

2003 ORTO NEL PIATTO  
10,00 €

Nessun effetto speciale né virtuosismi, solamente le erbe, i fiori,  
le foglie e i germogli che la natura ci regala in questo momento dell'anno.

E poi, una base vegetale che come un velo copre il piatto.

Sentimentalità, semplicità e tanta sincerità.

Il mio augurio di un pasto felice.





## DEGUSTAZIONE

---

### “SIGNORE TE NE RINGRAZI”

55,00 €

*Signore te ne ringrazi è una proposta gastronomica radicale,  
che va alle radici del territorio in cui abitiamo  
per omaggiarlo con i migliori piatti vegetali pensati e realizzati dalla nostra cucina*

2003 Orto nel piatto

Con le mani

2011 Patata lessa

2014 Cassettina delle primizie

2018 Melanzana arrostita al fior di finocchio

2014 Spaghetti all'arrabbiata di erbe

2019 La camomilla della Buonanotte

### MENU BIMBI

20,00 €

Con le mani

Pasta al supersugo di polpette

Gelato

I menù 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*

Olive all'Ascolana e cremini fritti	10,00 €
Fiori di zucca fritti, capperi, fiordilatte e basilico	7,00 €
Amaranto, rucola e baccalà	7,00 €

## MEZZE PIZZE *(solo a cena)*

---

Fornarina e salsa verde	7,00 €
Fornarina caprino e filetti di peperoni arrosto	7,00 €
Fornarina ricotta, "sardelle" e acetosella	7,00 €
Caciotta, pepe e limone grattato	7,00 €
Margherita, pomodoro fresco, basilico e fiordilatte	7,00 €
Marinara grezza, pomodoro fresco a pezzi, aglio ed origano	7,00 €
Guanciale, zucchine, pomodorini e fiordilatte	7,00 €
Sovrapposta alla Caprese di "1000 colori", mezza pizza fornarina, bufala, basilici, pesca Saturnia, vari tipi di pomodori, capperi e frutti di bosco	15,00 €
Sovrapposta al "frecantò" e mezza pizza al fiordilatte	12,00 €

*La pizza, insieme agli spaghetti, è il piatto più identitario della cucina italiana e probabilmente anche il più rappresentativo.  
Perchè la mezza pizza?  
Per renderla una pietanza e non solo un piatto unico.*

## ANTIPASTI

---

2011 Patata lessa	10,00 €
2018 Melanzana arrostita al fior di finocchio	10,00 €
2014 Cassetina delle primizie <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>	15,00 €
2013 Seppioline ripiene di pane e “abbiti”	17,00 €
2018 Sgombro messo sott’olio da noi, acqua di pomodori arrosto, portulaca e cipolla cruda	17,00 €

Gli assaggi o mezze porzioni, dove possibile, non equivalgono alla metà del costo, ma ai 2/3.

## SPAGHETTERIA

---

Pomodoro e basilico 10,00 €

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, crescione d'acqua, senape, nasturzio, artemisia, assenzio (che darà qualche piccola allucinazione... ma passerà subito!).*

*Infine lo zenzero, per ripristinare la sensibilità del palato.*

2013 Aglio, olio, peperoncino e scampi 22,00 €

Al supersugo di polpette, per i più piccoli... 8,00 €

...ma anche per i più grandi 14,00 €

2014 Verdure cotte, crude, erbe, fiori, frutta e semi 18,00 €  
*(Solo a pranzo)*

## ALTRE PASTE

---

Tagliatelle alici, "sardelle", limone grattato e levistico 15,00 €

Boccolotti all'umido di una volta 15,00 €

*Risulteranno meno al dente come da tradizione contadina*

## SECONDI

---

Guazzetto di vegetali arrosto	15,00 €
“Milanese” di pomodoro bisteccone	18,00 €
Rotolo croccante, totani fritti, cetrioli, limone e sedano croccante	22,00 €
Baccalà e patate	20,00 €
2019 500 gr di scampi, zuppa e “Catalana” di fagioli Borlotti	45,00 €
Potacchio di bassa corte alla polpa di peperoni arrosto	20,00 €

