

Oggi
Impronte
Elementi
Essenziale

Forme e Formaggi

Mozzarella di bufala campana "a ciliegina"
Masseria Lupata
Zona d'origine: Paestum.

6.00 €

Parmigiano Reggiano "Bonati Giorgio"

5.00 €

Salumi - Norcineria

Prosciutto cotto

Di nostra produzione senza conservanti,

7.00 €

I salumi secondo "Paolo Parisi"

Pancetta 9.00 €

Coppa 9.00 €

Crudo 17.00 €

Prosciutto crudo di **Parma artigianale.**

6.00 €

Palamita
Salsa al Pompelmo

7.00 €

Caldo e Freddo
Asparagi Confit, Branzino "FONDA"
Omaggio a Orlando.

7.00 €

Capesante
n° 2 Capesante senza corallo, Broccoli, Cialda croccante

7.00 €

Riso & Asparagi

8.00 €

Bigoli
Alici di Cetara, Prezzemolo, Limone

7.00 €

Paccheri
Cozze, Pistacchio di Bronte

8.00 €

Manzo
Garronese "Ossari Giovanni"

14.00 €

Maiale
Maiale Felice, Cavolo cappuccio

15.00 €

Pescato
Cipollotto, Sedano, Olive nere

17.00 €

Uova & Asparagi
Cottura 60°-20"

10.00 €

Verdure cotte

4.00 €

Verdura cruda

4.00 €

il Vizio

Il vizio : di bere

- " " : di scoprire nuovi sapori
- " " : di stare assieme
- " " : di chiaccherare
- " " : aperitivi, stuzzichini, vino, birra, caffè
- " " : la quinta essenza della vita.

Essenziale

L'acqua è essenziale alla vita
La ricerca è essenziale alla vita
Il cibo è essenziale alla vita
Il sorriso è essenziale alla vita

Essenziale: elimina tutto ciò che superfluo; l'essenza dei sapori e profumi, nati dalla ricerca di piccoli artigiani che hanno scelto la nostra filosofia per giungere sino ai vostri palati.

Vini, birre, formaggi e salumi artigianali italiani; pasta, riso, carne, pesce, olio, farine, sale, ecc...

I lievitati, soffici impasti a base di lievito madre, irresistibili dolci per ogni occasione da gustare con noi o comodamente a casa vostra.

Elementi

Genuini sapori per tutte le stagioni. Un team giovane, dinamico guidato da Alessandro. Impegnato costantemente alla ricerca e selezione degli elementi più autorevoli per comporre le note dei piatti, seguendo la stagionalità, rispettando l'ambiente e coloro che lo abitano.

Dominus

Stanza predominante che accoglie quattordici persone in forma totalmente privata, dove si possono degustare tre fantastici menu degustazione "Carne, Pesce, Vegetariano".