

---

## 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, tarragon (7)	€ 20
Aubergine, tomato, strawberry, dill (7)	€ 20
Linguina Pastificio Mancini, broth, bay leaf (1) (2) (4)	€ 24
Fusillo Pastificio Mancini, Kefir whey, parmesan, helichrysum (1) (7)	€ 24
Fish, herbs, molluscs and spring onion (4) (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

---

Bakari CONFONDO	VENETO (Cortese)	€ 30
Fora Wines BIDON BIDON 21	VENETO (Tai Rosso)	€ 35
Sieman CAMALEONTE 2021	VENETO (Garganega, Tai Rosso, Incrocio Manzoni)	€ 30
Malibran SOTTORIVA CONFONDO 2021	VENETO (Glera)	€ 30
Josef ALTO MINCIO	LOMBARDIA (Garganega)	€ 35
Il Cleo ASTEROIDE 2022	PIEMONTE (Glera)	€ 45
Valli Unite BRUT & BEAST	PIEMONTE (Cortese, Malvasia)	€ 30
Podere Pradarolo VEJ CUVÉE	EMILIA (Malvasia di Candia Aromatica)	€ 50
Podere Pradarolo INDOCILIS BIANCO 2022	EMILIA (Spergola)	€ 30
Marinferno GRAN TUFFO	EMILIA (Uve rosse)	€ 30
A.A. Podere Magia MALVASIA	EMILIA (Malvasia di Candia Aromatica)	€ 45
A.A. Podere Magia BIANCO	EMILIA (Spergola, Trebbiano Romagnolo)	€ 45

*continua...*

---

---

## Bollicine

---

A.A. Podere Magia BIANCO SPERGOLA	EMILIA (Malvasia di Candia Aromatica, Spergola)	€ 45
Tunia SOTTOFONDO 2020	TOSCANA (Trebbiano)	€ 40
Niccolò Lari REAN SANGIOVESE 2021	TOSCANA (Sangiovese)	€ 40
Ca Sciampagne REVOLUSCION 2022	MARCHE (Bianchetto)	€ 35
Ca Sciampagne SPAVENGOL 2020	MARCHE (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	€ 35
Ca Sciampagne RAICANUDA 2020	MARCHE (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	€ 40
Ca Liptra PET NAT ROSÉ	MARCHE (Uve bianche e rosse)	€ 35
Tenuta Ca' Sciampagne ZIGARA	MARCHE (Sangiovese, Biancame)	€ 40
Tenuta Demaio ON THE MOON	PUGLIA (Bombino bianco)	€ 30
Archetipo SPUMANTE BRUT 2021	PUGLIA (Marasco)	€ 35
Fabio Ferracane ANCESTRALE FODDREE 2022	SICILIA (Catarrato)	€ 35

---

## Bollicine estere

---

Christophe Dechannes BLANC DE NOIRS	CHAMPAGNE (Pinot Noir)	€ 95
R. Faivre CURVÉE REFLET NATUREL	CHAMPAGNE (Chardonnay)	€ 110
Domaine Le Fay D'Homme BRUT 'X BULLES' LE FAY D'HOMME	FRANCIA (Melon de Bourgogne, Côt)	€ 45
Domaine Grosbot BRUT 0 - D. GROSBOT-	FRANCIA (Gamay)	€ 45
Meinklang EPIC 2022	AUSTRIA (Welschriesling, Grüner Veltliner & Muskat)	€ 30
Chakana Mendoza SOBRENATURAL PET NAT ROSE' 2021	AUSTRIA (Malbec a Mendoza)	€ 30

---

## Bianchi

---

Josef GUADALUPE 2021	LOMBARDIA (Turbiana)	€ 45
Renato Boveri ORANGE POPUP 2022	PIEMONTE (Cortese)	€ 35
Cascina Baraban BOFFALORA 2022	PIEMONTE (Uve bianche locali)	€ 35
Colle del Bricco KHIONE 2022	LOMBARDIA (Riesling)	€ 30
Cascina Baraban PIAN DEL TE 2022	PIEMONTE (Uve bianche locali)	€ 35
Vej BIANCO ANTICO 2022	EMILIA (Malvasia di Candia Aromatica)	€ 35
Marinferno FOGLIANELLA	EMILIA (Ortugo, Chardonnay)	€ 30
Marinferno SPIGONE	EMILIA (Ortugo, Malvasia di Candia)	€ 40
Icaro BIANCO	LAZIO (Blend di uve bianche)	€ 30
Ca Sciampagne SIMANDRO 2021	MARCHE (Biancame)	€ 35
Ca Sciampagne RAPHAEL 2020	MARCHE (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	€ 40
Ca Sciampagne BELLORIBELLE 2019	MARCHE (Biancame)	€ 35

*continua...*

---

---

## Bianchi

---

Maria Pia Castelli STELLAFLORA 2020	MARCHE (Pecorino, Passerina, Malvasia, Trebiano)	€ 75
Alchimia MAGNETIC FLUO 2021	ABRUZZO (Trebiano, Malvasia)	€ 30
Alchimia QUARTO VUOTO 2021	ABRUZZO (Trebiano d'Abruzzo)	€ 30
Lammidia FREKT 2022	ABRUZZO (Pecorino)	€ 35
Lammidia MOON TONIC 2022	ABRUZZO (Montonico)	€ 35
Lammidia POSSIBILMENTE 2021	ABRUZZO (Pecorino)	€ 50
Frank Cornelissen MUNJEBEL 2021	SICILIA (Grecanico, Carricante)	€ 90
A.A. Salvatore Marino TURI BIANCO 2022	SICILIA (Catarratto)	€ 40

