

MENU

28 POSTI°

**Consistenze, fermentazioni, estetica,
stagionalità e riconoscibilità
degli ingredienti: ogni dettaglio
è attentamente curato.**

**Dal 2013 promuoviamo una cucina
etica attraverso l'utilizzo di materie
prime provenienti da piccoli
produttori.**

**Chef
Andrea Zazzara
Franco Salvatore**

28P°

MENU DEGUSTAZIONE

5 Portate
€ 70

8 Portate
€ 90

10 Portate
€ 100

28P°

PER CHI LO DESIDERA PROPONIAMO UNA PICCOLA CARTA

Antipasti

Carciofi, crema di castagne, brodo di verza ^{(1) (6)} € 22

Funghi, tartufo nero, parmigiano, noce moscata ^{(3) (7)} € 20

Mazzancolle, funghi e zafferano ^{(5) (8) (12)} € 18

Primi Piatti

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

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

Secondi Piatti

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

Manzo, cavolo, mela e alaccia ^{(1) (4) (7)} € 28

Petto di faraona, latte e miele, ragù di interiora, gelato
al cioccolato, radicchio, kefir e dragoncello ^{(2) (3) (7) (9) (12)} € 24

Dolci

Mandorla e agrumi ⁽⁸⁾ € 12

Mais, kefir, cacao ⁽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

28P°

THOSE WHO WISH CAN FIND A SMALL MENU 'À LA CARTE'

Appetizers

Artichokes, chestnut cream, cabbage broth ^{(1) (6)} € 22

Mushrooms, black truffle, parmesan, nutmeg ^{(3) (7)} € 20

Prawns, mushrooms and saffron ^{(5) (8) (12)} € 18

First courses

Linguina Pastificio Mancini, broth, bay leaf ^{(1) (2) (4)} € 24

Fusillo Pastificio Mancini, Kefir whey, parmesan, helichrysum ^{(1) (7)} € 24

Second courses

Fish, herbs, molluscs and spring onion ^{(4) (14)} € 28

Beef, cabbage, apple and salami ^{(1) (4) (7)} € 28

Guinea fowl breast, milk and honey, offal ragout, chocolate ice cream, radish, kefir and tarragono ^{(2) (3) (7) (9) (12)} € 24

Desserts

Almond and citrus fruits ⁽⁸⁾ € 12

Mais, kefir, cacao ⁽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

**Vini naturali, selezionati grazie
al diretto rapporto con produttori
e vignaioli artigiani che lavorano
nel totale rispetto della natura e nella
promozione della biodiversità.**

28P°

CARTA DEI VINI

Bollicine

Sieman CAMALEONTE 2021	VENETO (Garganega, Tai Rosso, Incrocio Manzoni)	€ 30
Fora Wines BIDON BIDON 21	VENETO (Tai Rosso)	€ 35
Niccolò Lari REAN TREBBIANO 2021	TOSCANA (Trebiano)	€ 40
Josef ALTO MINCIO	LOMBARDIA (Garganega)	€ 35
Il Cleo ASTEROIDE 2022	PIEMONTE (Glera)	€ 45
Valli Unite BRUT & THE BEAST	PIEMONTE (Cortese, Malvasia)	€ 30
Podere Pradarolo VEJ CUVÉE	EMILIA (Malvasia di Candia Aromatica)	€ 50
Podere Pradarolo INDOCILIS BIANCO 2022	EMILIA (Spergola)	€ 30
A.A. Podere Magia MALVASIA	EMILIA (Malvasia di Candia Aromatica)	€ 45
A.A. Podere Magia BIANCO	EMILIA (Spergola, Trebbiano Romagnolo)	€ 45
A.A. Podere Magia BIANCO SPERGOLA	EMILIA (Malvasia di Candia Aromatica, Spergola)	€ 45

Bollicine

Niccolò Lari REAN SANGIOVESE 2021	TOSCANA (Sangiovese)	€ 40
Icaro BIANCO	LAZIO (Blend di uve bianche)	€ 30
Ca Sciampagne REVOLUSCION 2022	MARCHE (Bianchetto)	€ 35
Ca Sciampagne SPAVENGOL 2020	MARCHE (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	€ 35
Tenuta Ca' Sciampagne ZIGARA	MARCHE (Sangiovese, Biancame)	€ 40
Archetipo SPUMANTE BRUT 2021	PUGLIA (Marasco)	€ 35
Fabio Ferracane ANCESTRALE FODDREE 2022	SICILIA (Catarrato)	€ 35

