

Ho scelto prodotti di stagione

Ho scelto ingredienti genuini e naturali

Ho scelto sapori della tradizione

Ho scelto di raccontarvi a modo mio

I have chosen seasonal products

I have chosen good and natural ingredients

I have chosen traditional flavours

I have chosen to tell you about them from my point of view

io osteria personale

LA DEGUSTAZIONE*

...in 4 ASSAGGI (1antipasto,1primo,1secondo,1dolce)	€45,00 p.p.
...in 5 ASSAGGI (2antipasti,1primo,1secondo,1dolce)	€54,00 p.p.
...in 6 ASSAGGI (2antipasti, 2primi,1secondo,1dolce)	€63,00 p.p.

*La degustazione si intende la **STESSA** e per **L'INTERO TAVOLO** con possibilità di comporla scegliendo i piatti dal menù alla carta.

Il menù degustazione diventa **obbligatorio** per tavoli da **5 persone in su**.

I menù da 5 e 6 assaggi sono serviti esclusivamente entro le ore 21:30

ANTIPASTI

MELANZANA,terra di olive,pomodoro,crema di mandorle,limone (V)(1,8)	€14,00
Tartare di MANZO,popcorn di amaranto,maionese all'aglio dolce,polvere di porcini(GF)(3)	€15,00
ANIMELLA,bagna cauda,spinaci,limone(GF)(4,7)	€16,00
Ceviche di RICCIOLA,latte di cocco,ravanello,semi di zucca(GF)(4)	€18,00

PRIMI

Risotto,LIMONE,capperi,liquirizia,origano (GF,V) (7)	€16,00
Ravioli di FARAONA,albicocca arrostita,polvere di alloro,semi di papavero(1,3,9)	€ 17,00
Pasta,spuma di patata affumicata,COZZE,n'duja,finocchietto (1,4,7,14)	€17,00
Spaghetti al nero di sesamo,SEPPIA,bottarga,lime e shiso (1,4,7,11,14)	€18,00

TASTINGS*

...4 SAMPLES (1starter,1first course,1main course,1dessert)	€45,00 p.p.
...5 SAMPLES (2starters,1first course,1main course,1dessert)	€54,00 p.p.
...6 SAMPLES (2starters,2first courses,1main course,1dessert)	€63,00 p.p.

*The tasting menu is served **THE SAME** and just for **WHOLE TABLE** with possibility of composing it by choosing dishes from the à la carte menu.

The tasting menu is **obligatory** for tables of **more than 4 people**.

The 5 and 6 tasting menus are served only before 9:30 pm.

STARTERS

EGGPLANT,olive crumble,tomato,almond cream,lemon (V)(1,8)	€14,00
STEAK tartare,amaranth popcorn,sweet garlic mayonnaise,porcini powder (GF) (3)	€15,00
SWEETBREAD,bagna cauda sauce,spinach,lemon(GF)(4,7)	€16,00
AMBERJACK ceviche,coconut milk,radish,pumpkin seeds (GF)(4)	€18,00

FIRST COURSES

Risotto,LEMON,capers,licorice,oregano (GF,V) (7)	€16,00
GUINEA FOWL ravioli,roasted apricot,laurel powder,poppy seeds (1,3,9)	€17,00
Pasta,smoked potato foam,MUSSELS,n'duja,wild fennel (1,4,7,14)	€17,00
Black sesame spaghetti,SQUID,bottarga,lime and shiso (1,4,7,11,14)	€18,00

SECONDI

POLPO arrostito,babaganoush,kefir affumicato,alga nori croccante (GF)(7,11,14)	€24,00
MERLUZZO affumicato,salsa vicentina,fagiolini,crema di friggiteLLi,uova di aringa (GF)(4,7,9)	€24,00
PANCIA di MAIALE,peperone rosso,tamarindo,garam masala (GF)(9)	€24,00
PICCIONE,mais,salsa barbecue (GF)(9,10,)	€28,00

FORMAGGI

...di mucca, di pecora,di capra (GF) (7)	€15,00
--	--------

DOLCI

€9,00

Spuma di COCCO,sorbetto di lime,meringa al cardamomo,burro di arachidi (GF)(3,5)

Crema di MASCARPONE affumicato,biscotto morbido alla liquirizia,granita di cicoria (1,3,7)

Sorbetto di PESCA TABACCHIERA,cremoso di cioccolato bianco e vaniglia,meringa alla mandorla,lampone ghiacciato,pepe di Sichuan (GF)(3,7,8)

Gelato al POP CORN salato,caramello mou, crumble al tè affumicato,ganache al cioccolato fondente (1,3,7)

Gelato al ROSMARINO,polvere di olio d'oliva,meringa ai capperi,gel di limone (GF)(3,7)