## DOLCI

---

2008 Tartufo all'anice verde di Castignano affogato all'orzo 6,00 €  
*(omaggio al maestro Claudio Cuppoletti)*

2019 Torta magica e gelato ai lamponi 8,00 €  
*(Sara Francia)*

2019 La camomilla della Buonanotte 8,00 €  
*(Marta Sbaffi)*

2019 Zuppa di frutta, fondente di cioccolato e nasturzio 12,00 €

2019 Pesca Saturnia, amaretti e portulaca 10,00 €  
*(Sara Francia)*



## VINI DOLCI E FINE PASTO

---

	<i>Calice</i>	<i>Bottiglia</i>
“Cascià” rosso passito, Fontezoppa	4,00 €	20,00 € 0,375 cl
“Monbazillac”, Chateau le Thibaut	4,00 €	20,00 € 0,375 cl 35,00 € 0,75 cl
“Bambulè”, Fattoria Coroncino	5,00 €	30,00 € 0,375 cl
“Maximo”, Umani Ronchi	5,00 €	30,00 € 0,375 cl
Marsala Vintage 2004 “vergine” secco, Heritage	5,00 €	45,00 € 0,75 cl
Marsala Vintage 2004 “superiore” ambra dolce, Heritage	5,00 €	45,00 € 0,75 cl
“Regina di Felicità” moscato spumante, Cascina Baricchi	5,00 €	25,00 € 0,75 cl
“De Sol a Sol” dolce natural, Bodega Bruno Ruiz Esencia Rural	5,00 €	27,00 € 0,75 cl

## DISTILLATI

---

### GRAPPA

Storica, azienda Domenis 1898	4,50 €
Storica Nera, azienda Domenis 1898	5,00 €
Storica Riserva, azienda Domenis 1898	5,00 €
Storica Uve <i>acquavite d'uva</i> , azienda Domenis 1898	5,00 €

## WHISKEY

### SCOZIA

---

Highland Park 12 ( <i>Orcadi</i> )	6,00 €
Port Askaig 100° Proof ( <i>Islay</i> )	6,00 €
Bowmore single malt 15 ( <i>Islay</i> )	6,00 €
The Balvenie 12 y.o. single barrel first fill ( <i>Speyside</i> )	8,00 €
Signatory Auchentoshan 2000 ( <i>Lowland</i> )	10,00 €

### IRLANDA

---

Glendalough single malt	6,00 €
-------------------------	--------

### GIAPPONE

---

Nikka from the barrel	10,00 €
Nikka Miyagikyo single malt	12,00 €

## COGNAC

Paul Giraud VSOP	6,00 €
------------------	--------

## ARMAGNAC

Janneau XO	6,00 €
Bas Armagnac XO Tarriquet	6,00 €

RUM

MARTINICA

---

J. Bally Ambré 6,00 €

De Paz VSOP 8,00 €

HAITI

---

Clarin Sajous 6,00 €

JAMAICA

---

I Pappagalli 2003 10,00 €

MEZCAL

Vago Espadin 6,00 €

VODKA

Beluga 5,00 €

Stolichnaya Premium 5,00 €

AMARI E DIGESTIVI 4,00 €

---

Bitter Le Vaglie, Santa Barbara

Carciofo, Herbartem

Genziana, Herbartem

Fata Verde, Herbartem

Amaròt

Il Varnelli, Distilleria Varnelli

Amaro Sibilla, Distilleria Varnelli

Caffè Moka, Distilleria Varnelli

Amaro dell'erborista, Distilleria Varnelli

Anisetta dolce, Rosati

Anisetta riserva, Rosati

Anisetta secca, Rosati

Fernet Branca, Fratelli Branca

Branca Menta, Fratelli Branca

Jegermeister

Vecchio Amaro del Capo, Caffo

Amaro Montenegro

Sambuca, Molinari

## CAFFETTERIA

---

Caffè Lavazza	1,50 €
Orzo "I tre mori"	1,50 €
Selezione di tè e tisane in foglie	4,00 €
Tè rosso Rooibos	
Tè nero English breakfast tea	
Tè verde Gunpowder	
Camomilla	
Tisana mela, zenzero, ibisco, lemongrass, liquirizia, pepe rosa e rosa canina	
Tisana cannella, lemongrass, cocco, ananas, zenzero, pepe rosa, chiodi di garofano	
Infuso di lemongrass, mela, limone e zenzero	
Tisana finocchio, liquirizia, menta, anice e cumino	