

MAROTTA
RISTORANTE

BOTANIKA

VIAGGIO TRA FAMIGLIE BOTANICHE

Merluzzo e *Chenopodiaceae*
Bieta, Spinacio, Tetragonia, Erba Sale, Quinoa

Uovo, *Regnum Fungi* e *Lamiaceae*
Cardoncello, Pioppini, Champignon, Salvia, Timo, Rosmarino, Maggiorana, Origano, Menta Puleggio

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*, Lupini di Mare e Pecorino
Pepe Nero, Pepe di Cubebe, Pepe Lungo, Pepe Selvatico, Pepe di Sichuan, Pimento

Ricciola e *Leguminose*
Fagiolini, Lupini, Lenticchie, Ceci, Fagioli

Agnello e *Myrtaceae*
Eucalipto, Chiodi di Garofano, Mirto, Pimento

Piccione e *Cupressaceae*
Ginepro, Cipresso

Spaghettino, Cime di Rapa e Alici *da Radici & Innesti 2021*

---

5 **Famiglie Botaniche** 85

Abbinamento vino al calice	50
Abbinamento Analcolico	50
“Prestige” in tre calici	80

7 **Famiglie Botaniche** 105

Abbinamento vino al calice	70
Abbinamento Analcolico	70
“Prestige” in quattro calici	110

9 **Famiglie Botaniche** 135

Abbinamento vino al calice	90
Abbinamento Analcolico	90
“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



graphic design by valerio martini | impressivelab.it

Questo menù è stampato su carta Fedrigoni Vellum
55% di pura cellulosa certificata FSC®, 40% fibre di riciclo certificate FSC®, 5% fibre di cotone.