LA LOCANDA DEL CARDINALE

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.

LA LOCANDA DEL CARDINALE

Chef Alessio Pierini

Origini / *Origins*

Sapori nitidi, vegetali ed essenziali

Cipolla di Cannara | pane | mora selvatica
Onion, bread, and wild blackberries

* * *

Crudo di daino | uva | oliva
Raw fallow deer | grapes | olive

* * *

Porcino | foglie | mosto
Porcini mushroom | leaves | grape must

* * *

Uovo | patate | tartufo
Egg, potato, truffle

* * *

Baccalà | porro | brace
Salt cod, leek, Bbq

** Per garantire la migliore qualità e disponibilità delle materie prime, alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine o abbattuti econservati 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

Raviolone | trippa di baccalà | pil pil*
*Homemade raviolo, cod belly, pil pil sauce**

* * *

Plin | cacciagione | tabacco*
Plin (stuffed pasta) | game | tobacco

* * *

Mezze maniche | erbe | bottarga di cardoncello
Mezze maniche pasta | herbs | mushrooms

* * *

Tagliolino 40 tuorli | quercia | tartufo nero
40-yolk tagliolino | oak | black truffle

* * *

Gnocchi | spuntature*
Gnocchi | pork spare ribs

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

LA LOCANDA DEL CARDINALE

Chef Alessio Pierini

Profondità / *Depth*

Il tempo, la brace e le lunghe cotture

Spalla d'agnello | carota | mentuccia
Lamb, carrots and peppermint

* * *

Gobba di manzo | cotogne | misticanza selvatica
Beef hump | quinces | wild greens

* * *

Fagiano | noce | funghi | mandarino
Pheasant | nuts | muschrooms | mandarin

* * *

Guanciola di maiale | sedano rapa | salsa verde*
*Pork cheek | celeriac | italian salsa verde**

* * *

Melanzana | patate | pomodoro | cicoria
Eggplant, potato, tomato, chicory

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

LA LOCANDA DEL CARDINALE

Chef Alessio Pierini

Tempo dolce / Sweet moment

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

Mela | castagne | latte affumicato
Apple, chestnuts, smoked milk

* * *

Crescionda | sottobosco*
Crescionda, undergrowth

* * *

Kouign-amann | madarino | mandorla | olio nuovo
Kouign-amann, mandarin, almond, new-season olive oil

* * *

Formaggi e stagionature
Cheeses and aging

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

LA LOCANDA DEL CARDINALE

Chef Alessio Pierini

Il nostro menù è pensato come un viaggio:
per un'esperienza completa vi suggeriamo la scelta
di almeno due piattii a vostra discrezione