

Antipasti

STARTERS

Gnudo di ricotta e tartufo - 18

Gnocco di ricotta, tartufo nero, spuma di salvia, insalata di sedano, coulis di te verde al gelsomino
Ricotta dumpling, black truffle, sage mousse, celery salad, jasmine green tea coulis — 1379 / VGT

Funghi e mimosa - 13

Funghi di stagione fritti, briciole di tuorlo d'uovo, erbe di stagione, maionese alle cipolle caramellate
Fried seasonal mushrooms, egg yolk crumbs, seasonal herbs, caramelized onion mayo — 139 / DF VGT

Zucca e burrata - 16

Insalata di zucca marinata all'aceto di mele, burrata, alici del Cantabrico, noci biologiche, pepe di Java, maionese al rafano e prezzemolo / *Marinated pumpkin salad with apple vinegar, burrata cheese, Cantabrian anchovies, organic walnuts, Java pepper, horseradish and parsley mayo* — 4378 / GF

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Spaghetti al pomodoro bio - 12

Pasta di grano duro bio "Pastificio Felicetti" con pomodorini di collina bio e basilico / *Durum wheat organic spaghetti with organic cherry tomato sauce and basil* — 1 / VGN DF

Cavatelli, cime di rapa e mandorle - 15

Cavatelli acqua e farina, pesto di cime di rapa e mandorle biologiche, Parmigiano Reggiano Dop
Handmade cavatelli pasta, turnip greens and organic almond cream, Parmigiano Reggiano — 1789 / VGT

Linguine, provola affumicata e alici - 18

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", provola affumicata, alici del Cantabrico, crumble di pane con menta, aglio orsino, polvere di lime / *Organic linguine pasta, smoked provola cheese, Cantabrian anchovies, breadcrumbs with mint, wild garlic, lime powder* — 1479

Rigatoni, funghi e salsiccia - 16

Rigatoni di pasta fresca, funghi di stagione, salsicce artigianali, pecorino fiore sardo biologico, salvia croccante / *Fresh rigatoni pasta, seasonal mushrooms, artisan sausage, organic pecorino cheese, crispy sage leaves* — 1379

Pici al ragù bio e funghi - 17

Pici acqua e farina, ragù di manzo biologico, funghi di stagione, parmigiano reggiano Dop, nocciole bio, pepe di Java / *Handmade pici pasta, organic beef ragout, seasonal mushrooms, parmigiano reggiano cheese, organic hazelnuts, Java pepper* — 1789

Pokè mediterraneo - 20

Bowl di seppia al vapore, fregola al nero di seppia, puntarelle, melograno, cavolfiore sott'aceto, maionese di soia al peperoncino e melograno / *Steamed cuttlefish bowl, fregola with cuttlefish ink, puntarelle, pomegranate, pickled cauliflower, chili and pomegranate soy mayo* — 16148 / DF

Ginger Bowl - 18

Platano al latte di cocco con curry verde, castagne, curcuma, zenzero, quinoa biologica, funghi di stagione fritti, sesamo bio tostato, lime, erbe aromatiche / *Coconut milk stewed plantain with green curry, chestnuts, turmeric, ginger, organic quinoa, fried seasonal mushrooms, toasted organic sesame, lime, herbs* — 13911 / DF



Secondi & Grill

MAINS & GRILL

Tagliata di manzo bio - 28

Tagliata di controfiletto di manzo biologico alla griglia (250 gr), zucca alla griglia, maionese al rafano, patate al forno con nocciole biologiche / Grilled organic beef sirloin steak (250 g), grilled pumpkin, horseradish mayo, roast potatoes with organic hazelnuts

– 38 / DF GF

Cheeseburger bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr), pane biologico fatto in casa alla curcuma, provola affumicata, broccolo romano, lattuga, funghi alla griglia, maionese alla paprika / Organic beef burger (200 gr), homemade organic turmeric bun, smoked provola cheese, broccoli, lettuce, grilled mushrooms, paprika mayo – 137

Vegan Burger - 18

Burger di zucca, funghi, fagioli, noci biologiche e senape bio, pane biologico fatto in casa alla curcuma, cavolfiore sott'aceto, lattuga, maionese vegana al sesamo e lime, funghi alla griglia

Pumpkin, mushrooms, beans, organic walnuts and organic mustard burger, homemade organic turmeric bun, pickled cauliflower, lettuce, vegan sesame and lime mayo, grilled mushrooms – 1681011 / DF VGN

Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura allo zafferano, radicchio e zucca alla griglia, maionese alle cipolle caramellate / Organic chicken breast with saffron, grilled radicchio, grilled pumpkin, caramelized onion mayo – 39

Wrap di iberico - 22

Pluma di maiale iberico c.b.t., piadina di farina bio fatta in casa alla rapa rossa, puntarelle, burrata, cavolfiore sott'aceto, guanciale "Pedrazzoli" croccante, salsa di Jalapeno / Iberian pork pluma, homemade organic piadina with red turnip, puntarelle, burrata cheese, pickled cauliflower, crispy bacon, Jalapeno sauce – 179

Polpo alla griglia - 26

Tentacolo di polpo alla griglia glassato alla birra e miele, peperoncino, salsa di pitaya, insalata di finocchi con lime e ribes, sedano rapa alla griglia marinato alle rose / Grilled octopus glazed with beer, honey, lime and chili, pitaya sauce, fennel salad with lime and currants, grilled celeriac marinated in roses – 1914 / DF

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

Patate al forno, nocciole biologiche, pepe di Sichuan

Roast potatoes, organic hazelnuts, Sishuan pepper

– 8 / DF GF VGN

Spinaci e burro alle mele - 8

Spinaci al vapore, burro aromatizzato alle mele, agrumi e pistacchio / Steamed spinach, apple, citrus and pistachio butter – 78 / VGT GF

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

Tiramisù al caffè / Homemade tiramisu – 137 / VGT

Giallo d'autunno - 10

Dolce morbido di zucca e ricotta con graviola, liquore allo zafferano, panna e pistacchio / Soft pumpkin and ricotta cake with graviola, saffron liqueur, whipped cream and pistachios – 1378 / VGT

Semifreddo al cocco e cioccolato - 9

Semifreddo al cocco, cioccolato fondente e nocciole biologiche / Semifreddo with coconut, dark chocolate and organic hazelnuts – 378 / VGT GF

Giro del mondo - 10

Torta di farro con datteri bio, mandorle biologiche, crema di cocco alla cannella e cioccolato fondente / Spelt cake with organic dates, organic almonds, cinnamon coconut cream and dark chocolate – 168 / DF VGN



DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

