

---

## MENU DEGUSTAZIONE

---

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

---

### Per chi lo desidera proponiamo una piccola Carta

---

- Carciofo, castagne, tartufo nero, verza e dragoncello (6)	€ 22
- Zucca cotta e cruda, semi di zucca, mandarino e finocchietto (6,8)	€ 20
- Spaghettono Pastificio dei Campi, brodetto di pesce e crostacei alloro e peperone di Altino (1, 2, 4)	€ 22
- Trottola erbe e verdure amare (1, 7)	€ 22
- Rombo arrosto, zafferano e minestra di recupero (1, 2, 6)	€ 28
- Bavetta di manzo, topinambur e Sesamo, Cime di rapa e kombucha alla genziana (7, 10, 11)	€ 28

---

## DESSERT

---

- Cioccolato fondente ,spezie, porcini, carruba e mela (2, 7)	€ 12
- Mandorle e arancia, sommacco, olio e sale (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'

---

- Artichoke, chestnuts, black truffle, savoy cabbage and tarragon (6)	€ 22
- Cooked and raw pumpkin, pumpkin seeds, tangerine and fennel (6,8)	€ 20
- Spaghettino Pastificio dei Campi, fish and shellfish broth, laurel and Altino pepper (1, 2, 4)	€ 22
- Trottola pasta with herbs and bitter vegetables (1, 7)	€ 22
- Roast turbot, saffron and 'no waste soup' (1, 2, 6)	€ 28
- Flank steak, Jerusalem artichokes and sesame, turnip greens and gentian kombucha (7, 10, 11)	€ 28

---

## DESSERT

---

- Dark chocolate, spices, porcini mushrooms, carob and apple (2, 7)	€ 12
- Almonds and orange, sumac, oil and salt (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

---

Menti RONCAIE SUI LIEVITI 2021	VENETO (Garganega)	€ 30
Bakari CONFONDO	VENETO (Cortese)	€ 30
Tenuta Armonia FRIZZI POP 2020	VENETO (Durella, Pinot Bianco)	€ 30
Sieman CAMALEONTE 2021	VENETO (Garganega, Tai Rosso, Incrocio Manzoni)	€ 45
Costadilà BIANCO 280 SLM	VENETO (Prosecco Tondo, Bianchetta Trevigiana, Verdiso, Perera)	€ 40
Tenuta Belvedere WAI 2021	LOMBARDIA (Pinot nero, Riesling)	€ 30
Josef FRIZ SUI LIEVITI	LOMBARDIA (Garganega)	€ 35
Valli Unite ROSE' THE BEAST	PIEMONTE (Uve rosse)	€ 30
Valli Unite LAGUION 2019	PIEMONTE (Timorasso)	€ 80
Marinferno GRAN TUFFO	EMILIA (Uve rosse)	€ 30
Tunia SOTTOFONDO 2020	TOSCANA (Trebiano)	€ 40
Tenuta Ca' Sciampagne ZIGARA	MARCHE (Sangiovese, Biancame)	€ 40
A. A. Cirelli W. OF ANARCHY	ABRUZZO (Trebiano)	€ 30
Tenuta Demaio MAN OF MARS 2020	PUGLIA (Nero di Troia)	€ 30
Tenuta Demaio ON THE MOON	PUGLIA (Bombino bianco)	€ 30
Casebianche IL FRIC 2018	CAMPANIA (Aglianico)	€ 40

---

## Bollicine estere

---

Dechannes PERLE NOIR ZERO DOSAGE	CHAMPAGNE (Pinot Noir)	€ 90
B. Pertois BLANC DE BLANCS BRUT ZERO DOSAGE	CHAMPAGNE (Chardonnay)	€ 85
Christian Binner PIROUETTES ESPOIR DE BULLES 2017	FRANCIA (Gewurztraminer)	€ 50
Domaine Mittnacht Freres CREMANT D'ALSACE	FRANCIA (Pinot Auxerrois, Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Pinot Grigio)	€ 50
Chakana Mendoza SOBRENATURAL PET NAT ROSE' 2021	ARGENTINA (Malbec a Mendoza)	€ 30

---

## Bianchi

---

Bressan VERDUZZO 2018	FRIULI (Verduzzo)	€75
Cascina degli Ulivi SEMPLICEMENTE BIANCO 2021	PIEMONTE (Uve Bianche)	€35
Josef GUADALUPE SA 2021	LOMBARDIA (Turbiana di Lugana)	€ 45
Tenuta Armonia BIANCO POP 2019	VENETO (Pinot Bianco, Incrocio Manzoni, Garganega)	€ 30
A. Fiorini Carbognin GARGANUDA 2021	VENETO (Garganega)	€ 35
Marinferno FOGLIANELLA 2018	EMILIA (Ortrugo, Chardonnay)	€ 30
Marinferno SPIGONE	EMILIA (Ortrugo, Malvasia di Candia)	€ 40
La Distesa NUR 2021	MARCHE (Trebbiano, Malvasia, Verdicchio)	€ 55
Tenuta Ca' Sciampagne RAPHAEL	MARCHE (Uve Bianche)	€ 35
Tenuta Ca' Sciampagne BELLORIBELLE	MARCHE (Biancame)	€ 45
Maria Pia Castelli STELLAFLORA 2019	MARCHE (Pecorino, Passerina, Malvasia di Candia, Trebbiano)	€ 60
A.A. Abbia Nova "SENZA VANDALISMI" 2021	LAZIO (Passerina)	€ 30

