
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 SO₂

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, mandarin 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 recovery soup (1, 2, 6)	€ 28
- Beef bib, 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 SO₂

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
Sieman CAMALEONTE 2021	VENETO (Garganega, Tai Rosso, Incrocio Manzoni)	€ 45
Costadilà BIANCO 280 SLM	VENETO (Prosecco Tondo,	€ 40
Josef GARGANEGA FRIZ SUI LIEVITI 2020	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
Distinta AMBRA 2020	EMILIA (Malvasia di Candia, Aromatica Moscato Bianco, Marsanne, Trebiano R., Ortrugo, Sauvignon)	€ 35
Tenuta Ca' Sciampagne ZIGARA	MARCHE (Sangiovese, Biancame)	€ 40
Tenuta Demaio MAN OF MARS 2020 rosato	PUGLIA (Nero di Troia)	€ 30
Tenuta Demaio ON THE MOON	PUGLIA (Bombino bianco)	€ 30
Archetipo SPUMANTE BRUT 2021	PUGLIA (Marasco)	€ 35
Progetto Calcarius NU' LITR ORANGE	PUGLIA (Falanghina)	€ 35

Bollicine estere

Dechannes CHAMPAGNE
PERLE NOIR ZERO (Chardonnay)
DOSAGE € 90

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

Domaine Mittnacht Frere FRANCIA
CREMANT (Pinot Auxerrois,
D'ALSACE Chardonnay,
Pinot Noir,
Riesling, Pinot
Grigio) € 50

Bianchi

Cascina degli Ulivi SEMPLICEMENTE BIANCO 2021	PIEMONTE (Uve Bianche)	€35
Josef GUADALUPE SA 2021	LOMBARDIA (Turbiana di Lugana)	€ 45
A. Fiorini Carbognin GARGANUDA MADRE 2019	VENETO (Garganega)	€ 35
Lireos L'OMBRA DEL CAPITANO 2019	VENETO (Garganega)	€ 30
Menti RIVA ARSIGLIA 2018	VENETO (Garganega)	€ 35
Daniele Portinari PIETROBIANCO 2020	VENETO (Tai Bianco, Pinot Bianco)	€ 30
Marinferno FOGLIANELLA 2018	EMILIA (Ortrugo, Chardonnay)	€ 30
Marinferno SPIGONE	EMILIA (Ortrugo, Malvasia di Candia)	€ 40
Fonterenza BIANCOSPINO 2019	TOSCANA (Uve bianche)	€ 50
Maria Pia Castelli STELLAFLORA 2019	MARCHE (Pecorino, Passerina, Malvasia di Candia, Trebiano)	€ 60
Tenuta Ca' Sciampagne RAPHAEL	MARCHE (Uve Bianche)	€ 35
Tenuta Ca' Sciampagne BELLORIBELLE	MARCHE (Biancame)	€ 45
Tenuta Demaio BOMBINO 2020	PUGLIA (Bombino bianco)	€ 30
A.A. Salvatore Marino TURI BIANCO 2020	SICILIA (Catarratto)	€ 45

Bianchi esteri

Christian Binner LES VIN PIROUETTES DE DAVID GLOU GLOU 2018	FRANCIA (Riesling)	€ 50
Krasna Hora LA BLANCA 2021	REPUBBLICA Ceca (Reisling)	€ 45
Guerila PINELA BIO 2021	SLOVENIA (Pinela)	€ 40
Stekar MALVAZIJA 2020	SLOVENIA (Malvasia Istria)	€ 60
Stekar MALVAZIJA 2018	SLOVENIA (Malvasia Istria)	€ 70
Slobodne Vinarstvo HOPERA 2020	SLOVACCHIA (Sauvignon)	€ 50
Marvla TINDO 2018	SLOVACCHIA (Peseckà Leànka)	€ 55

Rossi

Pietro Portinari PIETROROSSO 2020	VENETO (Merlot, Cabernet Sauvignon, Tai Rosso)	€ 30
A. A. Cascina Tavijn OTTAVIO 2021	PIEMONTE (Grignolino)	€ 30
A. A. Monferrina FAME	EMILIA (Barbera)	€ 35
Maria Pia Castelli ERASMO 2017	MARCHE (Montepulciano)	€ 60
Maria Pia Castelli LORANO 2017	MARCHE (Sangiovese)	€ 40
A.A Nicola Bianco CAOS 2021	CAMPANIA (Uve rosse)	€ 30
Tenuta Demaio NERO DI TROIA 2021	PUGLIA (Nero di Troia)	€ 30

Rossi esteri

Thomas River RÉGNIE 2020	FRANCIA (Gamay)	€ 45
Domain de Montcy CHEVERNEY ROUGE 2020	FRANCIA (Gamay, Pinot Noir, Cot)	€ 50
Chavy - Chouet BOURGOGNE ROUGE 2018	FRANCIA (Pinot Noir)	€ 65
Laureano Serres BRUTAL 2020	SPAGNA (Macabeo)	€ 55
Blink Wines MIRROR 2019	AUSTRALIA (Zinfandel)	€ 60
Vino Secreto Patagonico MANTRA REBEL 2020	ARGENTINA (Pinot Nero)	€ 55

Rosati

Chakana Mendoza SOBRENATURAL PET NAT ROSE' 2021	ARGENTINA (Malbec a Mendoza)	€ 30
Tenuta Lenzini B-SIDE 2021	TOSCANA (Merlot)	€ 50
Marina Palusci SENZA NIENTE CERASUOLO 2020	ABRUZZO (Montepulciano D'Abruzzo)	€ 30
Maria Pia Castelli SANT'ISIDORO 2020	MARCHE (Sangiovese)	€ 30
A.A. La Distesa METICCIO 2021	MARCHE (Verdicchio, Trebiano, Montepulciano, Sangiovese)	€ 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 Bianca - 6,5° - 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
Passo Nero - Arianna Occhipinti	€ 10
Vermouth Bianco, Vergano Mauro	€ 9
Vermouth Rosso, Controcorente	€ 9
Amaro dell'Erborista, Varnelli	€ 8
AMAROT 28°	€ 8
VKA Organic Vodka (Toscana)	€ 12
Vodka Partisan	€ 12