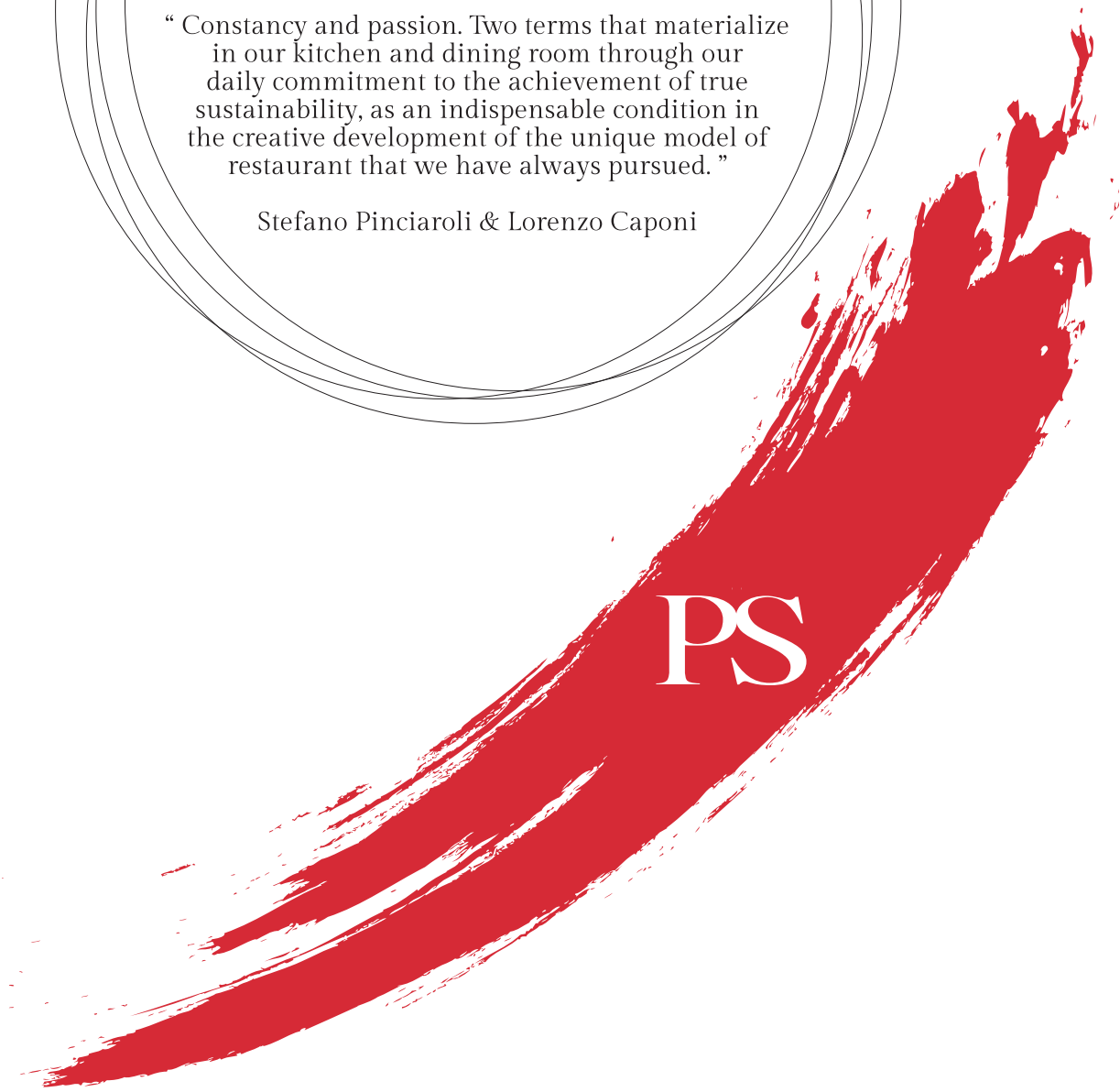




“Costanza e passione, due termini che si concretizzano in cucina e sala attraverso il nostro impegno quotidiano. La sostenibilità vera, come condizione irrinunciabile nello sviluppo creativo dell’unico modello di ristorazione che da sempre perseguiamo.”

“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

Piatto alla carta ~~Alta~~ Carte Dish



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' calice / glass euro 20

From other wineries or playing 'Blind man's buff'

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.

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 è 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
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Egg
4. Fish
5. Peanuts
6. Soy
7. Milk and milk-based products (including lactose)

8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites (if in concentrations bigger than 10 mg/kg or 10 mg/litre)
13. Lupins
14. Clams



Considerate Collection

