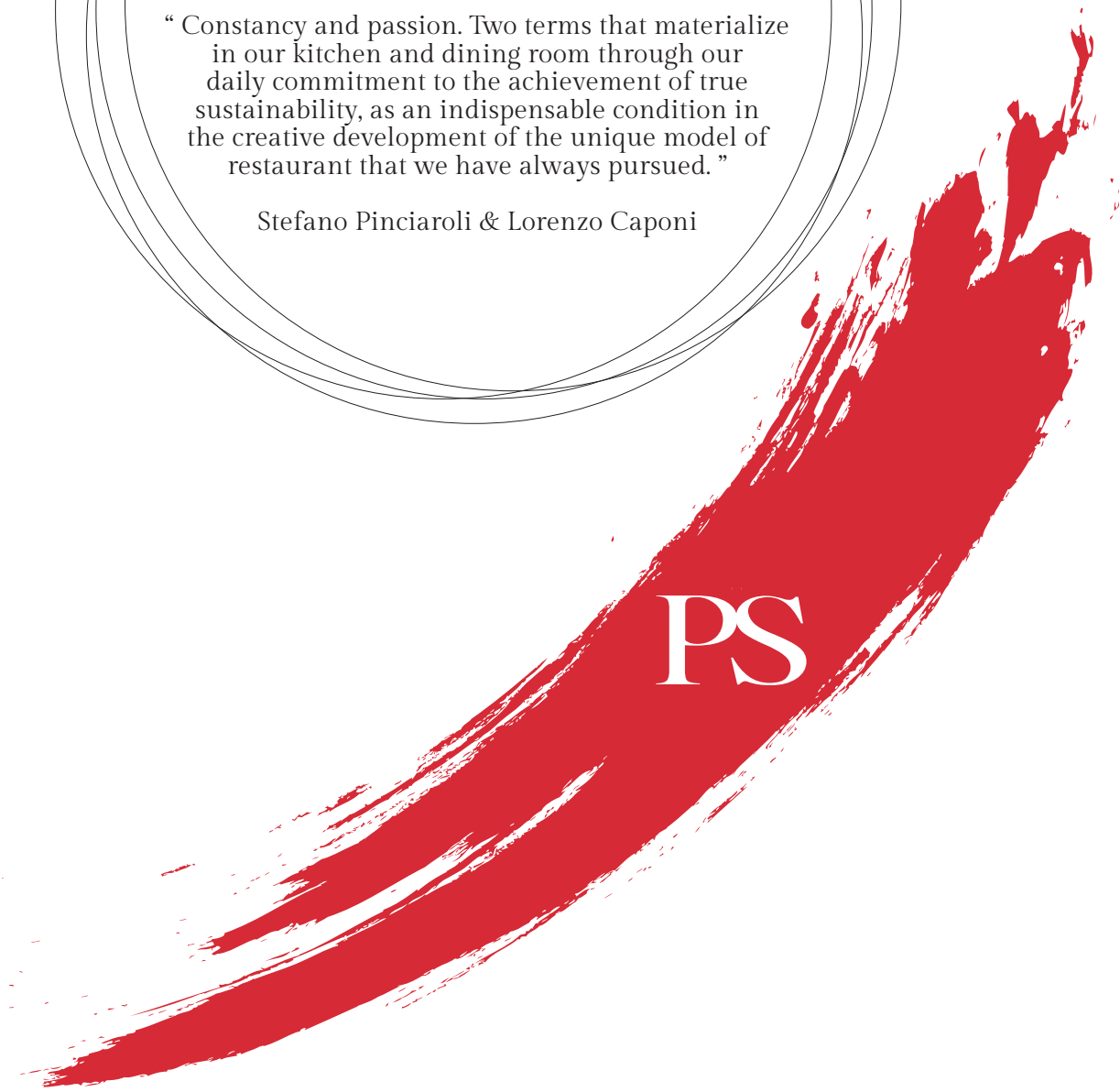




“Costanza e passione, due termini che si concretizzano in cucina e sala attraverso il nostro impegno quotidiano. La sostenibilità vera, come condizione irrinunciabile nello sviluppo creativo dell’unico modello di ristorazione che da sempre perseguiamo.”

