

SIGNORE TE NE RINGRAZI € 65

2003 Orto nel piatto - € 18

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.

Fiori di zucca - € 10

- Gabriele Eusebi -

2011 Patata lessa - € 10

2020 Ramen mediterraneo - € 12

2018 Melanzana arrostita al fior di finocchio - € 12

2021 Panzanella ai sedani - € 12

2014 Spaghetti all'arrabbiata di erbe - € 17

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.

2019 Gelato di pan di mosto, cioccolato e pancotto di tozzetti al vino cotto - € 10

SIGNORE TE NE RINGRAZI con aggiunta € 80

2021 Baccalà, biette e frutta - € 20

- Gabriele Eusebi -

COTTA DI FOGLIE € 55

2014 Cassetina delle primizie - € 15

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.

Tagliatelle, salsiccia, uva, azzeruolo, pomodorini e senape - € 15

2021 Agnello alla "Rossini", buon Enrico - € 24

Gelato ai lamponi, crema al mascarpone e meringa al tè - € 7

COME A CASA € 50

Semplice zuppa di borlotti freschi, omaggio al legume principe di questa vallata - € 10

Tortelli di carne alle erbe aromatiche - € 12/18

Il vero pollo ruspante in potacchio - € 20

La crema pasticceria e l'Alchermes di Gabriele - € 7