



FESTUM TERRAE

CHIUSDINO 27/06/2026

ANTIPASTI

BOUQUET DI ERBE, ARACHIDI FERMENTATI
SPIEDO "GILDA LAB"
CROSTONE, KIMCHI, KEFIR
CAROTA LATTO-FERMENTATA, FINOCCHIO, RAVANELLO, SHOYU
MISTICANZA DI BORGO
CIPOLLOTTO, PORRO ALLA BRACE, ORIGANO GOLD
TORTA SFOGLIATA DI VERDURA
TORTA SFOGLIATA DI AGNELLO, POMODORO LATTO FERMENTATO
I 3 PANI

DALLA BRACE

BRANZINO ALLA FINLANDESE, PIL PIL, ERBA AGLINA
LATTUGA ALLA BRACE
POLLO COTTO AL FUOCO, SHIOKOJI
PATATA NOVELLA, CHIMICHURRI TOSCANO
ANGELO, SIERO COTTO IN GABBIA
BARBABIETOLA ROSSA 360°

DESSERTS

GELATO ALLA CREMA, OLIO EVO
ZABAIONE GRATINATO, FRUTTI ROSSI
LEMON TART, MERINGA AL BASILICO



FESTUM TERRAE

CHIUSDINO 27/06/2026

STARTERS – FAMILY STYLE

HERB BOUQUET, FERMENTED PEANUTS

“GILDA LAB” SKEWER

GRILLED BREAD, KIMCHI, KEFIR

LACTO-FERMENTED CARROT, FENNEL, RADISH, SHOYU

BORGO MIXED GREENS

SPRING ONION, LEEK GRILLED OVER EMBERS, GOLDEN OREGANO

VEGETABLE PUFF PASTRY PIE

LAMB PUFF PASTRY PIE, LACTO-FERMENTED TOMATO

OUR THREE BREADS

FROM THE FIRE

FINNISH STYLE SEA BASS, WILD GARLIC PIL PIL

CHARRED LETTUCE

FIRE-COOKED CHICKEN, SHIO KOJI

NEW POTATOES, TUSCAN CHIMICHURRI

LAMB, COOKED WHEY

BEETROOT 360°

DESSERTS

VANILLA ICE CREAM, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

GRATINATED ZABAGLIONE, RED BERRIES

LEMON TART, BASIL MERINGUE