

La cucina degli ingredienti

2016 *Topinambur ...* € 28,00
Come un carciofo

2018 *L'altro Fiore* ••••• € 30,00
Fiori di zucca, mozzarella di bufala e alici

2012 *Anguilla* • € 28,00
Spuntature d'anguilla, polenta taragna e aceto

2006 *Carbomare* ••• € 30,00

2015 *Pane, burro, alici...* ••••• € 28,00
i Ravioli

1995 *Amatriciana* •• € 28,00

2014 *Ajo e ojo* ••••• € 34,00
Gamberi rossi, limone, menta e pecorino

2019 *Pappardelle di faraona* ••• € 32,00
Alla cacciatore di pere

2017 *Coniglio grigio e nocciole* • € 40,00

2019 *Merluzzo* •• € 40,00
Ribes e piselli

Gli ingredienti della cucina

2018 *Crudo di Marango* ••• € 28,00
Sedano rapa, plancton, parmigiano al whisky 16y e profumo di tartufo bianco

2018 *'Bosco e Riviera'... Omaggio ad Alessandro*
Narducci ••••• € 38,00
Cinghiale, ricci di mare e alghe

2017 *Finta bresaola* ••••• € 28,00
Rape rosse, misticanza e balsamico tradizionale

2009 *Polpo scordato, maionese sbagliata* • € 31,00
Lampone e mela verde

2019 *Risotto* • € 35,00
Asparagina, fragoline di bosco, animelle di vitello, birra e aglio nero

2018 *Linguine di farro* •• € 28,00
Matticella e bottarga

2019 *Agnello* € 45,00
Kefir di capra e ostriche •••••

2017 *Piccione* € 45,00
Scampo e sambuco •••

2018 *Rombo & Black Mugnaia* € 60,00
Lime nero, aglio nero e caviale siberiano •••••

Di seguito la legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze, riportate con uno specifico colore su ciascun piatto:

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 - Pesce, Crostacei e Molluschi
 - Uova e prodotti a base di uova
 - Frutta secca, Semi, arachidi e soia