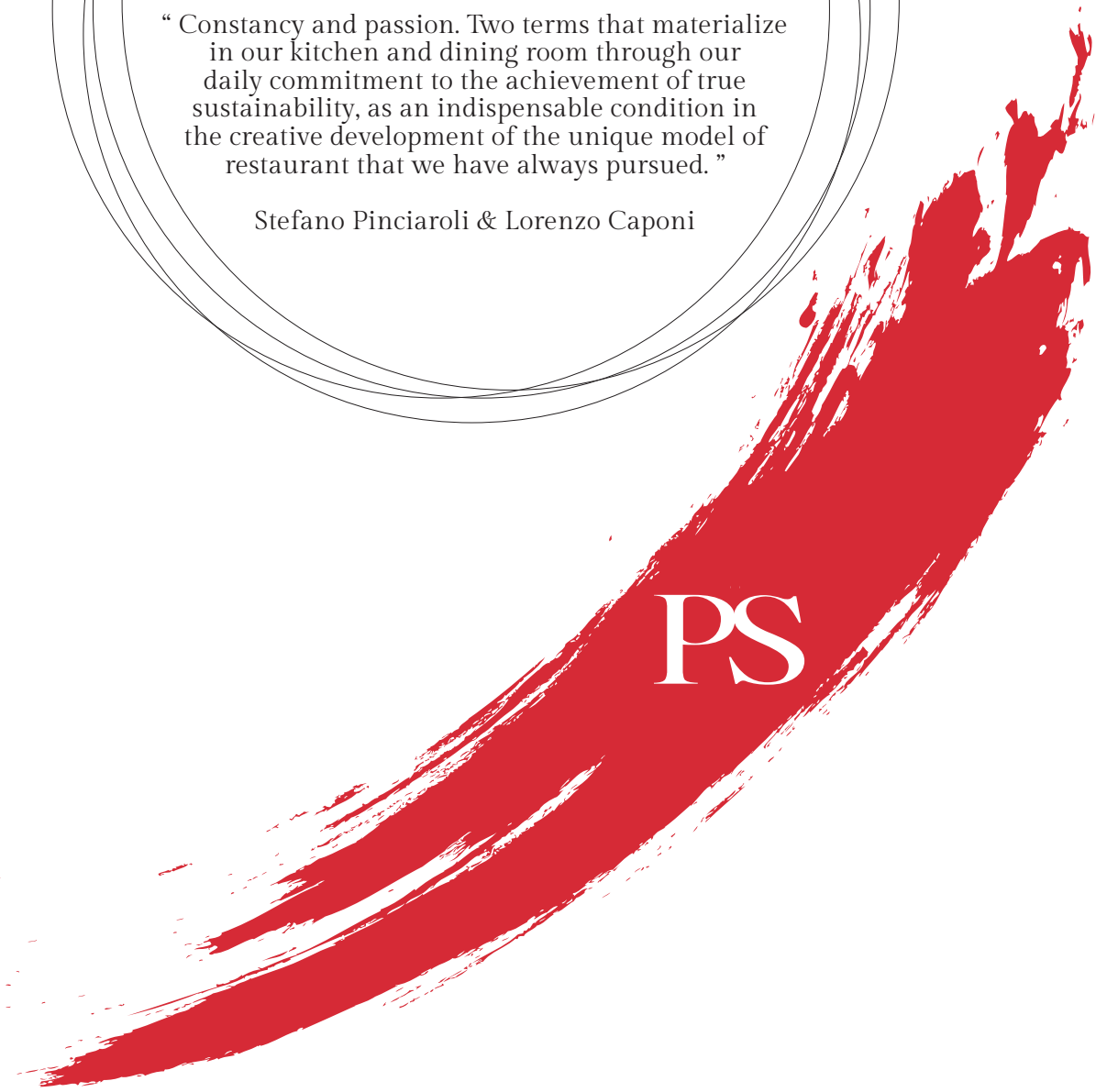




“ Costanza e passione, due termini che si concretizzano in cucina e sala attraverso il nostro impegno quotidiano. La sostenibilità vera, come condizione irrinunciabile nello sviluppo creativo dell’unico modello di ristorazione che da sempre perseguiamo. ”

“ 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

VENTO DI PADULE

Germano reale, melograno, pinoli tostati, scorzonera
Wild duck, pomegranate, toasted pine nuts, salsify

(7, 8, 9, 12)

IL TIEPIDO FONDO DEL MARE

Sogliola, carota, fumetto
Sole, carrot, fish stock

(3, 4, 6, 7, 9, 12)

RAVIOLISSIMI

Ravioli alle mele selvatiche, ricci di mare, prosciutto della nostra Cinta e limone
Ravioli stuffed with wild apples, sea urchins, ham from our farm and lemon

(1, 3, 7, 12, 14)

VOLO MEDITERRANEO

Piccione, pomodoro e capperi
Pigeon, tomato and capers

(1, 3, 7, 9, 12)

SPLENDIDO AGNELLO

Agnello, finocchi dell'orto, porri e zafferano
Lamb, garden fennels, leeks and saffron

(1, 3, 7, 9)

Dolce

DELIZIOSAMENTE VUOTA

La zucca, semi di zucca
Pumpkin, pumpkin seeds

(1, 3, 7)

Degustazione 6 portate / Tasting Menù
euro 156

Piatto alla carta
euro 35

Per gruppi superiori a 6 persone vi proponiamo un menù personalizzato
For groups of more than 6 people we offer a customized menu



MATER

DOLCENERO

Cavolo nero, patate e carote
Black cabbage, potatoes and carrots
(1, 3, 7)

AI CONFINI DEL BOSCO

Castagne, zucca, funghi e vino rosso
Chestnuts, pumpkin, mushrooms and red wine
(7, 8, 12)

...ZITTI ZITTI

Ziti di pasta, formaggi pregiati, cavolo rapa, nocciole e cannella
Ziti pasta, precious cheeses, kohlrabi, hazelnuts and cinnamon
(1, 3, 7, 8)

I BIANCONERI

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

RAPA-CADABRA

Cime di rapa e sedano rapa
Turnip tops and celeriac
(1, 3, 7)

Dolce

IL DONO DI DANTE

Pomo, gelato al miele e cannella
Kaki, honey ice-cream and cinnamon
(1, 3, 6, 7)

Degustazione 6 portate / Tasting Menú
euro 156

Piatto alla carta
euro 35

Per gruppi superiori a 6 persone vi proponiamo un menù personalizzato
For groups of more than 6 people we offer a customized menu

DEGUSTAZIONE VINO WINE PAIRING

Vini di Villa Petriolo / Villa Petriolo Wines

Ogni calice / each glass

euro 12

Calice selezionato dal Sommelier oppure Giocando a 'Mosca Cieca'
Sommelier-selected glass or playing 'Blind man's buff'

Ogni calice / each 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 DGSAN 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 DGSAN 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

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Considerate Collection

