

LA STAGIONE CHE NON C'E'  
ULTIMO ATTO 2025

Aperitivo di benvenuto

*Charles Heidsieck - Blanc de Blancs*

Pane alla castagna

Insalta, radici, diospero, nocciola fermentata

*Fritz Haag - Riesling Trocken 2023*

Anguilla, spinacio, limone, mandorla bianca

*Barone Beneventano - Etna Bianco Radici 2021*

Chiocciola, cavolfiore, miso di segale

*Jean & Sebastien Dauvissat - Chablis Premier Cru Vaillons 2020*

Riso Rosa Marchetti, pomodoro tardivo, aneto

*Marisa Cuomo - Fiorduva 2023*

Agnolotto, calamaretto spillo, carciofo morello

*Fortulla - Pelagico 2019*

Rombo, verza, caviale Calvisius, burro acido

*Vaudoisey Creusefond - Pommard 1er Cru Charmonts 2021*

Piccione, scorzonera, castagna, tartufo bianco

*Vecchie Terre di Montefili - Anfiteatro 2012*

Lollipop, limone, salvia

Zuccotto 2025

Arachide di Venturina, caramello, miso di sambuco

*Disznoko - Tockaji 5 Puttonyos 2013*

dopo la mezzanotte

Cotechino, lenticchie, purè di patate

*Palmer - Grands Terroirs 2015*

€ 635

 MICHELIN 2025



LA STAGIONE CHE NON C'E'  
LAST ACT 2025

Welcome Aperitif

*Charles Heidsieck - Blanc de Blancs*

Chestnut bread

Salad, roots, persimmon, fermented hazelnut

*Fritz Haag - Riesling Trocken 2023*

Eel, spinach, lemon, white almond

*Barone Beneventano - Etna Bianco Radici 2021*

Snail, cauliflower, rye miso

*Jean & Sebastien Dauvissat - Chablis Premier Cru Vaillons 2020*

"Rosa Marchetti" rice, tomato, dill

*Marisa Cuomo - Fiorduva 2023*

Agnolotto, baby squid, Morello artichoke

*Fortulla - Pelagico 2019*

Turbot, cabbage, Calvisius caviar, sour butter

*Vaudoisey Creusefond - Pommard 1er Cru Charmonts 2021*

Pigeon, salsify, chestnut, white truffle

*Vecchie Terre di Montefili - Anfiteatro 2012*

Lollipop, lemon, sage

Zuccotto 2025

Venturina peanut, caramel, elder miso

*Disznoko - Tockaji 5 Puttonyos 2013*

after midnight

Cotechino, lentils, mashed potatoes

*Palmer - Grands Terroirs 2015*

€ 635

 MICHELIN 2025

