
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

Casa Belfi
NATURALMENTE
FRIZZANTE

VENETO
(Glera)

€ 30

A.A. Santa Colomba
PRINCIPIANTE 2020

VENETO
(Garganega)

€ 30

Malibran
5 GRAMMI 2019

VENETO
(Glera)

€ 35

Muni
AIRONE 2016

VENETO
(Durella - Metodo
Classico)

€ 40

Agrostem
I'M BOLLA

LOMBARDIA
(Pinot nero)

€ 45

Paltrinieri
LAMBRUSCO DI
SORBARA 2020

EMILIA ROMAGNA
(Lambrusco)

€ 30

La Staffa
"MAI SENTITO"
METODO

MARCHE
(Verdicchio)

€ 30

Casebianche
LA MATTA 2019

CAMPANIA
(Fiano del
Cilento)

€ 35

Tenuta Demaio
ON THE MOON

PUGLIA
(Bombino bianco)

€ 30

Bollicine estere

Augustin Cuvee BLANC DE NOIRS BRUT NATURE	CHAMPAGNE (Pinot Nero)	€ 150
Jeaux Robin ECLATS DE MEULIÈRE EXTRA BRUT	CHAMPAGNE (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	€ 85
Comte Hugues De La Bourdonnaye BRUT NATURE	CHAMPAGNE (Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 70
Milan Nestarec DANGER 380 Volts 2020	REPUBBLICA CECA (Muller Thurgau, Neuburger, Muscat)	€ 55
Clos Lentiscus BLANC DE BLANC 2017	SPAGNA (Greco di Subur)	€ 50
Peter Lauer CREMANT	GERMANIA (Riesling)	€ 55

Bianchi

Rado Kocjancic VITOVSKA 2019	FRIULI (Vitovska)	€ 35
Bakari BIANCO	VENETO (Cortese)	€ 30
Daniele Portinari PIETROBIANCO 2018	VENETO (Tai Bianco, Pinot Bianco)	€ 30
Vigneti Massa COSTA DEL VENTO DERTHONA 2018	PIEMONTE (Timorasso)	€ 75
Il Torchio IL BIANCO 2020	LIGURIA (Vermentino)	€ 50
Ca' de Noci NOTE DI LUNA 2019	LIGURIA (Moscato bianco, Malvasia aromatica, Spergola)	€ 45
Niccolò Lari BEATNIK 2020	TOSCANA (Trebbiano Toscano)	€ 35
Calafata GRONDA 2020	TOSCANA (Malvasia, Trebbiano, Moscato, Vermentino)	€ 45
Le Calle LA TREGGIATA 2019	TOSCANA (Vermentino)	€ 50

continua...

Bianchi

Maria Pia Castelli STELLAFLORA 2017	MARCHE (Pecorino, Passerina, Malvasia di Candia, Trebbiano)	€ 60
A.A. Ausonia MACHAON 2018	ABRUZZO (Pecorino)	€ 30
Cenatiempo FORASTERA ISCHIA	CAMPANIA (Forastera)	€ 35
Raica SARRAIOLA 2017	SARDEGNA (Vermentino di Gallura)	€ 40
Tenuta Demaio BOMBINO 2019	PUGLIA (Bombino bianco)	€ 30
Fabio Ferracane GUANCIABIANCA 2018	SICILIA (Catarratto)	€ 30

Bianchi esteri

Domaine Gross RIESLING 2016	FRANCIA (Riesling)	€ 50
Sylvain Pataille BOURGOGNE ALIGOTE' 2018	FRANCIA (Aligoté Doré)	€ 50
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
Stein BLAUSCHIEFER 2020	GERMANIA (Riesling)	€ 30
Domaine Loew WEISSBURGUNDER 2018	AUSTRIA (Pinot Bianco)	€ 70
Oriol Artigas LA BESTIA 2018	SPAGNA (Pansa Blanca)	€ 65

Rossi

Ronco Severo SCHIOPPETTINO 2016	FRIULI (Schioppettino)	€ 50
Furlani POHO ROSSO	ALTO ADIGE (Rossara, Carmener, Negrara)	€ 30
Daniele Portinari PIETROROSSO 2018	VENETO (Merlot, Cabernet Sauvignon, Tai Rosso)	€ 30
Andrea Picchioni BUTTAFUOCO 2020	LOMBARDIA (Croatina, Barbera, Vespolina)	€ 30
Josef Senza Titolo RUBINO 2020	LOMBARDIA (Merlot, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Rossanella)	€ 40
Maria Pia Castelli LORANO 2016	MARCHE (Sangiovese)	€ 35
Maria Pia Castelli ERASMO 2014	MARCHE (Montepulciano)	€ 60
Il Cancelliere GIOVANO 2014	CAMPANIA (Aglianico)	€ 40
Tenuta Demaio NERO DI TROIA 2020	PUGLIA (Nero di Troia)	€ 30

Rossi esteri

Tomaz Princic MERLOT GORISKA BRDA 2018	SLOVENIA (Nero d'Avola, Nerello Mascalese)	€ 35
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

Rosati

A.A. Tavijn ROSETTA 2018	PIEMONTE (Freisa)	€ 40
Tenuta Lenzini B-SIDE 2018	TOSCANA (Merlot)	€ 40
Maria Pia Castelli SANT'ISIDORO 2019	MARCHE (Sangiovese)	€ 30
Calabretta ROSATO 2020	SICILIA (Nerello Mascalese)	€ 35

Birre

Baladin Nazionale - 6,5 - 33 CL	PIEMONTE	€ 8
Baladin Nazionale forte - 7,5 - 33 CL	PIEMONTE	€ 8

Vini dolci e distillati

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

