

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”

50,00 €

Sette piatti a base vegetale che rappresentano la nostra cucina

“MARE”

75,00 €

Sei 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.*

2016 Insalata russa fritta (Polidori)	8,00 €
2018 Besciamella	8,00 €
2017 Amaranto rucola e baccalà	10,00 €
2018 Cannolo alla siciliana con hummus di ceci liquido e solido	10,00 €

MEZZE PIZZE

Fornarina e salsa verde	8,00 €
Fornarina, stracciatella, sardelle e acetose	9,00 €
Marinara di tanti colori, conserva casareccia di varie tipologie di pomodori, aglio fresco ed origano	8,00 €
Marinara di tanti colori rinforzata, peperoncino e fiordilatte	9,00 €
Margherita, conserva casareccia, fiordilatte e basilico	8,00 €
Margherita con carciofi sott'olio	9,00 €
Caciotta pepe e limone grattato	8,00 €
Scamorza leggermente affumicata, fava e rosmarino	8,00 €

*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

Patata lessa 10,00 €

2014 Cassetina delle primizie 15,00 €

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.

Frascarelli freddi con insalata al sedano di monte 12,00 €

Scampi crudi alla pizzaiola di fragole 28,00 €

2017 Insalata cruda di mare condita all'antica 20,00 €

2018 Moscardini alle verdure in porchetta 15,00 €

SPAGHETTERIA

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.*

2014 Tirati alla passata di verdure con fave condite come fossero fava 'ngreccia 15,00 €

2012 Baccalà, tanti tipi di cipolla e peperoncino 16,00 €

LE ALTRE PASTE

Ravioli di ricotta, conserva casareccia e maggiorana 15,00 €

Gnocchi di patate al pesto di senape e pomodori secchi prima rinvenuti poi arrosto 15,00 €

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

2018 Guazzetto di verdure arrosto	15,00 €
2018 Frittata farcita di caciotta, erbe cotte ed erbe crude trovate	15,00 €
2006 Rotolo di pizza, frittura di totani, stracciatella, erbe e limone grattato	22,00 €
Baccalà e cipollotti arrosto e germogli di basilico	22,00 €
Rana pescatrice in potacchio (Polidori)	22,00 €

DOLCI

2014 Latte... lattefermentato, Latte ridotto, crema di latte, crumble di latte, mandarino cinese fermentato e foglie di stevia <i>(Polidori)</i>	8,00 €
2008 Tartufo all'anice verde di Castignano affogato all'orzo <i>(dedicato al maestro Claudio Cuppoletti)</i>	6,00 €
2017 Limone e finocchietto selvatico <i>(Polidori)</i>	8,00 €
2017 Cioccolato, visciole e gelato al latte di soia <i>(Polidori)</i>	10,00 €
2017 Crema bruciata di mandorle, fragole, mandorle rinvenute, sapa, menta e fiori di mandorlo <i>(Polidori)</i>	8,00 €