



BOTANIK A
VIAGGIO TRA FAMIGLIE BOTANICHE

Gamberi e *Cucurbitaceae*

Cetriolo, Melone Bianco, Melone Giallo, Anguria, Zucca

Merluzzo e *Chenopodiaceae*

Bieta, Spinacio, Tetragonia, Erba Sale, Quinoa, Farinello

Risotto, Finocchietto e altre *Ombrellifere*

Finocchietto, Aneto, Coriandolo, Cumino, Anice, Cerfoglio, Prezzemolo

Spaghetto, *Lamiaceae*, Caprino e Lime

Maggiorana, Salvia, Lavanda, Menta, Origano, Timo, Rosmarino, Santoreggia, Basilico

Pasta, *Pepi*, Cozze e Pecorino

Pepe Nero, Pepe di Cubebe, Pepe Lungo, Pepe Selvatico, Pepe di Sichuan, Pimento

Ricciola e *Leguminose*

Fagiolino, Lupino, Lenticchia, Cece, Fagiolo

Agnello e *Myrtaceae*

Eucalipto, Chiodi di Garofano, Mirto, Pimento

Piccione e *Cupressaceae*

Ginepro, Cipresso

Uovo e Pomodoro *da Radici & Innesti 2024*

Spaghetino, Peperone, Alici e Maggiorana *da Radici & Innesti 2021*

5	Famiglie Botaniche	85	7	Famiglie Botaniche	105	9	Famiglie Botaniche	135
	Abbinamento vino al calice	50		Abbinamento vino al calice	70		Abbinamento vino al calice	90
	Abbinamento Analcolico	50		Abbinamento Analcolico	70		Abbinamento Analcolico	90
	"Prestige" in tre calici	80		"Prestige" in quattro calici	110		"Prestige" in cinque calici	140

Per i tavoli pari o superiori a 4 ospiti è da prevedere il percorso degustazione per l'intero tavolo.

La Carta

E' possibile scegliere 2 o 3 piatti e creare il proprio percorso

2 piatti à la carta	70
3 piatti à la carta	100

