

“Dedicato al nostro olio, prezioso frutto di queste terre e custode fedele di una storia antica che si rinnova”

ENTRATE

IL MARE E IL NOSTRO MANDORLETO CRUDO DI RICCIOLA, LATTE DI MANDORLA, BACCHE DI GOJI FERMENTATE, SALVIA, ANANAS E MAGIA DI OLIO EVO CRU SELECTION	€ 22
LA ZUCCHINA IN FIORE E LA SEPPIA MENTUCCIA, PESCHE E ARIA DI OSTRICA	€ 22
ORO, NOSTRANA E CAVIALE LE NOSTRE VERDURE E ZABAIONE ALLA SOIA	€ 24
STEAK TARTARE IN UN NUOVO CONCETTO	€ 22
LA MORTADELLA COME NON L'AVETE MAI VISTA RIBES, PISTACCHI, GHIACCIOLA E FOGLIA D'OSTRICA	€ 20
CULATELLO DI ZIBELLO SELEZIONE ANTICA CORTE PALLAVICINA E UNA BRUSCHETTA INSOLITA	€ 26

PASTE, RISI E LEGUMI

OMAGGIO ALLA GHIACCIOLA RISOTTO E I SAPORI DELLA PARMIGIANA DI MELANZANE	€ 24
AGLIO, OLIO EVO BLEND BLU, VONGOLE E CRUSCHI IN SPAGHETTI DI LINO E GERMOGLI DI PREZZEMOLO	€ 24
DIRE, FARE, CAMBIARE ZUPPA DI LEGUMI ESTIVA CON CROSTACEI, MOLLUSCHI, FRUTTI DI MARE E LIMONE SALTATO	€ 24
L'OLIO CIRCONDATO DAL RAVIOLO BATTUTO DI GAMBERI ROSSI, KAFFIR LIME E LATTUGA DI MARE	€ 24
SPAGHETTO DI MARE AL POMODORO FIORDILATTE DI PECORA ALLA VANIGLIA, BASILICO ARTICO E CROCCANTE AL SESAMO	€ 22
IL BAULETTO DEI COLORI RIPIENO DI ERBORINATO DI CAPRA, RAPA ROSSA, ACETOSELLA E CARPACCIO DI AGNELLO MARINATO	€ 24

CARNI E PESCI

ROMBO E BASTA

ROMBO IN Crosta di pane con fagiolini, carota acida e polvere di fegatini

€ 30

DAL MERCATO ALLA CREATIVITÀ DEL PALAZZO

€ 30

ANIMELLE DI VITELLO, COZZE E PATATE

PEPERONE ROSSO AL MISO E CROCCANTE DI PATATA VIOLA

€ 30

PICCIONE, CILIEGIE E MELANZANE

CIOCCOLATO E IL SUO FONDO

€ 30

GUANCIA DI MORA ROMAGNOLA

€ 30

FIorentina senz'osso e la Nostrana

FINFERLI, POLVERE DI ERBE E YOGURT AL CORIANDOLO

€ 30

PER I NOSTRI PRODOTTI:

VERDURE E FRUTTA DEL NOSTRO ORTO

CARNE: MACELLERIA ZIVIERI

PESCE: QUALIMED

ERBORINATO DI CAPRA E RICOTTA DI CAPRA A KM ZERO, AZIENDA AGRICOLA NIZZI

RISO ACQUERELLO

PASTE E LEGUMI: LA NOSTRA SFOGLINA, AZIENDA AGRICOLA "ARTE"

Le proposte che gusterete nel nostro ristorante potrebbero contenere ingredienti considerati allergeni.

Per informazioni sugli ingredienti utilizzati nei nostri piatti vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.

COPERTO € 3,50

DESSERTS

<i>I NOSTRI FICHI CAMELLATI</i>	€ 12
<i>LATTE DI MANDORLA GELATO E ARIA DI MENTA</i>	
<i>TORTA DI RISO TRA VENT'ANNI</i>	€ 12
<i>TARTE TATIN DI PESCHE</i>	€ 12
<i>CAMELLATE, GEL DI OLIO EVO NOSTRANA E CHANTILLY FRANCESE</i>	
<i>ALBICOCHE, CIOCCOLATO E GELATO AL CAMELLO SALATO</i>	€ 12
<i>LA MERINGATA DELL'ORTO</i>	€ 12
<i>AL PEPE DI TIMUT E SORBETTO AL SEDANO</i>	

Le proposte che gusterete nel nostro ristorante potrebbero contenere ingredienti considerati allergeni.

Per informazioni sugli ingredienti utilizzati nei nostri piatti vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio.