

PERCORSI
DEGUSTAZIONE
Una somma di piccole cose

I nostri percorsi sono costruiti nel pieno rispetto degli ingredienti, selezionandoli in maniera etica, utilizzandoli nella loro interezza e riducendo gli sprechi. Adottiamo un approccio olistico ed etico che concepisce agricoltura e allevamento non solo come produzione di cibo, ma come rispetto dei cicli naturali, della biodiversità e dell'ecosistema.

Disordine

Un viaggio che passa dalla costa, alle pianure fino ai boschi attorno a noi, con poche regole, se non quelle dell'etica lavorativa che ci lega al territorio e a chi meglio lo interpreta

110 € a persona

Collina

In questo percorso racconteremo la storia di donne e uomini che lavorano in perfetta sintonia con il territorio che li ospita. Un viaggio tra le colline che definiscono i confini entro i quali abbiamo scelto i prodotti che compongono questo viaggio

110 € a persona

Acqua 5€

L'acqua che serviamo è esclusivamente acqua locale filtrata e affinata tramite tecnologia BWT, ne scoprirai il gusto e contribuirai insieme a noi alla salvaguardia dell'ambiente.

LA CARTA
Filosofia rurale

Le nostre proposte alla carta parlano di ingredienti che ci connettono con la natura circostante, rispettando i suoi cicli, la biodiversità e l'ecosistema, lontano dai rumori. Esprimendo i piatti come una lista d'ingredienti lasciandovi scoprire le tecniche di lavorazione un passo alla volta.

ANTIPASTI

Mazzancolla lenticchie bergamotto	38€
Lingua acciughe prezzemolo	40€
Porcini terra portulaca	38€

PRIMI

Cacciucco lievito di birra alloro	32€
Pinoli cacciagione mosto cotto	34€
Calamarata siero pomodoro	28€

SECONDI

Faraona brace giardiniera di verdure	52€
Manzo pepe verde patate	38€
Trota iridea carote limone	42€

DOLCI

Arachidi pere bietola	25€
Fichi d'india mandorle salvia	25€
Miele erbe Vin Santo	25€

FORMAGGI

Selezione di sette assaggi	25€
In aggiunta ai percorsi degustazione	18€