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 raccontareun piatto. La nostra cucina segue questo ritmo,
attraversando acqua, prati, orti, boschi epietra.
Ecosistemi che si incontrano attraverso il tempo e la stagione,
dando forma a unracconto 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
dell'Appenino contemporaneo.

Balances

A journey through Apennines ecosystems

LA LOCANDA DEL CARDINALE

Chef Alessio Pierini

Nero

Quattro interpretazioni
dedicate al tartufo nero

Black

Four interpretations dedicated to the black truffle