

GREEN JOY

Ravanello, Indivia, Kefir e Quinoa

Radish, Endive, Kefir and Quinoa

Piselli, Avocado e Pistacchio

Peas, Avocado and Pistachios

Tortello Fave, Pecorino e Liquirizia

Tortello broad beans, Pecorino cheese and Liquorice

Gnocchetti di Patate e Rafano

Potato and Horseradish Gnocchi

Scalogno

Shallot

Sedano rapa ed Amaranto

Celeriac and Amaranth

Radicchio, Miele, Yogurt e Papavero

Radicchio, Honey, Yoghurt and Poppy

140€

Degustazione Vini – Wine tasting 70 €

Create il Vostro menu degustazione da 4 portate

Create your own degustation menu of 4 courses

120€

Degustazione Vini – Wine tasting 60€

VEGGIE EUFHORIA

Carota stagionata
Seasoned carrot

Asparago e salsa Koji
Asparagus and Koji sauce

Brodo Madre
Noodles Soup

Ris8 passaggi
Ris8 steps

Agretti e Sesamo
Wild Spinach and Sesame

Stracotto di Lattuga
Lettuce stew

Rabarbaro, Mandorla, Lampone e Liquirizia
Rhubarb, Almond, Raspberry and Liquorice

140€

Degustazione Vini – Wine tasting 70€

Create il Vostro menu degustazione da 4 portate
Create your own degustation menu of 4 courses
120€

Degustazione Vini – Wine tasting 60 €

IL MIRTO

VEGETARIAN RESTAURANT

Il ricordo dei nonni e della loro semplice vita da contadini è ancora ben presente nella nostra mente.

La campagna, caratterizzata dei lunghi filari di vite, al centro la casa colonica, circondata da un ampio orto ricco di ortaggi e legumi in ogni stagione.

Una produzione naturale, senza additivi chimici ma avvalendosi solo dell'uso di concimi biologici di provenienza animale e vegetale.

Oggi la tradizione continua grazie alle mani esperte dall'instancabile contadino Franchino.

Dalla terra alla tavola, la genuinità delle materie prime viene espressa in una cucina vegetariana che rispecchia i sapori e i profumi della tradizione.

The memory of our grandparents and their simple lifestyle is still very present in our minds.

The countryside, the long rows of vines, in the middle the farmhouse, surrounded by a large garden full of vegetables and legumes each season.

An organic farming, abolishing the use of pesticides and only adopting fertilizers of vegetable and animal origin.

Today, the tradition continues to the work of the experience hands of the tireless farmer Franchino.

From the earth to the table, the authenticity of the ingredients is expressed through a vegetarian cuisine that reflects the traditional flavours and aromas. "Il Mirto" is born not only to celebrate our roots, but also to benefit body and mind.