARDIA (Croatina)	€ 50
Ronco Severo REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2019	FRIULI (Refosco dal Peduncolo)	€ 50
Tenuta Lenzini CASA E CHIESA 2020	TOSCANA (Merlot)	€ 35
Fonterenza ROSSO DI MONTALCINO 2019	TOSCANA (Sangiovese)	€ 60
A' Vita IL ROSSO 2019	CALABRIA (Gaglioppo, Magliocco)	€ 45
Natalino Del Prete PINOQ 2021	PUGLIA (Pinot Nero)	€ 35
Crasà ETNA ROSSO 2019	SICILIA (Nerello Mascalese)	€ 45
Arianna Occhipinti SP 68 ROSSO 2018	SICILIA (Nero d'Avola, Frappato)	€ 40

Rossi esteri

Laurent Lebled PICASSES	FRANCIA (Cabernet Franc)	€ 70
Thomas River RÉGNIÉ 2020	FRANCIA (Gamay)	€ 45
Domaine De Rapatel LE PETIT JOURNAL DE RAPATEL 2014	FRANCIA (Cabernet, Sauvignon, Carignan, Cinsault)	€ 45
Laureano Serres BRUTAL 2020	SPAGNA (Macabeo)	€ 55
Marco Tavcar PIETRA 2020	SLOVENIA (Terrano)	€ 40
Blink Wines MIRROR 2019	AUSTRALIA (Zinfandel)	€ 60

Rosati

Foradori WAW 2020	TRENTINO (Nosiola, Teroldego)	€ 50
Castello di Stefanago MACERATO 2021	LOMBARDIA (Pinot Grigio)	€ 40
A.A. La Distesa METICCIO 2021	MARCHE (Verdicchio, Trebbiano, Montepulciano, Sangiovese)	€ 40
Ca' Del Prete MALVÈ	TOSCANA (Malve e Freisa)	€ 35
Reyter LAKREZ 2018	TRENTINO (Lagrein)	€ 50
Maria Pia Castelli SANT'ISIDORO 2020	MARCHE (Sangiovese)	€ 30
Tenuta Lenzini B-SIDE 2021	TOSCANA (Merlot)	€ 50
A.a. Monterosso VOLCANO ROSATO 2019	SICILIA (Nerello Mascalese)	€ 50
Jean David LE ROSÉ DE JANOT 2020	FRANCIA (Grenache, Syrah, Temprenillo, Carignan)	€ 35

Birre

HIBU LOMBARDIA
Dama Bianca - 5,6° - 33 CL € 8

HIBU LOMBARDIA
Entropia - 4,8° - 33 CL € 8

Baladin PIEMONTE
Nazionale Bianca - 6,5° - 33 CL € 8

Baladin PIEMONTE
Nazionale forte - 7,5° - 33 CL € 8

Vini dolci e distillati

Vermot Bianco Controccorente € 9

Vermot Rosso Controccorente € 9

Amaro Varnelli € 7

Elisir 2019 Catarratto - Ferracane € 8

AMAROT 28° € 7

Dolcemente Lenzini 2009 € 10

Grappa Storica Nera € 7

Ostinou - Uve appasite - Cannaiolo 2014 € 10

Veneto IGT Passito Bianco 2019 € 10

VKA Organic Vodka (Toscana) € 12

Vodka Partisan € 12