---

## Bianchi esteri

---

Oriol Artigas LA RUMBERA 2021	SPAGNA (Pansa Blanca)	€ 45
Claus Preisinger WEISSBURGUNDER 2018	AUSTRIA (Pinot Bianco)	€ 90
Matic Wines KERNER 2022	SLOVENIA (Kerner)	€ 35
Krasna Hora LA BLANCA 2021	REPUBBLICA CECA (Reisling)	€ 45
Slobodne Vinarstvo HOPERA 2020	SLOVACCHIA (Sauvignon)	€ 50



---

## Rossi

---

Bakari ROSSO BIO	VENETO (Corvina, Molinara)	€ 30
A.A Monte Brecale AMMONITE 2022	VENETO (Cabernet Sauvignon Carmenere Merlot)	€ 30
Quadrivium OMBRA DEL GATTO 2020	VENETO (Merlot, Corvina)	€ 30
Josef RUBINO 2019	LOMBARDIA (Cabernet sauvignon, Merlot, Rondinella)	€ 40
Josef ISIDRO 2022	LOMBARDIA (Rondinella, Negrara Trentina, Merlot)	€ 45
Collina del Milanese LUNANTICO 2021	LOMBARDIA (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot)	€ 35
Collina del Milanese MALIA ROSSO 2021	LOMBARDIA (Syrah)	€ 45
Cascina Baraban MUETTO 2022	PIEMONTE (Blend di rosse locali)	€ 35
Cascina Baraban ALBERA 2022	PIEMONTE (Uve rosse locali)	€ 35
Cascina Tavijn BANDITA 2021	PIEMONTE (Barbera)	€ 30
Cascina Tavijn OTTAVIO 2021	PIEMONTE (Grignolino)	€ 30

*continua...*

---

---

## Rossi

---

Cascina Tavijn TERESA 2021	PIEMONTE (Ruché)	€ 35
Marinferno LA FAME	EMILIA (Barbera)	€ 30
Marina Palusci MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2022	ABRUZZO (Cerasuolo d'Abruzzo)	€ 30
Lammidia ROSH 2021	ABRUZZO (Trebiano, Montepulciano)	€ 30
Ca Sciampagne SACRADE BUCCE 2018	MARCHE (Sangiovese)	€ 32
Maria Pia Castelli LORANO 2018	MARCHE (Sangiovese)	€ 40
Maria Pia Castelli ERASMO 2018	MARCHE (Montepulciano)	€ 80

---

## Rossi esteri

---

Domaine de Rapatel VDA ROUGE 2018	FRANCIA (Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Marselan, Merlot, Cabernet)	€ 40
Lafarge BOURGOGNE ROUGE 2022	FRANCIA (Pinot noir)	€ 50
Montirius - Christine & Eric SAUREL LE VILLAGE" AOP Vacqueyras Rouge 2020	FRANCIA (Grenache, Syrah)	€ 60
Georges Descombes BEAUJOLAIS VILLAGE CUVÉE GIGI 2020	FRANCIA (Gamay)	€ 50
Terre Dorees BEAUJOLAIS L'ANCIEN 2021	FRANCIA (Gamay)	€ 55
Laureano Serres BRUTAL 2020	SPAGNA (Macabeo)	€ 55
Blink Wines MIRROR 2019	AUSTRALIA (Zinfandel)	€ 60

---

## Rosati

---

Collina del Milanese CHERMISI 2021	LOMBARDIA (Syrah, Merlot)	€ 40
Valli Unite BRUT & BEAST	PIEMONTE (Barbera, Timorasso, Croatina, Uve varie)	€ 30
Maria Pia Castelli SANT'ISIDORO 2021	MARCHE (Sangiovese)	€ 35
Lammidia MISCELA 2021	ABRUZZO (Uve varie)	€ 30
A. A. Cirelli CERASUOLO D'ABRUZZO 2021	ABRUZZO (Montepulciano)	€ 35
Progetto Calcarius FRECCIABOMB 2020	PUGLIA (Uve rosse)	€ 50
Progetto Calcarius TROIABOMB 2019	PUGLIA (Nero di Troia, Bombino)	€ 40
Progetto Calcarius ROZ 2019	PUGLIA (Nero di Troia, Aleatico)	€ 40
Frank Cornelissen SUSUCARU ROSATO	PUGLIA (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Minella)	€ 55
A.A. Salvatore Marino TURI ROSATO 2021	SICILIA (Sirah)	€ 55
Oriol Artigas FRISACH & TUETS	SPAGNA (Parellada, Gamatxa)	€ 55

---

## Birre

---

BRIGA	PIEMONTE	€ 10
Bionda Bio - 5° - 33 CL		
BRIGA	PIEMONTE	€ 10
IPA biologica - 6,2° - 33 CL		
CA DEL BRADO	EMILIA	€ 13
Oude Luitaard - Lambic - 7° - 37,5 CL		

---

## 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