
MENU DEGUSTAZIONE

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

Per chi lo desidera proponiamo una piccola Carta

- Tajine di rape, tartufo nero, noce moscata, olio di argan	€ 20
- Chiajorza: canocchie, ricci di mare, pino marittimo, cavolo cappuccio	€ 26
- Trottole cotte in brodo di lische affumicate, cime di rapa, conciato di mandorle e aringhe	€ 26
- Spaghettoni, acqua di pasta fermentata, miso di legumi	€ 22
- Rombo, pinoli, aneto, salsa al rooibos	€ 28
- Agnello cotto nel fieno, ceci e mirto; cevapcic e maionese al sommacco; focaccia di semola e salsa chermoula, insalata di cavoli alla brace e limone bruciato	€ 30

DESSERT

- Ricotta, polline, cenere di buccia di agrumi, bottarga	€ 12
- Pane e cereali	€ 12
- Baklava: ricotta di mandorle, salsa dragoncello, gel aceto di rosa, sorbetto al miele, cialde pasta fillo	€ 12
- Giardino Mediterraneo: crema carruba, pere sciropate nel vino bianco, gel chiodi di garofano, sorbetto sommacco	€ 12

TASTING MENU

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

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

- Turnip tajine, black truffle, nutmeg, argan oil € 20

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

- Trottole Pasta cooked in smoked fishbone broth, turnip greens, tanned almonds and herring € 26

- Spaghettini, fermented pasta water, legume miso € 22

- Turbot, pine nuts, dill, rooibos sauce € 28

- Lamb cooked in hay, chickpeas and myrtle; cevapcic and sumac mayonnaise; semolina focaccia and chermoula sauce, grilled coleslaw and burnt lemon € 30

DESSERT

- Ricotta cheese, pollen, citrus peelash, bottarga € 12

- Bread and cereals € 12

- Baklava: almond ricotta, tarragon sauce, rose vinegar gel, honey sorbet, phyllo waffles € 12

- Mediterranean Garden: carob cream, pears in white wine, clove gel, sumac sorbet € 12

CARTA DEI VINI

Bollicine

Furlani ANTICO 2019	ALTO ADIGE (Uve Bianche)	€ 35
Bakari CONFONDO	VENETO (Cortese)	€ 30
Casa Belfi NATURALMENTE FRIZZANTE 2021	VENETO (Glera)	€ 30
La Biancara GARG'ARG'GO	VENETO (Garganega, Durella)	€ 30
A.A. Monte Brecale GARGANEGA 2020	VENETO (Garganega)	€ 30
Agrostem I'MBOLLA	VENETO (Pinot nero)	€ 50
Josef GARGANEGA FRIZ SUI LIEVITI 2020	LOMBARDIA (Garganega)	€ 35
Castello di Stefanago AMICO FRIZZ STUVENAGH 2021	LOMBARDIA (Riesling)	€ 35
Castello di Stefanago 48 BIANCO METODO CLASSICO	LOMBARDIA (Pinot Nero)	€ 55
Marinferno GRAN TUFFO	EMILIA (Uve rosse)	€ 30
Camillo Donati LA MALVASIA DELL'EMILIA 2020	EMILIA (Malvasia)	€ 35
Colle Formica FORMICA PAZZA ROSE' 2019	LAZIO (Sangiovese)	€ 35
Progetto Calcarius NU' LITR ORANGE	PUGLIA (Falanghina)	€ 35

Bollicine estere

B. Pertois CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS (Chardonnay)
BRUT ZERO
DOSAGE € 90

Christian Binner FRANCIA
PIROUETTES ESPOIR (Gewurztraminer)
DE BULLES 2017 € 50

Martin Texier FRANCIA
PETITE NATURE (Pink and white
2021 Chasselas, Muscat
du Hambourg)
€ 50

