

## DEMETRA

### **Pomodoro e Pompelmo alla Bella Donna**

*Tomato and Grapefruit in  
"Bella Donna" style*

### **Sedano, Indivia fermentata, Mosto di Gelsi e Alloro**

*Celery, fermented Endive, Mulberries  
juice and Bay leaf*

### **Lenticchie, Curcuma, Limone ed Elicrisio**

*Lentils, Turmeric, Lemon and  
Helichrysum*

### **Plastica Riciclata**

*Recycled Plastica*

### **Carota, Alghe, Cumino ed Erbe sapide**

*Carrot, Seaweed, Cumin and Savory Herbs*

### **Barbabetola, Ceci, Liquirizia e Mirtilli**

*Beet, Chickpeas, Liquorice and Blueberries*

**120€**

*Degustazione Vini - Wine tasting 65€*

---

### **Create il Vostro menu degustazione da 4 portate**

*Create your own degustation menu of 4 courses*

**100€**

*Degustazione Vini - Wine tasting 50€*

## **NINFA**

### **Fagiolini, Friggitelli e Cannella**

*Green beans, "Friggitelli" sweet peppers and Cinnamon*

### **Amaranto e Anguria**

*Amaranthus and Watermelon*

### **Fagioli Zampognari, Capperi, Noci e Assum**

*"Zampognari" beans, Capers, Walnut and Assum*

### **Ris8 passaggi**

*Ris8 steps*

### **Lattuga, Sedano Rapa e il loro Kimchi**

*Lettuce, Celeriac and Kimchi*

### **Orzo, Olive nere, Hibiscus e Lamponi**

*Barley, Black Olives, Hibiscus and Raspberries*

**120€**

*Degustazione Vini - Wine tasting 65€*

---

**Create il Vostro menu degustazione da 4 portate**

*Create your own degustation menu of 4 courses*

**100€**

*Degustazione Vini - Wine tasting 50€*

## **TRADIZIONE VEGETALE**

**Mazzo di fiori**  
*Bouquet of flowers*

**Peperonata per "Peperone"**  
*Peperonata for "Peperone"*

**Pasta e Pomodori, ricordando la cucina a legna**  
*Pasta and Tomatoes, remembering the wood stove*

**Il popolo dei Mangiafoglie**  
*The "Leaf Eaters" People*

**Parmigiana?**  
*Eggplant Parmigiana?*

**Dolci e Ricordi**  
*Sweets and Memories*

**120€**

*Degustazione Vini - Wine tasting 65€*

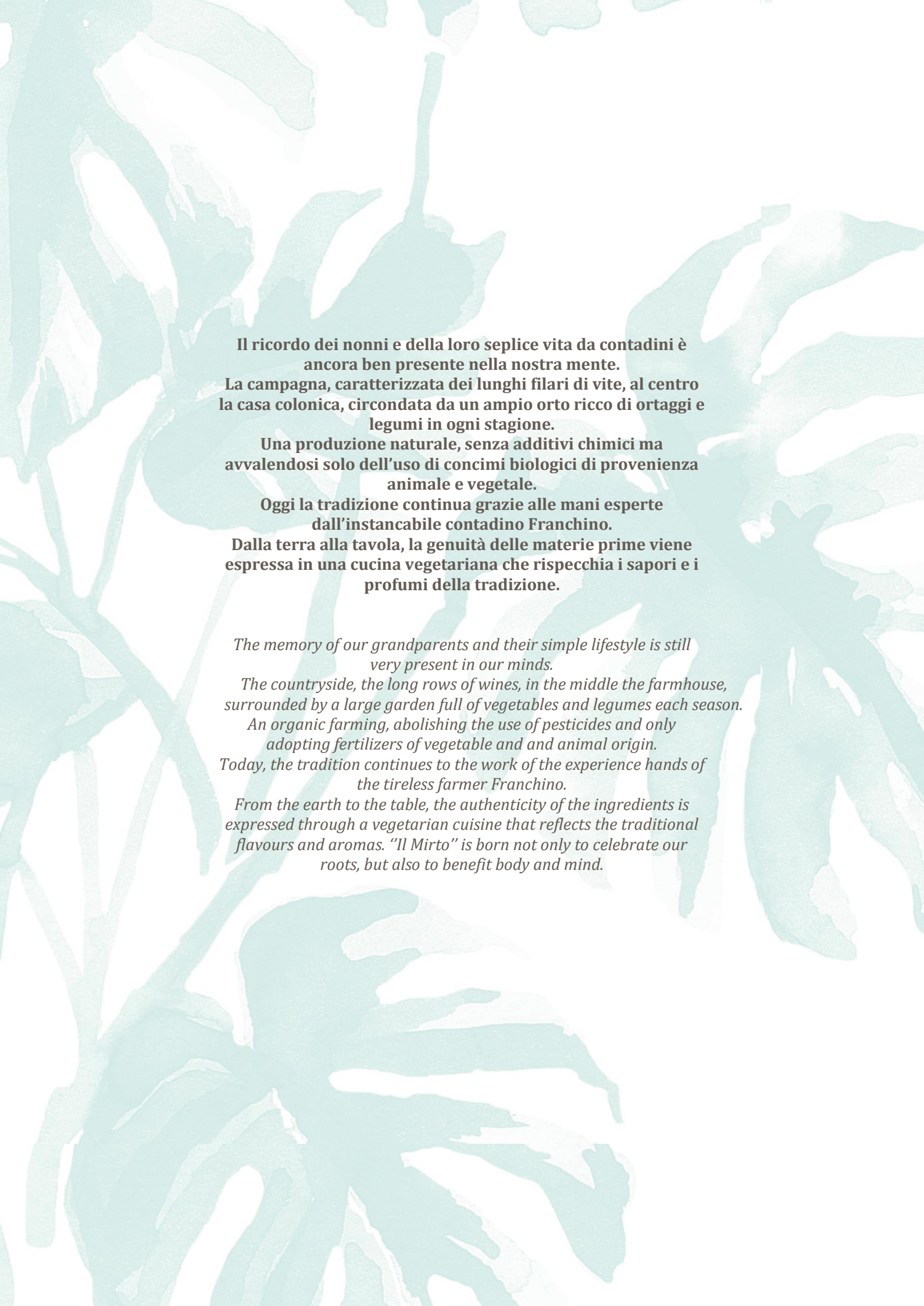
---

**Create il Vostro menu degustazione da 4 portate**

*Create your own degustation menu of 4 courses*

**100€**

*Degustazione Vini - Wine tasting 50€*



**Il ricordo dei nonni e della loro sepolta vita da contadini è ancora ben presente nella nostra mente. La campagna, caratterizzata dai lunghi filari di viti, 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.*