

Antipasti

STARTERS

Roast beef bio - 19

Roast beef di manzo biologico c.b.t., insalata di melone e valeriana, glassa di aceto balsamico, semi misti bio / Organic roast beef, melon and baby leaf salad, balsamic vinegar glaze, organic mixed seeds — 11 / GF DF

Ceviche di ricciola - 18

Ricciola cruda marinata al leche de tigre, avocado, patata dolce, insalata, cipolla marinata, chips di platano, coriandolo / Raw amberjack marinated in leche de tigre, avocado, sweet potato, lettuce, marinated onion, plantain chips, coriander — 4 8 A B / DF GF

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 — 1 / GF VGT

Panzanella e gelato di robiola - 16

Pane, pomodoro, cetrioli, olive taggiasche, cipolla marinata, origano, gelato di robiola ed erba cipollina / Bread, tomato, cucumbers, taggiasche olives, marinated onion, oregano, robiola cheese and chive ice cream — 11 / VGT

Hummus di ceci - 14

Hummus di ceci biologici alla rapa rossa, peperone crusco, pane croccante, polvere di basilico, semi di sesamo bio / Organic chickpea hummus and beetroot, crusco pepper, crunchy bread, basil powder, organic sesame seeds — 11 / DF VGN

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

Fettuccine al ragù, zafferano e zucchine - 18

Pasta fresca all'uovo, ragù bianco di manzo, zafferano, zucchine, Parmigiano Reggiano Dop / Fresh egg pasta, beef ragù, saffron, zucchini, Parmigiano Reggiano — 13 19

Fusilloni al pesto e pomodori - 16

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Sorrentino a Gragnano", pesto di basilico, pomodori confit, anacardi tostati / Organic durum wheat fusilloni pasta, basil pesto, confit tomatoes, toasted cashews — 17 8 / VGT

Rigatoni alla carbonara - 17

Pasta fresca all'uovo, guanciale croccante "Pedrazzoli", uovo bio, pecorino romano Dop, pepe / Fresh egg pasta, jowl bacon, organic yolk, pecorino, pepper — 13 7

Tonnarelli cacio, pepe e crudo di scampi - 18

Pasta fresca all'uovo, pecorino romano Dop, pepe Andaliman "Emporio delle Spezie", crudo di scampi, menta, lime / Fresh egg pasta, pecorino, Andaliman pepper, raw prawns, mint, lime — 12 3 7 A B

Linguine polpo e pecorino 18

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", polpo, pomodori datterini, pecorino romano Dop, prezzemolo / Organic linguine pasta, octopus, datterini tomatoes, pecorino, parsley — 17 9 14 B

Ginger Bowl - 18

Quinoa biologica, bocconcini di soia bio al curry, cetrioli, carote, pesche alla griglia, salsa vegana alla soia e cetriolo / Organic quinoa, organic soy bites with curry, cucumbers, carrots, grilled peaches, vegan soy and cucumber sauce — 6 / DF GF VGN

Poke di salmone - 20

Salmone crudo marinato alla salsa ponzu, riso nero biologico, edamame, verza viola, cetrioli, fragole, uova di pesce, cipolla croccante, salsa teriyaki / Raw salmon marinated in ponzu sauce, organic black rice, edamame, purple cabbage, cucumbers, strawberries, fish roe, crispy onion, teriyaki sauce — 14 6 8 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 nero biologico, germogli bio, maionese al prezzemolo e limone / *Baked salmon fillet, carasau bread crumble, organic black rice, organic sprouts, parsley and lemon mayo* — 134 / DF

Cheeseburger di manzo bio - 22

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa al pomodoro, cheddar, bacon, cetriolo, insalata, pomodori, maionese alla paprika dolce, patate al forno al rosmarino / *Grilled organic beef burger (200 gr), organic homemade tomato bun, cheddar, bacon, cucumber, lettuce, tomatoes, paprika mayo, rosemary roast potatoes* — 13711

Burger vegano - 19

Burger di patate, fagioli azuki, amaranto bio, cime di rapa e panch puren, pane bio fatto in casa al pomodoro, insalata, pomodori, cialda di patata dolce, salsa vegana alla soia e cetriolo, patate al forno al rosmarino / *Potato, adzuki, organic amaranth, turnip greens and panch puren burger, homemade organic tomato bun, lettuce, tomatoes, sweet potato chips, vegan soy and cucumber sauce, rosemary roast potatoes*

— 161011 / DF VGN

Burger di mare - 25

Filetto di baccalà in panatura croccante, pane bio fatto in casa al nero di seppia, zucchine marinate, patata viola, insalata, maionese al prezzemolo e limone, patate al forno al rosmarino / *Breaded fried cod, homemade organic cuttlefish ink bun, marinated zucchini, purple potato, lettuce, parsley and lemon mayo, rosemary roast potatoes* — 1341114B / DF

Petto di pollo bio - 22

Petto di pollo biologico in doppia cottura, salsa al masala e latte di cocco, riso nero biologico, sumach, germogli bio / *Organic chicken breast with masala, coconut milk sauce, sumach, organic black rice, organic sprouts* — DF GF

Tagliata di manzo bio - 28

Controfiletto di manzo biologico (250 gr) alla griglia, bieta all'agro, patate al forno al rosmarino, riduzione di vino rosso / *Grilled organic beef sirloin (250gr), oil and lemon juice chard, red wine reduction sauce, rosemary roast potatoes* — 3 / DF GF

Polpo alla griglia - 28

Polpo alla griglia, crema di melanzane, noci biologiche e basilico, pak choi, pomodori confit, chips di platano, polvere di nero di seppia / *Grilled octopus, eggplant and organic walnuts sauce with basil, pak choi, confit tomatoes, platano chips, cuttlefish ink powder*

— 81114B / 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

Scarola ripassata - 8

Scarola ripassata con pinoli bio, capperi e olive / *Sautéed escarole with organic pine nuts, capers, olives* — GF DF VGN

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 9

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisù* — 137 / VGT

Key lime pie - 10

Crumble di biscotto con crema al lime e panna montata alla vaniglia / *Biscuit crumble, lime cream, vanilla whipped cream* — 1378 / VGT

Lingotto cioccolato e passion - 10

Mousse al passion fruit ricoperta da un sottile strato di cioccolato fondente servita con salsa al passion fruit / *Passion fruit mousse with a thin layer of dark chocolate and passion fruit sauce* — 1 / GF VGT

Semifreddo al cioccolato e albicocche - 10

Semifreddo al cioccolato fondente con salsa di albicocche e granella di pistacchio / *Dark chocolate semifreddo, apricots sauce, pistachio* — 378 / GF VGT

Vegan cheesecake arancia e mandorle - 10

Dolce crudista con croccante di mandorle, datteri e cacao, crema di anacardi e arancia, glassa all'arancia, salsa all'amaretto, scaglie di cioccolato / *Raw vegan cheesecake with almonds, dates and cocoa crumble, cashew and orange cream, orange glaze, amaretto sauce, chocolate flakes* — 8 / GF DF VGN RW



DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

