








Suggerimenti di Stagione Per cominciare

Il nostro Fave e Cicoria   su richiesta)
(1,6,7,10)
9 euro

Tomini Radicchio e Pere  su richiesta)
Piccoli tomini con radicchi piastrati, pere caramellate e cupola di brisée
(1,3)
10 euro

Tris di Fermentini  
(4,5,9)
9 euro

Ratatouille d'inverno   su richiesta)
morbida miscellanea di verdure di stagione con pancakes salati
(1,6,11)
9 euro



Suggerzioni di Stagione "Primi"

Risotto Crotto e marrons glacés mostardati 

(3,6,9)

15 euro

I Pizzoccheri freschi di Hortus

Tagliatelle di grano saraceno con crema di patate, casera, verza arrostita e salvia fritta

(1,3,4,6)

14 euro

Gyoza Oriental Style 

Ravioli giapponesi ripieni di verdure e funghi su letto di scarola e verza stufate

(1,4,6,11)

16 euro

La versione pop degli Gnocchi 

di patate e rapa rossa con crema di carote piccante, cimette di broccolo e nocciole tostate

(1,4,5,6)

14 euro



Suggerimenti di Stagione “Secondi”

La Parmigiana in Giallo

di patate dolci e verza, con besciamella alla curcuma e polvere di capperi

(3,6)

15 euro

Sauté di Seitan, funghi e pistacchi

(1,4,6,11)

16 euro

Falafels di ceci speziati

con crema e chips di cavolo nero

(4,6,7)

16 euro

Quiche di porri

con pasta brisée di farina Sapori Antichi del Mulino Marino

(1,2,3,6)

14 euro



Sua Maestà la Zuppa

Zuppa di Cannellini e Funghi

Miscellanea di funghi Porcini, Pleurotus e Portobello stufati in una morbida vellutata di cannellini. Completata da una spolverata di prezzemolo fresco.

(4,6,11)

15 euro

La Zuppa Ribollita (su richiesta)

Rivisitazione della classica Ribollita toscana, preparata con i borlotti, insieme al cavolo nero e alle verze dell'orto, servita con un crostone di pane arrostito.

(1,6,7)

15 euro

Zuppa gratinata di Porri alla birra

La nostra versione della French Onion Soup. Morbida e vivamente aromatica, infornata con cialda di croccante brisée e Branzi fondente.

(1,3,4,6)

15 euro

Vellutata di zucca

con briciole di cioccolato 85% e mandorle salate

(4,6,8,10)

13 euro (9 small)

Tutte le nostre zuppe sono impreziosite dalla finitura con l'Olio Extravergine di Oliva Biologico estratto a freddo da olive Nocellara, Etnea e Olivo selvatico dell'azienda crotonese di Domenico Basta. Speciale in tutte e tre le sue declinazioni: Delicato, Armonico e Intenso.



Menu Degustazione

anche per persone vegane e intolleranti al glutine

Il nostro Fave e Cicoria



o

Vellutata di zucca, cioccolato fondente e mandorle salate



La versione pop degli Gnocchi



o

Zuppa di cannellini e funghi



Ratatouille d'inverno con pancake salato



o

Falafels di ceci speziati con crema e chips di cavolo nero



Dessert alla carta

Tisana o caffè

50 euro



Dulcis in fundo

Morbido di noci

con simil crema inglese alle nocciole

(2,3,5)

8 euro

Leggera Panna cotta al mandarino

panna cotta di latte di cocco variegata con una composta di mandarini

7 euro

Parfait al Pratum

Semifreddo all'amaro Pratum con frollino

(2,3)

8 euro

Bigné con Erborinato di capra

(1,2,3,5,9)

8 euro

Fior di Tartufo (5,8) **5 euro**

Bis di Tartufi Bianco e Nero  **10 euro**

Fior di Tartufo affogato   **7 euro**