

La Cucina è istinto, cultura e senso di appartenenza,
un'idea semplice, ben strutturata,
rispetto per la materia prima e conoscenza del territorio.

Il nostro ristorante è l'unione di tutti questi elementi.

Un viaggio alla scoperta di sapori e consistenze, produttori e le loro storie,
una realtà che pone al centro la parola "condivisione".

È un luogo dove tecnica e ricerca sono costanti.
Attenzione ai dettagli e cura del particolare, espressioni della nostra passione.

L'intreccio di tutti questi valori, le nostre **Radici**.

Michele Esposito



origini2.0

Uovo

consistenze di alici affumicate.
"Roast potatoes"

Lenticchie e scarole

"come nonna Lena"

Declinazioni del piccione

radicchio, liquirizia

Miele 2.0

extravergine "Sincero", olivello spinoso,
meringa al limone ed olive

Il Menu comprende aperitivo, entrée
e pre-dessert

Il Menu è servito per tutti i commensali
Euro 60,00 per persona

Con selezione di 3 vini (calice) in abbinamento:
Euro 85,00 per persona

Non esiti a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari, sarà per noi un piacere consigliarla.

Uovo

alici affumicate, patate arrosto, nocciole
Euro 18,00

Le apparenze ingannano... ancora

animella, mandarino, salsa al foie gras
Euro 20,00

Lingua

consistenza di cipolla, salsa d'ostrica, polvere di barbabietola
Euro 22,00

Baccalà

la nostra giardiniera, miele "Rohrwacher", plancton
Euro 24,00

Riso "Tenuta San Massimo"

caci e pepi, alghe, limone fermentato
Euro 22,00

Coda

tortello e la sua salsa, Pecorino DOP, chinata
Euro 24,00

L'Era del Cinghiale Bianco

ragoût bianco, fonduta di toma "Pira", grue di cacao
Euro 24,00

Nonna Lena

il mio piatto preferito. La mia versione
Euro 20,00

Maialino "Urbevetus"

mandorle salate in consistenze, carciofo grigliato, Cinar
Euro 34,00

Piccione e sue cotture

radicchio, patate e liquirizia
Euro 28,00

Verdure

semisfera di verdure in bieta, jus
Euro 22,00

Come se fosse carne

laccatura arrosto, pera allo zafferano, farro e kumquat
Euro 26,00

Miele 2.0

extravergine "Sincero", olivello spinoso, meringa al limone e olive
Euro 16,00

Capra e barbabietola

consistenze di latte di capra e rape rosse
Euro 16,00

Tatin

mela verde, caramello salato e rosmarino (tempo di attesa 20')
Euro 16,00

Frutta e verdura

textures di frutta e ortaggi
Euro 16,00

Gelati e sorbetti

selezione di gelati e sorbetti di nostra produzione
Euro 12,00