

**2003 ORTO NEL PIATTO**

10,00 €

*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”

55,00 €

Sette piatti a base vegetale che rappresentano la nostra cucina

2003 Orto nel piatto

Mezza pizza

2011 Patata lessa

2018 Acqua cotta al levistico

2014 Cassettina delle primizie

2018 Melanzana arrosto

2014 Spaghetti all'arrabbiata di erbe

2014 Latte... lattefermentato,

Latte ridotto, crema di latte, crumble di latte, mandarino cinese fermentato e foglie di stevia

*(Polidori)*

### “MARE”

70,00 €

Sei corse secondo le emozioni della cucina

2017 Amaranto rucola e baccalà

Fornarina, stracciatella, sardelle e acetose

2017 Insalata cruda di mare condita all'antica

Rana pescatrice in potacchio

*(Polidori)*

Spaghetti al pesto di alici alla moda di Sanbeach

*(Polidori)*

2017 Baccalà arrosto, peperoni grigliati e pesto al prezzemolo

*(Polidori)*

2017 Limone e finocchietto selvatico

*(Polidori)*

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.*

2017 Pappa al pomodoro senza glutine (la quinoa che sostituisce il pane)	8,00 €
2016 Insalata russa frita (Polidori)	8,00 €
2017 Amaranto rucola e baccalà	10,00 €

### MEZZE PIZZE

Fornarina e salsa verde	8,00 €
Fornarina, stracciatella, sardelle e acetose	9,00 €
Caciotta pepe e limone grattato	8,00 €
Zucchine, stracchino, fior di latte, portulaca, capperi e menta	9,00 €
Fiori di zucca, crema dolce di peperoni, fiordilatte, ricotta e basilico	10,00 €
Caciocavallo, pesca saturnia e cipolla rossa di Pedaso	10,00 €
Marinara grezza, varie tipologie di pomodori, aglio ed origano	8,00 €
Margherita, pomodoro, fiordilatte e basilico	8,00 €

### PIZZE INTERE

Marinara grezza, varie tipologie di pomodori, aglio ed origano	10,00 €
Margherita, pomodoro, fiordilatte e basilico	10,00 €
Fornarina alla caprese di 1000 colori, fiordilatte, tante tipologie di pomodori, pesca saturnia, origano, basilico, frutti rossi, cetrioli e capperi	18,00 €

*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 €
2014 Cassetina delle primizie	15,00 €
<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>	
2018 Acqua cotta al levistico	15,00 €
2018 Sgombro lessato, acqua di pomodori affumicati, portulaca e cipolla rossa di Pedaso	18,00 €
2017 Insalata cruda di mare condita all'antica	20,00 €

## PRIMI

---

2014 Spaghetti 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.*

Spaghetti al pesto di alici alla moda di Sanbeach 15,00 €  
(Polidori)

2018 Ravioli di ricotta, acqua di peperoni, crescione e gomasio 15,00 €

Gnocchi di patate pomodori basilici e ricotta salata 15,00 €

Tagliatelle di mare... 16,00/  
(da tradizione marinara) 20,00 €

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

---

Melanzana arrostita 15,00 €

Milanese di pomodoro bisteccone 18,00 €

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

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

Rana pescatrice in potacchio  
(Polidori) 22,00 €

## DOLCI

---

Scacco di tiramisù	6,00 €
2008 Tartufo all'anice verde di Castignano affogato all'orzo (dedicato al maestro Claudio Cuppoletti)	6,00 €
2017 Limone e finocchietto selvatico (Polidori)	8,00 €
2018 Torta di pere, barbabietola rossa e gelato alla pera cotta (Biagiola, Polidori)	8,00 €
2014 Latte... lattefermentato, Latte ridotto, crema di latte, crumble di latte, mandarino cinese fermentato e foglie di stevia (Polidori)	10,00 €

## VINI DA DESSERT E FINE PASTO

---

	Calice	Bottiglia
Cascià, Fontezoppa	4€	20€ 0,375 cl
Monbazillac, Chateau le Thibaut	4€	20€ 0,375 cl 35€ 0,75 cl
Passito Villa Minelli	4€	20€ 0,375 cl
Maximo, Umani Ronchi	5€	30€ 0,375 cl
Marsala Vintage 2004 "verGINE" secco, Heritage	5€	45€ 0,75 cl
Marsala Vintage 2004 "superiore" ambra dolce, Heritage	5€	45€ 0,75 cl
Regina di felicità moscato spumante, Cascina Baricchi		25€ 0,75 cl
De sol a sol dulce natural, Bodega Bruno Ruiz Esencia Rural.	5€	27€ 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 (Acquavite d'uva), azienda Domenis 1898	5,00€

### WHISKEY

#### *Scozia*

Highland Park 12 (Orcaidi)	4,00€
Port Askaig 100° Proof (Islay)	6,00€
Bowmore single malt 15 (Islay)	6,00€
The Balvenie 12 y.o. single barrel first fill (Speyside)	7,00€
Signatory Auchentoshan 2000 (Lowland)	10,00€

#### *Irlanda*

Glendalough single malt	4,00€
-------------------------	-------

#### *Giappone*

Nikka from the barrel	6,00€
Nikka Miyagikyo single malt	7,00€



## COGNAC

Paul Giraud VSOP 5,00€

## ARMAGNAC

Janneau XO 6,00€

Bas Armagnac XO Tarriquet 6,00€

## RUM

### *Martinica*

J. Bally Ambré 5,00€

De Paz VSOP 7,00€

### *Haiti*

Clarin Sajous 5,00€

### *Jamaica*

I Pappagalli 2003 10,00€

## MEZCAL

Vago espadin 5,00€

## VODKA

Beluga 4,00€

Stolichnaya Premium 4,00€

AMARI e DIGESTIVI 3,00€

---

Bitter Le Vaglie, Santa Barbara  
Carciofo, Herbartem  
Mediterraneo, 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 tè e tisane	4,00€
<i>Tè rosso Rooibos</i>	
<i>Camomilla</i>	
<i>Tisana mela, zenzero, ibisco, lemongrass, liquirizia, pepe rosa e rosa canina</i>	
<i>Infuso di lemongrass, mela, limone e zenzero</i>	
<i>Tisana finocchio, liquirizia, menta, anice e cumino</i>	