



“ 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

GIRO GIRO TONNO

Carpaccio di tonno rosso, frutta, verdura e gelato all'olio
Tuna carpaccio, fruits, vegetable and olive oil ice cream
(1, 4, 7)

VATTELA A PESCA

Rombo , pesche ed aglio orsino
Turbot fish, peach and wild garlic
(1, 4, 7, 12)

PINK MUSCLES

Ravioli di cozze, gamberi rosa, bottarga
Ravioli filled with mussels, shrimps and bottarga
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

VOLO MEDITERRANEO

Piccione pomodoro e capperi
Pigeon, tomato and capers
(1, 3, 7, 9, 12)

LA CHIANINA IN ARGENTINA

Pancia di vitella, peperoni e prezzemolo
Belly beef , peppers and parsley
(4, 6, 7, 9, 12)

Dolce

DESIDERIO D'ESTATE

Il cioccolato in varie consistenze con sorbetto alla frutta
Chocolate in various modes and fruit sorbet
(3, 6, 7, 8)

euro 156

Piatto alla carta / À la carte

euro 35

Per gruppi superiori alle 6 persone lo Chef comporrà un menù dedicato per tutti i partecipanti



MATER

RAPE ROSSE PER TE

Rape rosse, ceci, caprino e sesamo
Beetroot, hummus, goat cheese and sesame seeds
(11, 12)

IL MELONE CORAGGIOSO

Melone arrosto, sedano, caffè e pecorino di fossa
Roasted melon, celery, coffee, fossa sheep cheese
(1, 3, 7, 9)

GNOCCHI 2P

Gnocchi, brodo di patate, pere e zafferano
Gnocchi, potatoes stock, pears and saffron
(1, 3)

SERENATA D'ESTATE

Spaghetti chitarra, aglio nero, latte di pecora e tartufo
Spaghetti, black garlic, sheep milk and truffle
(1, 3, 7)

GREEN DREAMS

Sfere di ceci, pesto, stracchino e zucchine
Crispy chickpeas balls, basil pesto, fresh cheese, zucchini
(7, 8, 12)

Dolce

L'ELMO DI CATERINA

Ricotta, fragole Alkermes, frutta secca e candita
Ricotta, wild strawberries Alkermes, dried and candied fruit
(3, 6, 7, 8)

euro 156

Piatto alla carta / À la carte

euro 35

Per gruppi superiori alle 6 persone lo Chef comporrà un menù dedicato per tutti i partecipanti

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.
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.

Congeliamo i nostri prodotti per diminuire al massimo gli sprechi il tutto nel rispetto della materia prima e della nostra filosofia di sostenibilità. We freeze our products to minimize waste all while respecting the raw materials and our sustainability philosophy.

*Prodotto surgelato **Prodotto congelato ***Pesce abbattuto e servito crudo: "Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3" come indicato nella Nota DG SAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute.
Deep-frozen product **Frozen product *Downed fish is served raw: seafood product complying with the requirements of Reg. (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3" as stated in DG SAN Note 0004379-P dated 17.02.2011 of the Ministry of Health.*

- | | |
|--|---|
| 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 |

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Considerate Collection

