

EUPHORIA VEG

Radicchio, cavolo e cardamomo
Radicchio, cabbage and cardamom

Finocchio camomilla
Fennel camomile

Porro alla brace, alghe e pigne di cipresso
*Grilled leek, seaweed and cypress
cones*

Ris8 passaggi
Ris8 steps

Indivia fermentata alla piastra cipollotto e curcuma
Fermented endive with spring onion plate and turmeric

Funghi ed arachidi
Mushrooms and peanuts

Pere ed anice stellato
Pears and star anise

140€

Degustazione Vini - Wine tasting 60 €

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

Degustazione Vini - Wine tasting 50€

GREEN JOY

Zuppa di piselli fredda e aneto

Cold pea and dill soup

Mazzo di fiori

Bouquet of flowers

Pasta e Cavolfiore

Pasta and Cauliflower

Duetto

Duet

Verza arrosto

Roasted cabbage

Scarola e fagioli

Escarole and beans

Sci-rocco cò

Sci-rocco cò

140€

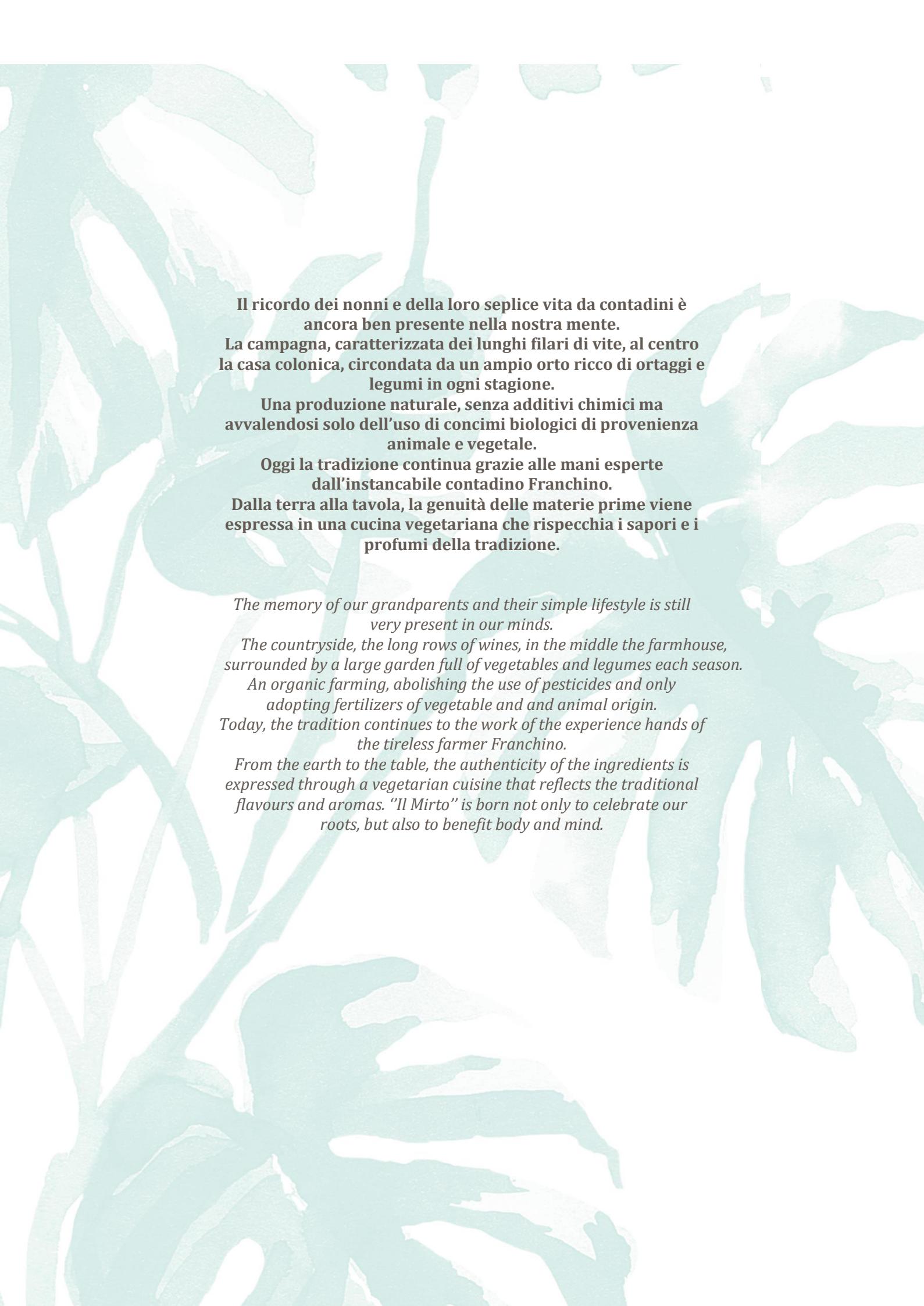
Degustazione Vini - Wine tasting 60€

Create il Vostro menu degustazione da 4 portate

Create your own degustation menu of 4 courses

120€

Degustazione Vini - Wine tasting 50 €



**Il ricordo dei nonni e della loro sepplice 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 genuità 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.