

---

## MENU DEGUSTAZIONE

---

|            |       |
|------------|-------|
| 5 portate  | € 70  |
| 8 portate  | € 90  |
| 10 portate | € 100 |

---

### Per chi lo desidera proponiamo una piccola Carta

---

Asparago verde, latte, rafano, dragoncello  
(7) € 20

Melanzana, pomodoro, fragola, aneto (7) € 20

Linguina Pastificio Mancini, brodetto, alloro  
(1) (2) (4) € 24

Fusillo Pastificio Mancini, siero di Kefir,  
parmigiano, elicriso (1) (7) € 24

Pescato, erbe, molluschi e cipollotto (4)  
(14) € 28

Manzo, pomodoro, anguria e acetosella (10)  
€ 28

---

## DESSERT

---

Mais, kefir, albicocca (7) € 12

Mandorla, fragola, rabarbaro (8) € 12

1 - Glutine

2 - Crostacei e derivati

3 - Uova e derivati

4 - Pesce e derivati

5 - Arachidi e derivati

6 - Soia e derivati

7 - Latte e derivati

8 - Frutta a guscio e derivati

9 - Sedano e derivati

10 - Senape e derivati

11 - Semi di sesamo e derivati

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a

10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>

13 - Lupino e derivati

14 - Molluschi e derivati

---

## TASTING MENU

---

|             |       |
|-------------|-------|
| 5 tastings  | € 70  |
| 8 tastings  | € 90  |
| 10 tastings | € 100 |

---

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

---

|  |      |
|--|------|
| Green asparagus, milk, horseradish,<br>tarragon (7)                      | € 20 |
| Aubergine, tomato, strawberry, dill (7)                                  | € 20 |
| Linguina Pastificio Mancini, broth, bay leaf<br>(1) (2) (4)              | € 24 |
| Fusillo Pastificio Mancini, Kefir whey,<br>parmesan, helichrysum (1) (7) | € 24 |
| Fish, herbs, molluscs and spring onion (4)<br>(14)                       | € 28 |
| Beef, tomato, watermelon and sorrel (10)                                 | € 28 |

---

## DESSERT

---

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Corn, kefir, apricot (7)        | € 12 |
| Almond, strawberry, rhubarb (8) | € 12 |

1 - Gluten

2 -Crustaceans and derivatives

3 - Eggs and derivatives

4 - Fish and derivatives

5 - Peanuts and derivatives

6 - Soy and derivatives

7 - Milk and derivatives

8 - Nuts and derivatives

9 - Celery and derivatives

10 - Mustard and derivatives

11 -Sesame seeds and derivatives

12 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than

10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub>

13 - Lupine and derivatives

14 - Molluscs and derivatives

---

# CARTA DEI VINI

---

## Bollicine

---

|  |   |      |
|--|---|------|
| Monban<br>EXTRA BRUT 2021                    | VENETO<br>(Glera)   | € 30 |
| Bakari<br>CONFONDO                           | VENETO<br>(Cortese)   | € 30 |
| Fora Wines<br>BIDON BIDON 21                 | VENETO<br>(Tai Rosso)   | € 35 |
| Costadilà<br>BIANCO 280 SLM                  | VENETO<br>(Prosecco Tondo,<br>Bianchetta<br>Trevigiana,<br>Verdiso, Perera) | € 30 |
| Sieman<br>CAMALEONTE 2021                    | VENETO<br>(Garganega, Tai<br>Rosso, Incrocio<br>Manzoni)                    | € 45 |
| Malibran<br>SOTTORIVA<br>CONFONDO 2021       | VENETO<br>(Glera)   | € 30 |
| Il Cleo<br>ASTEROIDE 2022                    | PIEMONTE<br>(Glera)   | € 45 |
| Vej<br>BIANCO ANTICO<br>CUVÉE BRUT 2017/18   | EMILIA<br>(Malvasia di<br>Candia Aromatica)                                 | € 65 |
| Podere Pradarolo<br>INDOCILIS BIANCO<br>2022 | EMILIA<br>(Spergola)  | € 30 |
| Distina<br>BASON 2019                        | EMILIA<br>(Barbera,<br>Croatina)  | € 30 |
| A.A. Podere Magia<br>MALVASIA                | EMILIA<br>(Malvasia di<br>Candia Aromatica)                                 | € 45 |
| A.A. Podere Magia<br>BIANCO                  | EMILIA<br>(Spergola,<br>Trebiano<br>Romagnolo)                              | € 45 |

