

Antipasti

STARTERS

Roast beef bio - 19

Roast beef di manzo biologico c.b.t., insalata di mela, sedano rapa e melograno, maionese alla senape e aneto / *Organic roast beef, apple, celeriac and pomegranate salad, mustard and dill mayo* — 3 9 10 / GF DF

Tartare di tonno - 19

Tonno crudo marinato in salsa di ostriche, avocado, chips di topinambur / *Oyster sauce-marinated raw tuna, avocado, Jerusalem artichoke chips* — 14 6 14 A B / DF

Flan di formaggio e funghi - 16

Flan di pecorino, fonduta di caprino, funghi saltati, pepe rosa / *Pecorino flan, goat cheese fondue, sautéed mushrooms, pink pepper* — 37 / GF VGT

Melanzane alla parmigiana - 16

Melanzane, salsa di datterini gialli e rossi, basilico, mozzarella di bufala Dop, Parmigiano Reggiano Dop / *Eggplant, red and yellow datterini tomato sauce, basil, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano* — 11 / GF VGT

Baccalà e polenta - 18

Baccalà mantecato al timo, polenta croccante, funghi cardoncelli, nocciole biologiche tostate / *Creamed codfish with thyme, crispy polenta, mushrooms, roasted organic hazelnuts* — 47 8 B / GF

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Spaghetti al pomodoro bio - 13

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti", pomodori datterini bio, basilico / *Organic durum wheat spaghetti, organic datterini tomato sauce, basil* — 19 / DF VGN

Spaghetti all'antica - 16

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti" aglio olio e peperoncino, pecorino Fiore Sardo bio Dop, Parmigiano Reggiano Dop, prezzemolo / *Organic durum wheat spaghetti, extra virgin olive oil, garlic, chili, organic pecorino, Parmigiano Reggiano, parsley* — 17 / VGT

Fettuccine al ragù, zafferano e zucca - 18

Pasta fresca all'uovo, ragù bianco di manzo biologico, zafferano, zucca, Parmigiano Reggiano Dop / *Fresh egg pasta, organic beef ragù, saffron, pumpkin, Parmigiano Reggiano* — 137 9

Rigatoni all'amatriciana - 17

Pasta fresca all'uovo, pomodori bio, guanciale "Pedrazzoli" croccante, pecorino romano Dop / *Fresh egg pasta, organic tomato sauce, crispy jowl bacon, pecorino* — 137

Linguine, scampi e stracciatella - 18

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", scampi, stracciatella, aglio nero / *Organic linguine pasta, shrimps, stracciatella cheese, fermented black garlic* — 127 9 B

Tonnarelli, baccalà e broccoli - 18

Pasta fresca all'uovo, baccalà, crema di broccolo romanesco, crumble di pane alle olive / *Fresh egg pasta, cod, creamy romanesco, olive breadcrumbs* — 1347 B

Ginger Bowl - 18

Quinoa biologica alle erbe, bocconcini di soia bio alla paprika, finocchi, carote, arancia, salsa vegana alla soia e cetriolo / *Organic quinoa with herbs, organic soy bites with paprika, fennels, carrots, orange, vegan soy and cucumber sauce* — 6 / DF GF VGN

Poke di salmone - 20

Salmone crudo marinato in salsa ponzu, riso basmati integrale bio, wakame, verza, carote, mango, uova di pesce, sesamo bio, salsa teriyaki / *Raw salmon marinated in ponzu sauce, organic brown basmati rice, wakame, cabbage, carrots, mango, fish roe, organic sesame seeds, teriyaki sauce* — 14 6 11 A B / DF

Sevizio / Service Charge € 3



DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan



Secondi & Grill

MAINS & GRILL

Salmone al forno - 22

Filetto di salmone, crumble di pane carasau, riso basmati integrale biologico, germogli bio, maionese al prezzemolo e limone / *Baked salmon fillet, carasau bread crumble, organic brown basmati rice, organic sprouts, parsley and lemon mayo* — 134 / DF

Cheeseburger di manzo - 22

Burger di manzo (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa agli spinaci, caprino, bacon, zucca, insalata, pomodori, salsa barbecue, patate al forno al rosmarino / *Grilled beef burger (200 gr), organic homemade spinach bun, goat cheese, bacon, pumpkin, lettuce, tomatoes, bbq sauce, rosemary roast potatoes* — 17 10 11

Burger vegetariano - 19

Burger di rapa rossa, sedano rapa, lenticchie biologiche e timo, pane bio fatto in casa agli spinaci, insalata, pomodori, caprino, yogurt alla menta, patate al forno al rosmarino / *Beetroot, celeriac, organic lentils and thyme burger, organic homemade spinach bun, lettuce, tomatoes, goat cheese, mint yogurt, rosemary roast potatoes* — 17 9 11 / VGT

Petto di pollo bio - 22

Petto di pollo biologico in doppia cottura, salsa al curry e latte di cocco, riso basmati integrale biologico, germogli bio, loomi / *Organic chicken breast, curry and coconut milk sauce, organic brown basmati rice, organic sprouts, loomi* — DF GF

Tagliata di manzo - 28

Controfiletto di manzo (250 gr) alla griglia, zucca saltata, riduzione di vino rosso, patate al forno al rosmarino / *Grilled beef sirloin (250gr), sautéed pumpkin, red wine sauce, rosemary roast potatoes* — DF GF

Tataki di tonno - 28

Tonno scottato, sesamo biologico, bietole all'agro, chutney di mango / *Seared tuna tataki, organic sesame seeds, chard with extra virgin olive oil and lemon, mango chutney* — 4 11 B / DF GF

Pluma di iberico - 26

Pluma di maiale iberico alla griglia, chimichurri alla menta, funghi cardoncelli, patate al forno al rosmarino / *Grilled iberian pork pluma, mint chimichurri, mushrooms, rosemary roast potatoes* — DF GF

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

Patate al forno aromatizzate al rosmarino / *Rosemary roast potatoes* — GF DF VGN

Bietole all'agro - 8

Bietole con olio extravergine d'oliva e limone / *Chard, extra virgin olive oil, lemon* — GF DF VGN

Cicoria ripassata - 8

Cicoria ripassata con aglio, olio extravergine d'oliva e peperoncino / *Sautéed chicory with garlic, extra virgin olive and chili* — GF DF VGN

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 9

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisù* — 1 3 7 / VGT

Tortino al cioccolato - 10

Tortino al cioccolato fondente con gelato all'arancia / *Dark chocolate mini cake, orange ice-cream* — 37 / GF VGT

Lingotto cioccolato e passion - 10

Mousse al passion fruit ricoperta da un sottile strato di cioccolato fondente, salsa al passion fruit / *Passion fruit mousse with a thin layer of dark chocolate, passion fruit sauce* — 7 / GF VGT

Soffice alla nocciola - 10

Tortino soffice alle nocciole biologiche, ganache al cioccolato fondente / *Organic hazelnuts cake, dark chocolate ganache* — 137 8 / VGT

Strudel di mele - 10

Pasta frolla fatta in casa, mele, mandorle biologiche, uvetta, cannella, panna montata alla vaniglia / *Homemade shortcrust pastry, apples, organic almonds, raisins, cinnamon, vanilla whipped cream* — 137 8 / VGT



DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