Acqua San Felice €3,00

Pane,coperto e servizio €3,00

(GF): piatto senza glutine all'origine, (V): piatto vegetariano

Alimenti o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

(1)cereali contenenti glutine e prodotti derivati,(2)crostacei e prodotti a base di crostacei,(3) uova e prodotti a base di uova,(4)pesce e prodotti a base di pesce,(5)arachidi e prodotti a base di arachidi,(6)soia e prodotti a base di soia,(7)latte e prodotti a base di latte,(8)frutta a guscio e i loro prodotti,(9)sedano e prodotti a base di sedano, (10)senape e prodotti a base di senape,(11)semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo,(12)anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termine di anidride solforosa totale,(13) lupini e prodotti a base di lupini,(14) molluschi e prodotti a base di molluschi.

MAIN COURSES

Roasted OCTOPUS, babaganoush, smoked kefir, crunchy nori seaweed (GF)(7,11,14)	€24,00
Smoked COD, Vicenza-style sauce, green beans, friggiteli cream, herring caviar (GF)(4,7,9)	€24,00
PORK BELLY, red pepper, tamarind, garam masala (GF)(9)	€24,00
PIGEON, corn, barbecue sauce (GF)(9,10)	€28,00

CHEESE

...dairy cheese, goat cheese, sheep cheese... (GF) (7)	€15,00
--	--------

DESSERT

€ 9,00

COCONUT foam, lime sorbet, cardamomo meringue, peanut butter (GF)(3,5)
Smoked MASCARPONE cream, licorice biscuit, chicory slush (1,3,7)
TABACCHIERA PEACH sorbet, creamy white chocolate and vanilla, almond meringue, frozen raspberry, Sichuan pepper (GF)(3,7,8)
Salted POPCORN ice cream, toffee, smoked tea crumble, dark chocolate ganache (1,3,7)
ROSEMARY ice cream, olive oil powder, caper meringue, lemon gel GF(3,7)

-

SAN FELICE mineral water €3,00

Cover charge €3,00

(GF): gluten free dish at the origin, (V): vegetarian dish

Allergen information:

(1)cereals containing gluten or their hybridised strains, (2)crustaceans, (3)eggs, (4)fish, (5)peanuts, (6)soya, (7)milk, (8)tree nuts, (9)celery and celeriac, (10)mustard, (11)sesame seeds, (12)sulphur dioxide and sulphites (at concentration of more than ten parts per million), (13)lupin, (14)molluscs.

• CAFFE' (COFFEE)	€2,00
• TE' (TEA)	€4,00
Dong Yang Dong Bai (Tè verde/Green Tea)	
Marrakech Mint Tea (Tè verde e menta/Green Tea and Mint)	
Special Oolong (Tè semiossidato/Semi-fermented tea)	
Darjeeling FTGFOP (Tè nero/Black Tea)	
• INFUSI (INFUSIONS)	€4,00
Zenzero Limone (Ginger Lemon)	
Menta Verbena (Mint Verbena)	
Rooibos Rosso Africa Bio (Rooibos Red Africa Bio)	
• VINI DOLCI AL BICCHIERE (DESSERT WINES BY THE GLASS)	
Chateau Lamourette -Sauternes 2001 (Francia)	€10,00
Emilio Vada -Moscato d'Asti DOCG 2021 (Piemonte)	€6,00
Antolini -Recioto della Valpolicella DOCG 2018 (Veneto)	€7,00
Suavia -Recioto di Soave DOCG Acinatum 2017 (Veneto)	€9,00
Marco Sara -Colli Orientali del Friuli DOCG Picolit 2020 (Friuli Venezia Giulia)	€10,00
Paolo Francesconi -Vino Rosso da uve appassite D'Incanto 2017 (Emilia Romagna)	€7,00
Tenuta il Plino -Mufato del Plino 2019 (Emilia Romagna)	€8,00
Pietro Beconcini -Vin Santo del Chianti DOC Caratello 2009 (Toscana)	€10,00
Adanti -Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2014 (Umbria)	€8,00
Palazzone -Vendemmia Tardiva Orvieto Classico Superiore DOC 2019 (Umbria)	€6,00
Cos -Moscato Bianco Passito Aestas Siciliae n°8 2019 (Sicilia)	€8,00
• VINI LIQUOROSI AL BICCHIERE (FORTIFIED WINES BY THE GLASS)	
El Maestro Sierra - Pedro Xymenez Sherry (Spagna)	€8,00
El Maestro Sierra - Sherry Oloroso (Spagna)	€8,00
Butler Nephew & Co - Porto 10 years old (Portogallo)	€8,00
Butler Nephew & Co - Porto Finest Reserve (Portogallo)	€8,00
• LIQUORI e DIGESTIVI (LIQUEURS)	
•DISTILLATI (SPIRITS)	