*continua...*

---

---

## Bollicine

---

|   |  |      |
|---|--|------|
| A.A. Podere Magia<br>BIANCO SPERGOLA          | EMILIA<br>(Malvasia di<br>Candia Aromatica,<br>Spergola) | € 45 |
| Marinferno<br>GRAN TUFFO                      | EMILIA<br>(Uve rosse)                                    | € 30 |
| Tunia<br>SOTTOFONDO 2020                      | TOSCANA<br>(Trebiano)                                    | € 40 |
| Niccolò Lari<br>REAN SANGIOVESE<br>2021       | TOSCANA<br>(Sangiovese)                                  | € 40 |
| Ca Liptra<br>PET NAT ROSÉ                     | MARCHE<br>(Uve bianche e<br>rosse)                       | € 35 |
| Tenuta Ca' Sciampagne<br>ZIGARA               | MARCHE<br>(Sangiovese,<br>Biancame)                      | € 40 |
| A. A. Cirelli<br>WINES OF ANARCHY             | ABRUZZO<br>(Trebiano)                                    | € 40 |
| Ciro Picariello<br>BRUT CONTADINO<br>2020     | CAMPANIA<br>(Fiano)                                      | € 55 |
| Archetipo<br>SPUMANTE BRUT<br>2021            | PUGLIA<br>(Marasco)                                      | € 35 |
| Tenuta Demaio<br>MAN OF MARS 2020             | PUGLIA<br>(Nero di Troia)                                | € 30 |
| Tenuta Demaio<br>ON THE MOON                  | PUGLIA<br>(Bombino bianco)                               | € 30 |
| Fabio Ferracane<br>ANCESTRALE<br>FODDREE 2022 | SICILIA<br>(Catarrato)                                   | € 35 |

---

## Bollicine estere

---

|  |  |       |
|--|--|-------|
| O. Belin<br>BEL INSTANT  | CHAMPAGNE<br>(Pinot Meunier)                           | € 70  |
| A. Couvreur<br>BLANC DE NOIRS                                  | CHAMPAGNE<br>(Pinot Noir, Pinot Meunier)               | € 75  |
| B. Pertois<br>BLANC DE BLANCS<br>BRUT ZERO                     | CHAMPAGNE<br>(Chardonnay)                              | € 90  |
| R. Faivre<br>CURVÉE REFLET<br>NATUREL                          | CHAMPAGNE<br>(Chardonnay)                              | € 110 |
| Domaine Le Fay<br>D'Homme<br>BRUT 'X BULLES' LE<br>FAY D'HOMME | FRANCIA<br>(Melon de Bourgogne, Côt)                   | € 45  |
| Domaine Grosbot<br>BRUT 0 - D. GROSBOT-                        | FRANCIA<br>(Gamay)                                     | € 45  |
| Dirler-Cadé<br>CRÉMANT D'ALSACE<br>NATURE                      | FRANCIA<br>(Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois)         | € 50  |
| Meinklang<br>EPIC 2022   | AUSTRIA<br>(Welschriesling, Grüner Veltliner & Muskat) | € 30  |
| Chakana Mendoza<br>SOBRENATURAL PET<br>NAT ROSE' 2021          | AUSTRIA<br>(Malbec a Mendoza)                          | € 30  |

