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

@osmosimontepulciano

L'esperienza deve essere uguale per l'intero tavolo

Coperto 5 Acqua 5

Materia
90

Trota, scarola e kiwi

Carciofo

Spaghetto, cavolo nero e anice stellato

Pecora, ostrica e indivia

Caffè, grano saraceno e coriandolo

Allergeni 1,3,4,7,9

Sostanza
105

Animella, cozze e finocchio

Cardoncello, uovo affumicato e arachidi

Risotto, formaggio di fossa, fave e eucalipto

Raviolo, mandorla, cicoria e cacciatora

Rapa rossa in salmì

Piccione, radicchio, vermouth e miele

Rabarbaro, meringa e gelsomino

Allergeni 1,3,4,5,6,7,8,9,14

Concentrazione
120

Esperienza alla cieca, durante la quale si può usare la matita per annotare o disegnare ciò che si desidera

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

@osmosimontepulciano

The experience must be the same for the entire table

Cover charge 5 Water 5

Materia
90

Trout, escarole and kiwi

Artichoke

Spaghetti, black cabbage and star anise

Sheep, oyster and endive

Coffee, buckwheat and coriander

Allergens 1,3,4,7,9

Sostanza
105

Sweetbreads, mussels and fennel

Cardoncello mushroom, smoked egg and peanuts

Risotto, fossa cheese, broad beans and eucalyptus

Raviolo, almond, chicory and cacciatora sauce

Beetroot in salmì

Pigeon, radicchio, vermouth and honey

Rhubarb, meringue and jasmine

Allergens 1,3,4,5,6,7,8,9,14

Concentrazione
120

A blind-tasting experience during which you can use a pencil
to write or draw whatever you like

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