



ERBARIO

*Amhar
Benthi*

Menù

ERBARIO

Un percorso interamente vegetale.
Germogli, equilibrio, ricerca.
Un modo diverso di raccontare l'impasto,
attraverso consistenze e forme,
dal croccante al soffice.

Qui la materia è essenziale.
Una verdura, un germoglio,
possono diventare racconto.
Perché non serve aggiungere.
Serve ascoltare.

39€ a testa / min 2 persone / escluso il bere

Mix di verdure In crosta /

Verdure in crosta, fiori di zucca in pastella e salsa ponzu
9-11-14

Cono fritto con erbe e limone /

Ricotta montata, cime di rapa, maionese al limone, polvere di limone
nero e mix di germogli
9-3-14

Brioche fiorita /

Pan brioche tostato, fiore di zucca in pastella, fonduta di robiola di
Roccamare, kiwi al sumac, maionese al limone, chips di cavolo nero,
sumac e fiori eduli
9-11-14

Terra Ariba /

Crema di patate, funghi cardoncelli rosolati, stracciatella, caffè, crumble
di pane tostato, germogli e olio al rosmarino
9-3-11-14

Erbario /

Base croccante e soffice ai multicereali, stracciatella e mix di germogli
9-3-11

Pala del sole /

Base pala croccate al grano arso, friggirelli, pomodorini secchi, ricotta
salata, olio extravergine e germogli
9-3-11-14

Fuori Menù

Stuzzicherie

Stuzzicherie

Mix di verdure In crosta /

Verdure in crosta, fiori di zucca in pastella e salsa ponzu
9-11-14

Cono fritto con erbe e limone /

Ricotta montata, cime di rapa, maionese al limone, polvere di limone
nero e mix di germogli
9-3-14

Contemporanee

Pugliese /

Base bufala, friggirelli, funghi cardoncelli, pomodorini secchi, scaglie di
ricotta salata, mix di germogli e olio al rosmarino
9-3-11

Terra arida /

Crema di patate, funghi cardoncelli rosolati, stracciatella, caffè, crumble
di pane tostato, germogli e olio al rosmarino
9-3-11