---

## Bianchi

---

|  |   |      |
|--|---|------|
| Necotium<br>FRIULANO 2021                            | FRIULI<br>(Tocai)                                       | € 30 |
| Cesconi<br>MANZONI 2020                              | LOMBARDIA<br>(Riesling, Pinot<br>Bianco)                | € 45 |
| Podere Pradarolo<br>EX-PLANA BIANCO<br>MACERATO 2022 | EMILIA<br>(Spergola)                                    | € 30 |
| Vej<br>BIANCO ANTICO 2022                            | EMILIA<br>(Malvasia di<br>Candia Aromatica)             | € 35 |
| Marinferno<br>FOGLIANELLA                            | EMILIA<br>(Ortugo,<br>Chardonnay)                       | € 30 |
| Marinferno<br>SPIGONE                                | EMILIA<br>(Ortugo, Malvasia<br>di Candia)               | € 40 |
| Croci<br>VALTOLLA 2021                               | EMILIA<br>(Malvasia di<br>Candia Aromatica)             | € 60 |
| A.A. La Stoppa<br>AGENO                              | EMILIA<br>(Malvasia di<br>Candia, Ortrugo,<br>Trebiano) | € 60 |
| Alchimia<br>QUARTO VUOTO 2021                        | ABRUZZO<br>(Trebiano<br>d'Abruzzo)                      | € 30 |
| Alchimia<br>MAGNETIC FLUO<br>2021                    | ABRUZZO<br>(Trebiano,<br>Malvasia)                      | € 30 |

*continua...*

---

---

## Bianchi

---

|   |   |      |
|---|---|------|
| Calafata<br>GRONDA 2021                         | TOSCANA<br>(Malvasia,<br>Trebiano,<br>Moscato,<br>Vermentino) | € 45 |
| Podere Anima Mundi<br>PICCOLO<br>SOGNATORE 2021 | TOSCANA<br>(Malvasia,<br>Trebiano)                            | € 35 |
| Fattoria Castellina<br>SOLARE 2022              | TOSCANA<br>(Vermentino)                                       | € 35 |
| Maria Pia Castelli<br>STELLAFLORA 2020          | MARCHE<br>(Pecorino,<br>Passerina,<br>Malvasia,<br>Trebiano)  | € 75 |
| Petracavallo<br>VERDECA 2022                    | PUGLIA<br>(Verdeca)   | € 35 |
| Progetto Calcarius<br>NU' LITR BIANCO<br>2020   | PUGLIA<br>(Uve bianche)                                       | € 50 |
| Fabio Ferracane<br>GUANCIABIANCA<br>2022        | SICILIA<br>(Catarrato)  | € 35 |
| Fabio Ferracane<br>MAGICO ARIDDU<br>2022        | SICILIA<br>(Grillo)   | € 35 |
| Frank Cornelissen<br>MUNJEBEL 2021              | SICILIA<br>(Grecanico,<br>Carricante)                         | € 90 |

---

## Bianchi esteri

---

|  |                               |      |
|--|-------------------------------|------|
| Christian Binner<br>LES VIN PIROUETTES<br>DE DAVID GLOU<br>GLOU 2018 | FRANCIA<br>(Riesling)         | € 50 |
| Oriol Artigas<br>LA RUMBERA 2021                                     | SPAGNA<br>(Pansa Blanca)      | € 45 |
| Claus Preisinger<br>WEISSBURGUNDER<br>2018                           | AUSTRIA<br>(Pinot Bianco)     | € 90 |
| Stekar<br>IZI 2022   | SLOVENIA<br>(Ribolla Gialla)  | € 35 |
| Matic Wines<br>KERNER 2022   | SLOVENIA<br>(Kerner)          | € 35 |
| Guerilla<br>ZELEN BIO 2021   | SLOVENIA<br>(Zelen)           | € 40 |
| Guerilla<br>REBULA   | SLOVENIA<br>(Rebula)          | € 40 |
| Guerilla<br>PINELA   | SLOVENIA<br>(Pinela)          | € 40 |
| Krasna Hora<br>LA BLANCA 2021  | REPUBBLICA CECA<br>(Reisling) | € 45 |
| Slobodne Vinarstvo<br>HOPERA 2020                                    | SLOVACCHIA<br>(Sauvignon)     | € 50 |