Bollicine estere

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
Raiv Faiv CHAMPAGNE CUVÉE REFLET NATUREL	FRANCIA (Champagne)	€ 95
Christophe Dechannes PERLE NOIRE	FRANCIA (Pinot Nero Extra Brut)	€ 90
Chakana Mendoza SOBRENATURAL PET NAT ROSÉ 2021	AUSTRIA (Malbec a Mendoza)	€ 30

Bianchi

Cascina Barban BOFFALORA	PIEMONTE (Blend di uve bianche locali)	€ 35
Daniele Portinari PIETROBIANCO	FRIULI VENEZIA GIULIA (Friulano e Pinot Bianco)	€ 30
Marinferno SPIGONE	EMILIA (Ortugo, Malvasia di Candia)	€ 40
Az. Agricola Monferrina FOGLIANELLA	EMILIA (Ortrugo e Chardonnay)	€ 35
I Forestieri RIGOMALE	TOSCANA (Malvasia, Trebbiano)	€ 40
Ca Sciampagne SIMANDRO	MARCHE (Biancame)	€ 35
Maria Pia Castelli STELLAFLORA	MARCHE (Pecorino, Malvasia, Passerina, Trebbiano)	€ 70
Frank Cornelissen MUNJEBEL 2021	SICILIA (Grecanico, Carricante)	€ 90
Tenuta Demaio BOMBINO BIO	PUGLIA (Bombino)	€ 35

Bianchi esteri

Oriol Artigas LA RUMBERA 2021	SPAGNA (Pansa Blanca)	€ 45
----------------------------------	--------------------------	------

Krasna Hora LA BLANCA 2021	REPUBBLICA CECA (Reisling)	€ 45
-------------------------------	-------------------------------	------

Rossi

Niccolò Lari L'IMPREVISTO	TOSCANA (Sangiovese)	€ 35
Il Sasso VALPOLICELLA 2022	VENETO (Corvina, Corvinone, Rondinella)	€ 30
Josef ISIDRO 2022	LOMBARDIA (Rondinella, Negrara Trentina, Merlot)	€ 45
Marinferno LA FAME	EMILIA (Barbera)	€ 30
Tenuta Lenzini CASA E CHIESA 2022	TOSCANA (Merlot)	€ 35
I Forestieri GIROTONDO	TOSCANA (Sangiovese e Malvasia bianca)	€ 35
Ca Sciampagne SACRADE BUCCE 2018	MARCHE (Sangiovese)	€ 35
Maria Pia castelli ERASMO	MARCHE (Montepulciano)	€ 80
Maria Pia castelli LORANO	MARCHE (Sangiovese)	€ 40
Marina Palusci SENZA NIENTE	ABRUZZO (Montepulciano)	€ 35
Fabio Ferracane GUANCIANERA 2022	SICILIA (Marsala)	€ 35

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
Terre Dorees BEAUJOLAIS L'ANCIEN 2021	FRANCIA (Gamay)	€ 55
Laureano Serres BRUTAL 2020	SPAGNA (Macabeo)	€ 55
Blink Wines MIRROR 2019	AUSTRALIA (Zinfandel)	€ 60

Rosati

Valli Unite ROSÈ & THE BEAST	PIEMONTE (Barbera, Timorasso, Croatina, Uve varie)	€ 30
Maria Pia Castelli SANT'ISIDORO	MARCHE (Sangiovese)	€ 35
Lammidia MISCELA 2021	ABRUZZO (Uve varie)	€ 30
Progetto Calcarius FRECCIABOMB 2020	PUGLIA (Uve rosse)	€ 50

Rosati Esteri

Oriol Artigas FRISACH & TUETS	SPAGNA (Parellada, Garnatxa)	€ 55
----------------------------------	--	------

Birre

BRIGA Bionda Bio - 5° - 33 CL	PIEMONTE	€ 10
----------------------------------	----------	------

BRIGA IPA biologica - 6,2° - 33 CL	PIEMONTE	€ 10
---------------------------------------	----------	------

CA DEL BRADO Oude Luitaard - Lambic - 7° - 37,5 CL	EMILIA	€ 13
--	--------	------

Vini dolci e distillati

Grappa Storica Nera	€ 12
A.A. Possa - Passito	€ 12
Santa Caterina - Passito - 2018	€ 12
Passo Nero - Arianna Occhipinti	€ 12
Tenuta Lenzini - Dolcemente Lenzini 2009	€ 12
Banyuls Wine Domaine du Traginer	€ 12
Vermouth Bianco, Vergano Mauro	€ 10
Vermouth Rosso, Controccorente	€ 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