
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

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
Camillo Donati TREBBIANO 2020	EMILIA (Trebbiano)	€ 35
Josef GARGANEGA FRIZ SUI LIEVITI 2020	LOMBARDIA (Garganega)	€ 35
Valli Unite BRUT AND BEAST 2021 ANCESTRALE	PIEMONTE (Cortese)	€ 30
Marinferno GRAN TUFFO	EMILIA (Uve rosse)	€ 30
Camillo Donati LA MALVASIA DELL'EMILIA 2020	EMILIA (Malvasia)	€ 45
Podere San Biagio SGARZELLA	ABRUZZO (Passerina)	€ 30
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

Domaine Stoeffler FRANCIA
CRÉMANT (Chardonnay)
D'ALSACE BRUT € 50

Bianchi

Marinferno SPIGONE	EMILIA (Ortrugo, Malvasia di Candia)	€ 40
Lireos L'OMBRA DEL CAPITANO 2018	VENETO (Garganega)	€ 30
Pietro Portinari PIETROBIANCO 2019	VENETO (Tai Bianco, Pinot Bianco)	€ 30
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
Tenuta Demaio NIDO DEL GRUCCIONE 2020	PUGLIA (Fiano)	€ 30
Meigamma BIANCO 2021	SARDEGNA (Nuragus)	€ 35

Bianchi esteri

Domaine Stoeffler Vieilles Vignes 2020	FRANCIA (Riesling)	€ 45
Stekar MALVAZIJA 2020	SLOVENIA (Malvasia Istria)	€ 60
Stekar MALVAZIJA 2018	SLOVENIA (Malvasia Istria)	€ 70
Klinec REBULA 2018	SLOVENIA (Ribolla Gialla)	€ 70
Marvla TINDO 2018	SLOVACCHIA (Peseckà Leànka)	€ 55

Rossi

Carussin SBARAGLIO 2017	PIEMONTE (Dolcetto)	€ 35
Conti Elena FLORES 2019	PIEMONTE (Nebbiolo)	€ 40
Dossi Retici NEBBIA IN VALLE 2016	LOMBARDIA (Nebbiolo)	€ 35
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
Pietro Portinari PIETROROSSO 2020	VENETO (Merlot, Cabernet Sauvignon, Tai Rosso)	€ 30
Terre di Pietra PICCOLA PESTE	VENETO (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	€ 50
Erbaluna LANGHE NEBBIOLO 2019	PIEMONTE (Nebbiolo)	€ 40
Ronco Severo REFOSCO 2019	FRIULI (Refosco dal Peduncolo)	€ 50
Tenuta Lenzini CASA E CHIESA 2020	TOSCANA (Merlot)	€ 35
Santa Maria Cipressi ROSSO DI MONTALCINO 2018	TOSCANA (San Giovese)	€ 40
Maria Pia Castelli LORANO 2017	MARCHE (Sangiovese)	€ 40
A' Vita IL ROSSO 2019	CALABRIA (Gaglioppo, Magliocco)	€ 45

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
Marco Tavcar PIETRA 2020	SLOVENIA (Terrano)	€ 40
Blink Wines MIRROR 2019	AUSTRALIA (Zinfandel)	€ 60

Rosati

A.A. La Distesa METICCIO 2021	MARCHE (Verdicchio, Trebbiano, Montepulciano, Sangiovese)	€ 40
Maria Pia Castelli SANT'ISIDORO 2020	MARCHE (Sangiovese)	€ 30
Ca' Del Prete MALVÈ	TOSCANA (Malve e Freisa)	€ 35
Tenuta Lenzini B-SIDE 2021	TOSCANA (Merlot)	€ 50
Jean David LE ROSÉ DE JANOT 2020	FRANCIA (Grenache, Syrah, Temprenillo, Carignan)	€ 35
Oriol Artigas LA BESTIA 2018	SPAGNA (Pansa Blanca)	€ 65

Birre

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

Vini dolci e distillati

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
Amaro dell'Erborista Varnelli	€ 7
Veneto IGT Passito Bianco 2019	€ 10
VKA Organic Vodka (Toscana)	€ 12
Vodka Partisan	€ 12