

# ONEROI

i nostri sogni

Degustazione a 4 portate

#Fagioli **BORLOTTI**, **CROSTACEI** in ceviche, **CASATELLA**

#Ravioli ai **PORCINI**, **STORIONE**, olio al **DRAGONCELLO**, **ZAFFERANO**

#**PIZZOCCHERI**, **PATATE**, **TRIGLIA**, peperone "CRUSCO"

#**PESCATO** secondo giornata, **FAGIOLINI**, **CICORIA**,  
spuma di **ERBE** aromatiche

55 euro

Abbinamento vini 20 euro

# PHYSIS

la forza della natura

Degustazione a 4 portate

#**PICCIONE** alla brace, **UVA** fragola, rape, crema **d'OSTRICA**  
consigliamo Wiskhey sour come abbinamento

# ~ **RISO** all'**ISOLANA** + **FINFERLI**

#**BOTTONI** di **ARTEMISIA**, pulled "**BERGAMASCA**", **PRUGNA** fortuna

#**Filetto** "**GARRONESE**", midollo fume',  
mostarda di **CIPOLLA** di **TROPEA**, **PATATE** alle **ARACHIDI**

55 euro

Abbinamento vini 20 euro

# **E P I L O G E'**

**Menù alla carta**

**A vostra scelta le nostre proposte dei menù degustazione**

**# UNA PORTATA**

**20 euro**

**# DUE PORTATE**

**40 euro**

**#TRE PORTATE**

**50 euro**