

# Per affioramento

[ come sassi in uno stagno, tornano a galla i nostri sogni ]

*Geminazione  
Zolla di terra  
Maritozzo ricotta ed erbe  
L'uovo e la piuma  
Never mora..never mora..never mora*

Tartare di colombaccio | cime di rapa | ricci di mare | polvere di cipolla bruciata 32

Sedano rapa | radicchio | lampascioni 30

Calamaro in interezza su padella di ferro | umore dei suoi occhi 28

Riso fieno e camomilla | pesto caldo di calendula | jus di pecora ed il suo latte acido 30

Pajata in raviolo | doppio amaro di carciofo | brodo di croste di Parmigiano e acqua di mare 34

Fuoco | fegato | carciofo 28

Tagliatella in unico di cavolfiore 28

Lento bollito di pecora | panna montata | pecorino | erbe dei campi e polline 34

Pain du bois 28

Animella alla mugnaia | foglie di spinaci e puntarelle di gambi 36

Reale di topinambur | salsa al sangue della terra 30

Capriolo | carpione e caffè 38

*Come una mela ai' caniccio*

Riso | latte di capra | mela verde e limoni di Sorrento | miele di Spiaggia 22

*Biscotto al pompelmo, meringa e alchermes  
Tartelletta alla camomilla, crescita e fieno  
Cannolo, sesamo, banana  
Cioccolato bianco, rafano e cime di rapa  
Nepitella*

Il menù completo euro 165

abbinamento vini euro 130

8 portate euro 125

abbinamento vini euro 115

Il menù degustazione è inteso per l'intero tavolo  
I piatti possono essere scelti anche singolare alla carta