osmosi

Montepulciano
Chef Mirko Marcelli

La cucina è un flusso continuo
tra elementi e creatività,
che prende forma in tre esperienze:

la selezione della Materia
la concretezza della Sostanza
la fiducia nella Concentrazione

Materia 90
Abbinamento vini 55

Animella, finocchio e vongole

Asparago bianco, polline, dragoncello e salicornia

Raviolo, pomodoro gratinato, kefir e rucola

Cinta senese, albicocca, senape, mandorla e origano

Nocciola e foglie di fico

Allergeni 1,3,7,8,9,14

Sostanza 105
Abbinamento vini 75

Trota, fagiolini, salsa mugnaia e semi di zucca

Zucchina e pistacchio

Risotto, formaggio di fossa, fave e eucalipto

Pennoni, rosa canina, alici e basilico

Carota arrosto, miso, salsa bernese e acetosa

Anatra, salmì di prugne ed erbe amare

Fragola, mandorla amara e piselli

Allergeni 1,3,4,7,8,9

Concentrazione 120
Abbinamento vini 95

Percorso alla cieca; annota il menu per ricordare la tua esperienza

Instagram: @osmosimontepulciano

L'esperienza deve essere uguale per l'intero tavolo

Coperto 5 Acqua 5

ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (COME DA ALLEGATO II DEL REG. 1169/2011/CE): (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI, (2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, (3) UOVA E OVOPRODOTTI, (4) PESCE E PRODOTTI ITTICI, (5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI, (6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, (7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, (8) FRUTTA A GUSCIO E RELATIVI PRODOTTI, (9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, (10) SENAPE E PRODOTTI A SENAPE, (11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A SEMI DI SESAMO, (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE, (13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINO, (14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU OGNI SINGOLA PREPARAZIONE CHIEDERE INFORMAZIONI AL RESPONSABILE, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

osmosi

Montepulciano

Chef Mirko Marcelli

The kitchen is a continuous flow
between elements and creativity,
taking shape in three experiences:

the selection of raw material, Materia
the expression of substance, Sostanza
the focus of concentration, Concentrazione

Materia 90
Wine pairing 55

Sweetbread, fennel and clams

White asparagus, pollen, tarragon and samphire

Raviolo, gratinated tomato, kefir and rocket

Cinta Senese pork, apricot, mustard, almond and oregano

Hazelnut and fig leaves

Allergens 1,3,7,8,9,14

Sostanza 105
Wine Pairing 75

Trout, green beans, meunière sauce and pumpkin seeds

Zucchini and pistachio

Risotto, formaggio di fossa, broad beans and eucalyptus

Pennoni pasta, rosehip, anchovies and basil

Roasted carrot, miso, béarnaise sauce and sorrel

Duck, plum salmì and bitter herbs

Strawberry, bitter almond and peas

Allergens 1,3,4,7,8,9

Concentrazione 120
Wine Pairing 95

Blind tasting experience; record each course to remember your journey

Instagram: @osmosimontepulciano

The experience must be the same for the entire table

Cover charge 5 Water 5

FOODS OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES (AS PER ANNEX II TO REG. 1169/2011 / EC): (1) CEREALS CONTAINING GLUTEN AND DERIVED PRODUCTS, (2) CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN PRODUCTS, (3) EGGS AND EGG PRODUCTS, (4) FISH AND FISH PRODUCTS, (5) PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS, (6) SOY AND SOY PRODUCTS, (7) MILK AND MILK-BASED PRODUCTS, (8) NUTS AND THEIR PRODUCTS, (9) CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS, (10) MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS, (11) SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS, (12) SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10MG/KG OR 10MG/L IN TERMS OF TOTAL SULFUR DIOXIDE, (13) LUPINS AND LUPINE-BASED PRODUCTS, (14) MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS. FOR MORE INFORMATION ON EACH SINGLE PREPARATION, ASK FOR INFORMATION FROM THE, PERSON IN CHARGE, SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN