

<p>Uovo Tuorio, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe [1,3,7] <i>Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread (1,3,7)</i></p>	<p>euro 22,00</p>	<p>Uovo Tuorio, spuma al pecorino, guanciale, pane al pepe <i>Yolk, pecorino cheese foam, pork cheek, black pepper bread</i></p>
<p>Carciofo Bergamotto, caprino, sciroppo d'acero, aglio nero [7] <i>Artichoke, bergamot, goat cheese, maple syrup, black garlic [7]</i></p>	<p>euro 20,00</p>	<p>Trenetta Vongole, pesto di aglio orsino, limone <i>Trenette homemade clams, wild garlic and lemon pesto</i></p>
<p>Vignarola Insalata di verdure primaverili, cipollotto, gelato ai piselli e menta <i>Spring vegetable salad, spring onion, pea and mint ice cream</i></p>	<p>euro 20,00</p>	<p>Tagliata Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, rucola e pomodorino del Piennolo <i>Flap meat beef, extra old traditional balsamic vinegar, Parmigiano cheese, rocket, Piennolo tomato</i></p>
<p>Pizzaiola straccetti crudi di manzo, passata di fragole, origano, capperi, olive <i>Raw strips of beef, strawberry purée, oregano, capers, olives</i></p>	<p>euro 22,00</p>	<p>Tiramisù Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè <i>Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee</i></p>
<p>Trenetta vongole, pesto di aglio orsino, limone [1,3,4,8] <i>Trenette homemade clams, wild garlic and lemon pesto (1,3,4,8)</i></p>	<p>euro 28,00</p>	<p>euro 60,00 Abbinamento vini euro 35,00 <i>Wine pairing euro 35,00</i></p>
<p>Piccione paccheri, prosciutto crudo, salvia, mela verde [1,7] <i>Pigeon, paccheri, raw ham, sage, green apple (1,7)</i></p>	<p>euro 30,00</p>	<p>Agretti Passata di fragole, origano, capperi e olive <i>Agretti, strawberry purée, oregano, capers, and olives</i></p>
<p>Tagliata Taglio di manzo, aceto balsamico tradizionale, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse rucola e pomodorino del Piennolo <i>Flap meat beef, extra old traditional balsamic vinegar, Parmigiano cheese, rocket, Piennolo tomatoes</i></p>	<p>euro 34,00</p>	<p>Garciofo Bergamotto, caprino, sciroppo d'acero, aglio nero <i>Artichoke, bergamot, goat cheese, maple syrup, black garlic</i></p>
<p>Nerano Capasanta alla piastra, zucchine, salsa agrodolce agli agrumi e basilico [2,4,14] <i>Grilled scallop, zucchini, citrus sweet and sour sauce, and basil (2,4,14)</i></p>	<p>euro 32,00</p>	<p>Cardoncello zafferano, salsa gremolada <i>Cardoncello, saffron, gremolada sauce</i></p>
<p>Mango sorbetto al mango, cremoso allo yogurt, miele al pino mugo [1,7] <i>Mango sorbet, creamy yogurt, mountain pine honey (1,7)</i></p>	<p>euro 12,00</p>	<p>Vignarola Insalata di verdure primaverili, cipollotto, gelato ai piselli e menta <i>Spring vegetable salad, spring onion, pea and mint ice cream</i></p>
<p>Tiramisù Biscuit alla panna, crema al mascarpone, caffè [1,3,7] <i>Biscuit with cream, mascarpone cream, coffee (1,3,7)</i></p>	<p>euro 12,00</p>	<p>Cheesecake Ricotta, caramello, grano cotto, sorbetto ai frutti di bosco [1,3,7] <i>Ricotta, caramel, cooked wheat, wild berries (1,3,7)</i></p>
<p>Cheesecake Ricotta, caramello, grano cotto, sorbetto ai frutti di bosco [1,3,7] <i>Ricotta, caramel, cooked wheat, wild berries (1,3,7)</i></p>	<p>euro 12,00</p>	<p>euro 60,00 Abbinamento vini euro 40,00 <i>Wine pairing euro 40,00</i></p> <p>euro 75,00 Abbinamento vini euro 40,00 <i>Wine pairing euro 40,00</i></p>

MENU RAW

MENU CARPE DIEM

MENU LIBERA-MENTE

un percorso di 7 portate a mano libera dello Chef per raccontarvi RAW
A 7-course tasting menu, freehand by the Chef, to tell you about RAW

un'unica filosofia, interpretata anche in chiave
a single philosophy, also interpreted in a

interamente vegetale
completely plant-based way

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg- UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di pesce
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Benvenuti da RAW.

La nostra cucina nasce dalla materia prima: elemento vivo, portavoce di storie e stagionalità.

Ogni piatto è un invito a riscoprire sapori familiari in forme diverse.

Tradizione e stagione sono il nostro punto di partenza.

Attingiamo alla memoria delle nostre radici per rileggerle attraverso accostamenti essenziali e contemporanei, dove la tecnica è al servizio del gusto e l'ingrediente resta protagonista.

Welcome to RAW.

Our cuisine is born from raw ingredients: a living element, a spokesperson for stories and seasonality.

Each dish is an invitation to rediscover familiar flavors in different forms.

Tradition and season are our starting point. We draw from the memory of our roots to reinterpret them through essential and contemporary pairings, where technique serves taste and the ingredient remains the protagonist.