

10 esperienze di gusto. È tutta una questione di contrasti.

Contaminazioni parte 1

Miso di fagioli, bietola, zenzero	12
Local bean miso soup with ginger and wild chard	

Il salto dell'acciuga

Tartare di carote e crema d'acciughe	14
Carrot tartare and liquid local anchovies	

L'ovetto running

Uovo cbt, spinacino bruciato e fonduta ai tre latti	14
Poached egg, burnt spinach and local cheese fondue	

Panino è: creatività tra due fette di pane

Fish bun	14
Burrata cheese, anchovies, lime and confit tomato	

Più local di così

Panissa, fonduta di blu alla lavanda e terra di olive	14
Panissa, blue cheese fondue, lavender and olives	

Contaminazioni parte 2

Ceviche di spada locale, gazpacho, menta	16
Swordfish ceviche, gazpacho and mint	

Fine prima parte End of part one

Ti preghiamo di comunicarci eventuali allergie e intolleranze

Please let us know if you have any food allergies or intolerances

Risottino?

Risotto d'orzo ai piselli, robiola e gremolada 18
Barley risotto, pea cream and robiola cheese

Brexit: breeding-exit

Capriolo, il suo fondo e l'aceto di lamponi 18
Stewed roe deer and raspberries vinegar

Give me acidity

Fondente e albicocche arrosto al finocchietto 10
Chocolate brownies with fennel apricots

Vola, leggero leggero

Frolla all'olio EVO, spuma di yogurt, fragole al rum 10
Olive oil crumble, yogurt mousse and rum strawberries

ABOUT

We are natural winemakers. Proudly. Our aim is to re-connect people with Nature and its enormous variety of tastes. Our agricultural approach is organic and regenerative, as our wine, which we do consider as a healing food. The OA is crucial. *"The best part of the job"*, we say. Here, opening bottles takes on the meaning of revealing our true selves. Together with our wines and olive oil, we chose to offer a strict selection of local organic products. The cuisine is entirely based on our *terroir*, but never without the lead of our personal reading. *Rock 'n roll.*