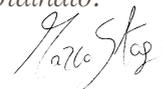


METODO

Un metodo sintetico, una visione chiara e scrupolosa di un procedimento atto a perseguire uno scopo.

La mia cucina, diretta e concreta segue un sistema ben preciso ed ordinato.



PER IL PRANZO

Proposta di uno | due portate con ingredienti di stagione

Acqua e caffè

€ 30 | 35

—

Informazioni sugli allergeni?

Il nostro personale di sala sarà lieto di esaudire ogni vostra richiesta.

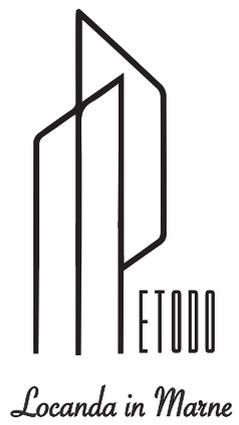
*Quaderno degli ingredienti ai sensi del Reg. UE 1169 | 2011
è a disposizione presso la cassa.*

*Si avvisa la gentile clientela che, lavorando in un'unica cucina,
non si esclude la possibilità di cross-contaminazione da allergeni.
Ai sensi del Reg. UE 1169 | 11*

Poichè lavoriamo solo con prodotti freschi,
il nostro menu potrà subire variazioni in base al mercato stagionale.

Tutti i nostri pesci, crostacei e molluschi provengono
da una pesca sostenibile e non sono allevati.





... tra passato e futuro

LA STORIA DELLA NATURA

Contaminazione 100%

ZUCCA SPEZIATA
burro acido, trota, olio alla griglia

LA TRADIZIONE è ORO
uovo, coniglio, patata

CHICCHI INTEGRALI
cavolo nero, tartufo, chardonnay

FETTUCCE VERDI
foglie di fico, marisco, limone nero

CAPASANTA TIEPIDA
frutta alla brace, zabaglione, funghi arrosto

DIAFRAMMA CROCCANTE
tonda gentile, pepe nero, salsa aioli

LA ROSA DEI VENTI
birra, acero, olivello spinoso, pere

7 passaggi € 90
Abbinamento al calice € 65

Entrambi i menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo

**Tutti i piatti possono essere serviti anche alla carta,
min. due portate € 35 cad.**

LA STORIA DELLA NATURA

Sfumature di gusto

ZUCCA SPEZIATA
burro acido, trota, olio alla griglia

LA TRADIZIONE è ORO
uovo, coniglio, patata

FETTUCCE VERDI
foglie di fico, marisco, limone nero

DIAFRAMMA CROCCANTE
tonda gentile, pepe nero, salsa aioli

LA ROSA DEI VENTI
birra, acero, olivello spinoso, pere

5 passaggi € 75
Abbinamento al calice € 55

IL NOSTRO BEST SELLER:

SEMI D'ORO
caramello rosso, salsa datterino

Ordinalo alla carta | Aggiungilo al tuo menù
€ 35 | € 15

Per i più golosi ..

VANIGLIA & CIOCCOLATO

€ 15

SELEZIONE FORMAGGI DEL TERRITORIO

miele di castagno, pane grigliato, confettura

€ 25

Acqua San benedetto € 4

Naturale | Frizzante

Coperto € 5

IL NOSTRO MONDO

L'arredamento del Ristorante è stato completamente concepito riutilizzando materiali ed elementi d'epoca provenienti da vecchie strutture e abitazioni.

All'interno troviamo tavoli di legno massello, artigianali rifiniti a mano, recuperati interamente da un tronco morto acquistato, il cui il ricavato devoluto in beneficenza.

Nella Mise en Place, troviamo le tovagliette in pelle artigianali di vacchetta conciata al vegetale e i poggia posate in legno wengè artigianali lavorati interamente a mano.

Qualità ed estetica, tutto curato nei minimi dettagli, materiali che si armonizzano all'ambiente e all'atmosfera.