



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

Equilibri

Un viaggio attraverso gli ecosistemi
del Mediterraneo contemporaneo.

Balances

A journey through Mediterranean ecosystems



Chef Alessio Pierini

Nero

Quattro interpretazioni
dedicate al tartufo nero

Black

Four interpretations dedicated to the black truffle