*continua....*

---

---

## Bianchi

---

Bajola BIANCO	CAMPANIA (Vermentino, Viognier, Incrocio Manzoni)	€ 55
Cantina Bianco IANGO	CAMPANIA (Malvasia, Moscatello, Fiano)	€ 40
Tenuta Demaio BOMBINO 2020	PUGLIA (Bombino bianco)	€ 30
Viteadovest VURGO 2021	SICILIA (Catarratto, Grillo)	€ 50
Anforaje ANFORAJE 2018	SICILIA (Zibibbo)	€ 60

---

## Bianchi esteri

---

Christian Binner LES VIN PIROUETTES DE DAVID GLOU GLOU 2018	FRANCIA (Riesling)	€ 50
J. Louis et F. Mann AOC ALSACE RESLING VIELLE VIGNE 2019	FRANCIA (Riesling)	€ 50
Krasna Hora LA BLANCA 2021	REPUBBLICA CECA (Reisling)	€ 45
Stekar MALVAZIJA 2018	SLOVENIA (Malvasia Istriana)	€ 70
Guerila PINELA BIO 2021	SLOVENIA (Pinela)	€ 40
Slobodne Vinarstvo HOPERA 2020	SLOVACCHIA (Sauvignon)	€ 50
Marvla TINDO 2018	SLOVACCHIA (Peseckà Leànka)	€ 55

---

## Rossi

---

Agrostem L'OMBRA DEL GATTO 2020	VENETO (Merlot, Corvina)	€ 30
Pietro Portinari PIETROROSSO 2020	VENETO (Merlot, Cabernet Sauvignon, Tai Rosso)	€ 30
Tenuta Macchiarola UNO DI NOI 2020	PUGLIA (Primitivo)	€ 35
A. A. Cascina Tavijn OTTAVIO 2021	PIEMONTE (Grignolino)	€ 35
A. A. Cascina Tavijn TERESA 2021	PIEMONTE (Ruché)	€ 40
Carussin SBARAGLIO 2020	PIEMONTE (Dolcetto)	€ 40
A. A. Monferrina FAME	EMILIA (Barbera)	€ 35
Maria Pia Castelli LORANO 2017	MARCHE (Sangiovese)	€ 40
Cirelli PECORINO 2021	ABRUZZO (Pecorino)	€ 30
Casale Certosa TREBBIANO 2021	LAZIO (Trebiano)	€ 30
A.A. Abbia Nova "SENZA VANDALISMI" 2021	LAZIO (Cesanese)	€ 30

---

## Rossi esteri

---

Thomas River RÉGNIÉ 2020	FRANCIA (Gamay)	€ 45
Domaine de Rapatel VDF RAPATEL ROUGE 2016	FRANCIA (Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Marselan, Merlot e Cabernet)	€ 30
Domaine Alain Mathias BOURGOGNE EPINEUIL TRADITION	FRANCIA (Pinot Noir)	€ 70
Laureano Serres BRUTAL 2020	SPAGNA (Macabeo)	€ 55
Blink Wines MIRROR 2019	AUSTRALIA (Zinfandel)	€ 60
Vino Secreto Patagonico MANTRA REBEL 2020	ARGENTINA (Pinot Nero)	€ 35



---

## Rosati

---

Tenuta Lenzini B-SIDE 2021	TOSCANA (Merlot)	€ 50
Maria Pia Castelli SANT'ISIDORO 2020	MARCHE (Sangiovese)	€ 30
A.A. La Distesa METICCIO 2021	MARCHE (Verdicchio, Trebiano, Montepulciano, Sangiovese)	€ 40
Progetto Calcarius TROIABOMB 2019	PUGLIA (Nero di Troia, Bombino)	€ 40
Progetto Calcarius ROZ 2019	PUGLIA (Nero di Troia, Aleatico)	€ 55
Nino Barraco ROSAMMARE 2021	SICILIA (Nero d'Avola)	€ 40
A.A. Salvatore Marino TURI ROSATO 2021	SICILIA (Syrah)	€ 45
Oriol Artigas LA BESTIA 2018	SPAGNA (Pansa Bianca)	€ 65

---

## Birre

---

Oude Geuze 3 Fonteynen - 7,5° - 37,5 CL	BELGIO	€ 15
Baladin Nazionale Blond - 33 CL	PIEMONTE	€ 8
Baladin Ambrata - 10° - 33 CL	PIEMONTE	€ 8
HIBU Dama Bianca - 4,8° - 33 CL	LOMBARDIA	€ 8

---

## Vini dolci e distillati

---

Grappa Storica Nera	€ 9
A.A. Possa - Passito	€ 10
Vino Passito rosso - Terre Siciliane 2017 - Viteadovest	€ 10
Boccardo Moscato di Trani 2017 - A.A. Pandalà	€ 10
Santa Caterina - Passito - 2018	€ 9
Passo Nero - Arianna Occhipinti	€ 10
Banyuls Wine Domaine du Traginer	€ 10
Vermouth Bianco, Vergano Mauro	€ 9
Vermouth Rosso, Controcorente	€ 9
Liquore Roger Amaro Tenere sotto banco	€ 9
Amaro dell'Erborista, Varnelli	€ 8
AMAROT 28°	€ 8
VKA Organic Vodka (Toscana)	€ 12
Vodka Partisan	€ 12