Bianchi

Paraschos ORANGE ONE BIANCO 2019	FRIULI (Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia)	€ 45
Valli Unite MONTESORO 2019	PIEMONTE (Uve Bianche)	€ 45
Emilia Pennac SKIN BUSTERS 2021	LOMBARDIA (Cortese, Riesling, Pinot Grigio)	€ 45
Castello di Stefanago SAN ROCCO 2015	LOMBARDIA (Riesling, Renato)	€ 55
A. Fiorini Carbognin GARGANUDA SOAVE 2019	VENETO (Garganega)	€ 35
Marinferno FOGLIANELLA 2018	EMILIA (Ortrugo, Chardonnay)	€ 30
Marinferno SPIGONE	EMILIA (Ortrugo, Malvasia di Candia)	€ 40
Maria Pia Castelli STELLAFLORA 2019	MARCHE (Pecorino, Passerina, Malvasia di Candia, Trebiano)	€ 60
Marina Palusci PECORINO SENZA NIENTE 2021	ABRUZZO (Pecorino)	€ 30
Tenuta Demaio BOMBINO 2020	PUGLIA (Bombino bianco)	€ 30
Alessandro Viola NOTE DI BIANCO 2021	SICILIA (Grillo)	€ 45
Viteadovest BIANCO 2020	SICILIA (Catarratto, Grillo)	€ 50
Meigamma BIANCO 2021	SARDEGNA (Nuragus)	€ 35

Bianchi esteri

Geschickt LE SCHLOUCK 2018	FRANCIA (Gewurztraminer, Riesling)	€ 55
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
Slobodne Vinarstvo HOPERA 2020	SLOVACCHIA (Sauvignon)	€ 50
Marvla TINDO 2018	SLOVACCHIA (Peseckà Leànka)	€ 55

Rossi

A.A. Monte Brecale AMMONITE ROSSO 2020	VENETO (Merlot, Cabernet, Sauvignon, Carmenere)	€ 30
Josef RUBINO 2018	LOMBARDIA (Merlot, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Rossanella)	€ 40
Josef ISIDRO 2020	LOMBARDIA (Rondinella, Negrara Trentina, Merlot)	€ 45
Castello di Stefanago CROATINA 2013	LOMBARDIA (Croatina)	€ 50
Forti Del Vento LA VOLPE 2019	PIEMONTE (Dolcetto)	€ 30
Marina Palusci SENZA NIENTE MONTEPULCIANO 2020	ABRUZZO (Montepulciano D'Abruzzo)	€ 30
Santa Maria Cipressi ROSSO DI MONTALCINO 2018	TOSCANA (San Giovese)	€ 40

Rossi esteri

Thomas River RÉGNIÉ 2020	FRANCIA (Gamay)	€ 45
Domaine De Rapatel LE PETIT JOURNAL DE RAPATEL 2014	FRANCIA (Cabernet, Sauvignon, Carignan, Cinsault)	€ 45
Laurent Lebled PICASSES	FRANCIA (Cabernet Franc)	€ 70
Domain de Montcy CHEVERNEY ROUGE 2020	FRANCIA (Gamay, Pinot Noir, Cot)	€ 50
Laureano Serres BRUTAL 2020	SPAGNA (Macabeo)	€ 55
Blink Wines MIRROR 2019	AUSTRALIA (Zinfandel)	€ 60

Rosati

Castello di Stefanago MACERATO 2021	LOMBARDIA (Pinot Grigio)	€ 40
Tenuta Lenzini B-SIDE 2021	TOSCANA (Merlot)	€ 50
Marina Palusci SENZA NIENTE CERASUOLO 2020	ABRUZZO (Montepulciano D'Abruzzo)	€ 30
A.A. Salvatore Marino TURI ROSATO 2021	SICILIA (Syrah)	€ 45
Jean David LE ROSÉ DE JANOT 2020	FRANCIA (Grenache, Syrah, Temprenillo, Carignan)	€ 35
Oriol Artigas LA BESTIA 2018	SPAGNA (Pansa Blanca)	€ 65

Birre

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

Vini dolci e distillati

Veneto IGT Passito Bianco 2019	€ 10
Dolcemente Lenzini 2009	€ 10
Passito Monte Sorio - La Biancaria	€ 9
Malvasia delle Lipari - Punta Dell'Ufala	€ 9
Vermot Rosso Controccorente	€ 9
Grappa Storica Nera	€ 8
Vermouth Bianco, Vergano Mauro	€ 9
Amaro dell'Erborista Varnelli	€ 7
VKA Organic Vodka (Toscana)	€ 12
Vodka Partisan	€ 12

