



Chef Alessio Pierini

Ogni stagione modifica il paesaggio.

Con essa cambiano gli ingredienti, le maturazioni, le fermentazioni e il modo di raccontare un piatto. La nostra cucina segue questo ritmo, attraversando acqua, prati, orti, boschi e pietra.

Ecosistemi che si incontrano attraverso il tempo e la stagione, dando forma a un racconto essenziale, in cui la tecnica rimane discreta e il gusto resta protagonista. Il percorso non segue la tradizionale successione delle portate, ma il ritmo della natura: dall'acqua ai prati, dall'orto al bosco, fino alla pietra.

Ecosistemi diversi che si incontrano e dialogano attraverso gli ingredienti, il tempo e la stagione. Vi invitiamo ad attraversare questo racconto con il vostro tempo.



Chef Alessio Pierini

Origini / Origins

Sapori nitidi, vegetali ed essenziali

Cipolla di Cannara | pane | mora selvatica (1)

Onion, bread, and wild blackberries (1)

* * *

Pecora | midollo | peperone *

Sheep, bone marrow, sweet pepper

* * *

Cozze | baccalà | scapece * (4) (9) (14)

Mussels, salt cod, "scapece" sauce (4) (9) (14)

* * *

Uovo | patate | tartufo (1) (3) (6) (7) (9)

Egg, potato, black truffle (1) (3) (6) (7) (9)

* * *

Lingua | cetriolo | anguria (6) (9)

Tongue, water melon, cocumber (6) (9)

** Per garantire la migliore qualità e disponibilità delle materie prime, alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine o abbattuti e conservati a basse temperature nel nostro laboratorio, nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie.*



Chef Alessio Pierini

Paesaggi / Landscapes

L'incontro tra ecosistemi, stagioni e ingredienti

Farro spezzato | coniglio | scampi | tartufo * (1) (2) (7) (9)

Spelt, rabbit, scampi, truffle * (1) (2) (7) (9)

* * *

Cappellacci | maiale | kimchi * (1) (3) (7)

Homemade Tortelli, pork, kimchi * (1) (3) (7)

* * *

Fusilli | cerfoglio | aglio | pepe (1) (7)

Fusilloni pasta, chervil, garlic, pepper (1) (7)

* * *

Umbricelli | durrelli di pollo | brodo di lago (1) (4) (6) (9)

Umbricelli spaghetti, chicken, lake fish stock (1) (4) (6) (9)

* * *

Orzo | funghi estivi | dragoncello (1) (7) (9)

Barley, summer mushrooms, and tarragon (1) (7) (9)

** Per garantire la migliore qualità e disponibilità delle materie prime, alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine o abbattuti e conservati a basse temperature nel nostro laboratorio, nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie.*



Chef Alessio Pierini

Profondità / *Depth*

Il tempo, la brace e le lunghe cotture

Spalla d'agnello | carota | mentuccia (7)

Lamb, carrots and peppermint (7)

* * *

Gobba di manzo | garum di funghi | insalata (3) (7) (10)

Beef, garum mushrooms, salad (3) (7) (10)

* * *

Costato di maiale | albicocca acerba | foglie verdi (6)

Pork rib chop, bitter apricot, green leaves (6)

* * *

Ombrina | fagioli | peperoni | santoreggia * (4) (6) (9)

Sea bass, beans, sweet pepper, savory (4) (6) (9)

* * *

Melanzana | patate | pomodoro (6) (7)

Eggplant, potato, tomato (6) (7)

** Per garantire la migliore qualità e disponibilità delle materie prime, alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine o abbattuti e conservati a basse temperature nel nostro laboratorio, nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie.*



Chef Alessio Pierini

Tempo dolce / Sweet moment

Frutta, cereali, latte ed erbe accompagnano la conclusione del percorso

Burro | lenticchie | anice * (1) (7) (8)

Butter, lentils, anise

* * *

Albicocca | lavanda | orzo * (1) (7)

Apricot, la Ander, spelt

* * *

Lievito | limone | brioche * (1) (3) (7)

Yeast, lemon, brioche

** Per garantire la migliore qualità e disponibilità delle materie prime,
alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine o abbattuti
e conservati a basse temperature nel nostro laboratorio,
nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie.*