“Constancy and passion. Two terms that materialize in our kitchen and dining room through our daily commitment to the achievement of true sustainability, as an indispensable condition in the creative development of the unique model of restaurant that we have always pursued.”

Stefano Pinciaroli & Lorenzo Caponi



PS



ISTANTI

CACCIA AL POLPO

Polpo, pecorino, guanciale e finocchi
Roasted octopus with pecorino cheese, fennel, jowl
(4,12,7)

L'AGNELLO BRILLO

Agnello al gin, fondo bruno, foglie di senape, "fricasea"
Lamb fillet with gin, demi glace, herbs and "fricasea"
(7,9,12,3)

SPIAGGIA IN CAMPAGNA

Ravioli fave, arselle, 'nduja e cime di rapa
Ravioli filled with broad beans, clams, 'nduja
(1,3,14,12,7)

CANNELLONE MEDICEO

Cannellone, anatra melarancio e salsa al cipolloto
Duck cannelloni, pomegranate sauce, green onion and orange
(1,3,7,12,9)

IL RE NERO

Cervo, salsa olandese al cavolo nero e cavolo nero
Deer, "olandese" sauce and black cabbage
(3,7,9,12)

DOLCE GIARDINO

Cioccolato, biscotto, frutta fresca e secca
Chocolate, biscuit, fresh and dried fruit
(1,3,7,8)

euro 156



MATER

L'ARCOBALENO NELL'ORTO

Variazioni alle verdure di stagione

Interpretation of vegetable soup

(9, 12)

NUVOLE AL CREPUSCOLO

Patate viola, cavolo cappuccio, rafano, noce moscata e cipolla

Purple smoked potato foam, fresh cabbage salad, crispy onion

(12)

PIÙ RAPIDO DI AU-GUSTO

Pasta fatta in casa, asparagi, formaggio, aglio dolce, pomodori secchi

Homemade pasta, asparagus, cheese, dried tomatoes

(1, 3, 7)

NATO SOTTO UN CAVOLO

Risotto cavolfiore, tartufo, cacao, noci

Risotto with cauliflower, black truffle, cocoa and nuts

(7, 12, 8)

UOVO DI CARCIOFO

Uovo, fondo di verdure, spuma di carciofi, tuorlo marinato

Crispy egg and variation of artichokes

(3, 7, 12, 9)

BENVENUTO IN PARADISO

Torta paradiso

Our modern interpretation of an italian classic cake

(3)

euro 156



DEGUSTAZIONE VINO/ WINE PAIRING

Vini di Villa Petriolo / Villa Petriolo Wines	calice / glass	euro 12
Dalla cantina oppure Giocando a 'Mosca Cieca' From other wineries or playing 'Blind man's buff'	calice / glass	euro 20

Coperto / Service	euro 8
Acqua Filtrata / Filtered Water	euro 2
Acqua in Bottiglia / Bottled Water	euro 5
Caffè / Coffee	euro 4

In caso di allergie o intolleranze avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione.
Durante la preparazione in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.
Chiedere al personale di sala di consultare il libro allergeni.

*In case of allergies or intolerances, notify the restaurant staff before ordering.
During the preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded, therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11.
Please feel free to ask the dining room staff to consult the allergen book.*

- | | |
|--|---|
| 1. Glutine | 1. Gluten |
| 2. Crostacei | 2. Crustaceans |
| 3. Uova | 3. Egg |
| 4. Pesce | 4. Fish |
| 5. Arachidi | 5. Peanuts |
| 6. Soia | 6. Soy |
| 7. Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio) | 7. Milk and milk-based products
(including lactose) |
| 8. Frutta a guscio | 8. Nuts |
| 9. Sedano | 9. Celery |
| 10. Senape | 10. Mustard |
| 11. Semi di sesamo | 11. Sesame seeds |
| 12. Anidride solforosa e solfiti
(se in concentrazioni superiori
a 10 mg/kg o 10 mg/litro) | 12. Sulfur dioxide and sulphites
(if in concentrations bigger than
10 mg/kg or 10 mg/litre) |
| 13. Lupini | 13. Lupins |
| 14. Molluschi | 14. Clams |



Considerate Collection