---

**Rossi**

---

|  |  |      |
|--|--|------|
| Il Sasso<br>VALPOLICELLA 2022                    | VENETO<br>(Corvina,<br>Corvinone,<br>Rondinella)     | € 30 |
| Collina del Milanese<br>LUNANTICO 2021           | LOMBARDIA<br>(Syrah, Cabernet<br>Sauvignon)          | € 30 |
| Iuli<br>UMBERTA 2021                             | LOMBARDIA<br>(Uve rosse)                             | € 30 |
| Centovigne<br>COSTE DELLA SESIA<br>2017          | LOMBARDIA<br>(Nebbiolo,<br>Vespolina)                | € 45 |
| Auriel<br>BARBERA DEL<br>MONFERRATO 2020         | PIEMONTE<br>(Barbera)                                | € 35 |
| Principiano<br>FREISA Doc 2021                   | PIEMONTE<br>(Freisa)                                 | € 45 |
| A. A. Cirelli<br>MONTEPULCIANO<br>D'ABRUZZO 2021 | ABRUZZO<br>(Montepulciano)                           | € 35 |
| Tenuta Lenzini<br>CASA E CHIESA 2022             | TOSCANA<br>(Merlot)                                  | € 35 |
| Marabino<br>ROSSO DI<br>CONTRADA 2018            | SICILIA<br>(Nero d'Avola)                            | € 30 |
| Etnella<br>PETROSA 2015                          | SICILIA<br>(Nerello Mascalese,<br>Nerello Cappuccio) | € 45 |
| Etnella<br>TRACOTANZA 2020                       | SICILIA<br>(Nerello Mascalese,<br>Nerello Cappuccio) | € 45 |

---

## Rossi esteri

---

|   |                          |      |
|---|--------------------------|------|
| Georges Descombes<br>BEAUJOLAIS<br>VILLAGE CUVÉE GIGI<br>2020 | FRANCIA<br>(Gamay)       | € 50 |
| Terre Dorees<br>BEAUJOLAIS<br>L'ANCIEN 2021                   | FRANCIA<br>(Gamay)       | € 55 |
| Laureano Serres<br>BRUTAL 2020                                | SPAGNA<br>(Macabeo)      | € 55 |
| Blink Wines<br>MIRROR 2019                                    | AUSTRALIA<br>(Zinfandel) | € 60 |

---

## Rosati

---

|  |  |      |
|--|--|------|
| A. A. Cirelli<br>CERASUOLO<br>D'ABRUZZO 2021 | ABRUZZO<br>(Montepulciano)   | € 35 |
| Progetto Calcarius<br>FRECCIABOMB 2020       | PUGLIA<br>(Uve rosse)  | € 50 |
| Progetto Calcarius<br>TROIABOMB 2019         | PUGLIA<br>(Nero di Troia,<br>Bombino)                              | € 40 |
| Progetto Calcarius<br>ROZ 2019               | PUGLIA<br>(Nero di Troia,<br>Aleatico)                             | € 40 |
| Frank Cornelissen<br>SUSUCARU ROSATO         | PUGLIA<br>(Nerello Mascalese,<br>Nerello<br>Cappuccio,<br>Minella) | € 55 |
| A.A. Salvatore Marino<br>TURI ROSATO 2021    | SICILIA<br>(Sirah)   | € 55 |
| Oriol Artigas<br>FRISACH & TUETS             | SPAGNA<br>(Parellada,<br>Garnatxa)                                 | € 55 |

---

## Birre

---

|  |          |      |
|--|----------|------|
| OUDE GEUZE<br>3 Fonteinen - 7,5° - 37,5 CL | BELGIO   | € 15 |
| HIBU<br>Dama Bianca - 4,8° - 33 CL         | PIEMONTE | € 10 |
| BALADIN<br>Super Bitter - 8° - 33 CL       | PIEMONTE | € 10 |
| BRIGA<br>Bionda Bio - 5° - 33 CL           | PIEMONTE | € 10 |
| BRIGA<br>IPA biologica - 6,2° - 33 CL      | PIEMONTE | € 10 |

---

## Vini dolci e distillati

---

|  |      |
|--|------|
| Grappa Storica Nera                    | € 12 |
| A.A. Possa - Passito                   | € 12 |
| Santa Caterina - Passito - 2018        | € 12 |
| Passo Nero - Arianna Occhipinti        | € 12 |
| Banyuls Wine Domaine du Traginer       | € 12 |
| Vermouth Bianco, Vergano Mauro         | € 10 |
| Vermouth Rosso, Controcorente          | € 10 |
| Liquore Roger Amaro Tenere sotto banco | € 10 |
| AMAROT 28°                             | € 10 |
| VKA Organic Vodka                      | € 12 |
| Vodka Partisan                         | € 12 |
| Clos Lapeyre, JURACON LA MAGENDIA 2019 | € 12 |