

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.



DEGUSTAZIONI

“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

2019 Primosale arrostito, samare di olmo, pepe, “lilla” e miele

2019 Zuppa di cipollotti arrosto, uovo al tegamino
e germogli di basilico

2014 Crescia di polenta con erbe trovate saltate, erbe trovate crude

2014 Spaghetti all’arrabbiata di erbe

Fragole e pimpinella

2018 Dolce di pan di mosto rosolato con zucchero,
e gelato al pan di mosto
(Polidori)

MARE

75,00 €

*Piatti a base di pesce provenienti dall’ultimo pescato secondo le emozioni della
cucina*

Con le mani

2012 Scampi alla pizzaiola di fragole

Insalata di mare e di orto

Tagliatelle vongole ed asparagi

Piovra cotta nel vino poi arrostita nel rosmarino

2018 Pesca sciroppata, granita di sciroppo di pesca,
caccialepri e pinoli sabbiati

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*

2017 Amaranto, rucola e baccalà	10,00 €
2016 Insalata russa fritta (Polidori)	10,00 €

MEZZE PIZZE (solo a cena)

Fornarina cipolle e cipollotti	8,00 €
Fornarina e salsa verde	8,00 €
Fornarina, stracciatella, sardelle e "acetose"	9,00 €
Caciotta, pepe e limone grattato	8,00 €
Marinara grezza, conserva casereccia grossolana, aglio ed origano	8,00 €
Marinara grezza rinforzata, con aggiunta di peperoncino, ricotta e fiordilatte	8,00 €
Margherita, conserva casereccia al basilico e fiordilatte	8,00 €

PIZZE (solo a cena)

Fornarina cipolle e cipollotti	10,00 €
Marinara grezza, conserva casereccia grossolana, aglio ed origano	10,00 €
Marinara grezza rinforzata, con aggiunta di peperoncino, ricotta e fiordilatte	12,00 €
Margherita, conserva casereccia al basilico e fiordilatte	12,00 €
Napoli, base marinara, acciughe olive, capperi, fiordilatte, prezzemolo ed origano	15,00 €
Salsiccia, fiordilatte, mela rosa e spinaci	15,00 €
Sovrapposta fornarina, stracchino, rucola e cipollotti crudi	20,00 €

*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

2018 Piselli, ricotta e fiori di arancio	13,00 €
2019 Primo sale arrostito, samare di olmo, pepe, "lilla" e miele	13,00 €
2019 Zuppa di cipollotti arrosto, uovo al tegamino e germogli di basilico	13,00 €
2014 Crescia di polenta con erbe saltate, erbe crude	13,00 €
2012 Scampo crudo alla pizzaiola di fragole	22,00 €
Insalata di mare e di orto	18,00 €

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

SPAGHETTERIA

All'olio monovarietale e parmigiano buono 12,00 €

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.

2009 Alla "carbonara" di quaglia 16,00 €

2010 Tirati al succo di verdure ed insalata di fave novelle condite come fossero fava "ngreccia" 16,00 €

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

...ma anche per i più grandi 14,00 €

ALTRE PASTE

Tagliatelle vongole ed asparagi selvatici 18,00 €

Gnocchi al pesto di senape 15,00 €

SECONDI

I carciofi di Marta	15,00 €
2017 Baccalà tenuto morbido, pelle un po' bruciata cipollotti e salvia	22,00 €
2010 Piovra cotta nel vino poi arrostita nel rosmarino	22,00 €
Tutte le parti dell'agnello di Sopravvissana fritto, verdure ed erbe al limone	22,00 €

DOLCI

La credenza	4,00 € / 6,00 €
2008 Tartufo all'anice verde di Castignano affogato all'orzo <i>(omaggio al maestro Claudio Cuppoletti)</i>	6,00 €
Fragole e pimpinella	7,00 €
2018 Pesca sciroppata, granita di sciroppo di pesca, caccialepri e pinoli sabbiati	8,00 €
2018 Cioccolato, nocciola ed arancia amara <i>(Polidori)</i>	10,00 €
2018 Dolce al pan di mosto rosolato con zucchero, e gelato al pan di mosto <i>(Polidori)</i>	10,00 €

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>)	5,00 €
Port Askaig 100° Proof (<i>Islay</i>)	5,00 €
Bowmore single malt 15 (<i>Islay</i>)	5,00 €
The Balvenie 12 y.o. single barrel first fill (<i>Speyside</i>)	5,00 €
Signatory Auchentoshan 2000 (<i>Lowland</i>)	5,00 €
Bowmore single malt 15 (<i>Islay</i>)	5,00 €

IRLANDA

Glendalough single malt	5,00 €
-------------------------	--------

GIAPPONE

Nikka from the barrel	5,00 €
Nikka Miyagikyo single malt	5,00 €

COGNAC

Paul Giraud VSOP	5,00 €
------------------	--------

ARMAGNAC

Janneau XO	5,00 €
Bas Armagnac XO Tarriquet	5,00 €

RUM

MARTINICA

J. Bally Ambré 5,00 €

De Paz VSOP 5,00 €

HAITI

Clarin Sajous 5,00 €

JAMAICA

I Pappagalli 2003 5,00 €

MEZCAL

Vago Espadin 5,00 €

VODKA

Beluga 5,00 €

Stolichnaya Premium 5,00 €

AMARI E DIGESTIVI 3,00 €

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	