

2003 ORTO NEL PIATTO
7,00 €

*Nessun effetto speciale né virtuosismi, solamente le erbe, i fiori,
le foglie e i germogli che la natura mi mette a disposizione.
E poi, una base vegetale che come un velo copre il piatto.
Sentimentalità, semplicità e tanta sincerità.
Il mio augurio di un pasto felice.*



DEGUSTAZIONI

“SIGNORE TE NE RINGRAZI”

50,00 €

Sei piatti a base vegetale che rappresentano la nostra cucina

“MARE”

70,00 €

Cinque corse secondo le emozioni della cucina

I menu si intendono bevande escluse e sono serviti preferibilmente per l'intero tavolo.

CON LE MANI

*Chi vuole sentirsi a casa
chi vuole abbandonare ogni pudore e convertirsi al piacere della convivialità chi
vuole sporcarsi
chi vuole assecondare la propria golosità senza compromessi.*

Pappa al pomodoro senza glutine (la quinoa che sostituisce il pane)	5,00 €
Incartata di sardelle e “paccatello”	9,00 €
2016 Insalata russa fritta (Polidori)	7,00 €

MEZZE PIZZE

Fornarina, olio e sale	3,00 €
Fornarina vegetale, verdure cotte, crude, erbe, frutta, fiori e gomasio	10,00 €
Marinara grezza, pomodori a pezzi, origano e aglio	7,00 €
Fiordilatte fricandò	7,00 €
Caciotta pepe e limone grattato	7,00 €
Margherita, pomodoro, fiordilatte e basilico	7,00 €
Bufala, pomodoro e basilico	10,00 €
Fior di zucca, crema dolce di peperoni, fiordilatte, ricotta e basilico	10,00 €
Baccalà, pomodoro, cipolla, erbe, fiordilatte e peperoncino	10,00 €
Sardelle, pomodoro, erbe e stracciatella	7,00 €

La pizza, insieme agli spaghetti, è il piatto più identitario della cucina italiana e probabilmente anche il più rappresentativo.

Perché la mezza pizza?

Per renderla una pietanza e non solo un piatto unico.

Su prenotazione per cene di gruppo siamo lieti di riproporre la pizza nel formato tradizionale.

ANTIPASTI

2011 Patata lessa	10,00 €
2012 Melanzana arrostita al fior di finocchio	10,00 €
2013 Caprese di mille colori	10,00 €
2014 Cassetina delle primizie	13,00 €
<i>Ricordate la cassetta del vivaista? Qui è composta dalla ricotta dei Fratelli Angeli, da terra commestibile, dalle insalatine che si faranno e da un condimento di insalata liquida. Il piatto è la parte evidente di un lavoro invisibile.</i>	
2012 Scampi crudi alla pizzaiola di fragole	28,00 €
2017 Battuto di pesce azzurro salato da noi, saturnia, portulaca, capperi, maionese vegana al sedano e lamponi secchi	13,00 €
2017 Seppie alla piastra con erbe cotte e finocchietto	15,00 €
2012 Brodetto tiepido di baccalà e geranio	15,00 €

SPAGHETTERIA

2017 Hippy, pesto di canapa, anacardi, semi di papavero,
semi di canapa e tanti fiori 13,00 €

2014 All'arrabbiata di erbe 16,00 €

*Una sequenza di erbe sempre più pungenti, che devono essere masticate completamente per apprezzarne l'effetto.
In ordine: rucola, foglia di pepe, crescita d'acqua, senape, nasturzio, artemisia, assenzio (che darà qualche piccola allucinazione... ma passerà subito!).
Infine lo zenzero, per ripristinare la sensibilità del palato.*

2017 Linguine alla "panna" di baccalà, baccalà crudo,
pomodorini affumicati e "lilla"
(Polidori) 16,00 €

LE ALTRE PASTE

Gnocchi di patate ai pomodori e basilico 10,00 €

2012 Tagliatelle ai "buatti" 16,00 €

Che bello "il ripasso"! Un gesto fuori moda, che vogliamo recuperare.

PER I PIÙ PICCOLI (ma anche per i più grandi)

Pasta con supersugo di polpette 10,00 €

SECONDI

2012 **Milanese di pomodoro bisteccone**, maionese, foglie di senape, cetrioli e mandorle 15,00 €

2006 **Rotolo di pizza**, frittura di mare, stracciatella, erbe e limone grattato 22,00 €

2017 **Baccalà arrosto**, peperoni grigliati e pesto al prezzemolo (Polidori) 22,00 €

Guazzetto di mare 25,00 €

2017 **Mezzo chilo di scampi arrosto**, borlotti, crescione d'acqua ed erba fungo 50,00 €

DOLCI

2008 Tartufo all'anice verde di Castignano affogato all'orzo <i>(dedicato al maestro Claudio Cuppoletti)</i>	6,00 €
2010 Peccato solo d'estate (crema di albicocche, sbrisolona, pistacchi sabbiati, menta glaciale, sorbetto alla pesca saturnia e gelato allo yogurt) <i>(Polidori)</i>	8,00 €
2017 Limone e finocchietto selvatico <i>(Polidori)</i>	8,00 €
2017 Cioccolato, visciole e gelato al latte di soia <i>(Polidori)</i>	10,00 €
Frutta, menta e peperoncino	8,00 €