

21 grammi il peso dei nostri sogni

*Zolla di terra
Dagli Appennini alle Ande
Assoluto di sedano rapa
Sgombro in ceviche e foglia d'ananas
Sushi di pappa al pomodoro e bottarga
Jaozi di Maremma
Never mora...never mora...never mora*

Il nostro pane, farine rudi, paste madri, lunghe fermentazioni, cuori che si svegliano all'alba

Brodo crudo di mela verde, sedano e finocchio, olio ai limoni di Sorrento, mitili

Primordio [Cinghiale nella sua interezza di ossi e setole | melograno fermentato] 32

Autunno in foglie e rudis aqua 30

Cocktail di gamberi 2019 40

Riso di alghe mediterranee | spirulina atlantica | sepioline e latte di castagne 36

Raviolo di quinto quarto di cortile | ibiscus | lieviti | bietole di campo 34

Minestra di grano e lumache | brodo di questa terra | tuberi | acetosella 36

Doppio Umami [dashi di Parmigiano Reggiano | carota fiorita | the verde] 32

Triglia di scoglio | malto | jus di gallina | lattuga stufata e caglio leggero 42

Animella di fassona alla Wellington | porcini | jus di bue grasso 42

Il piccione viaggiatore [3 giri intorno al mondo] 60

Neve di affioramento, saba, castagne

300 [Negroni e sigaro toscano] 25

Ceci n'est pas une grenade 23

Sfera di cachi, capperi e vin santo

Tarte au citron flambée

Macaron al wasabi, cioccolato bianco e pera

Pralina al rhum e tabacco

Ciocolatino nocciola, liquirizia e sale Maldon

Aprender a volver

Il menù completo, senza variazioni € 145

Vini in movimento € 60

Nettari in movimento € 85

Un vino per ogni piatto € 100

Un nettare per ogni piatto € 130

Il menù degustazione è inteso per l'intero tavolo.