

# 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/DFVGT

### 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 / *Sliced pumpkin marinated in 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 / *Organic durum wheat spaghetti with organic cherry tomato sauce and basil* - 1/VGN DF

### Cavatelli, salsiccia e cime di rapa - 17

Pasta artigianale acqua e farina, salsiccia, pesto di cime di rapa, mandorle biologiche, Parmigiano Reggiano Dop / *Handmade cavatelli pasta, sausage, turnip greens cream, organic almonds, Parmigiano Reggiano* - 1789

### Tortellini in brodo - 18

Tortellini artigianali di pasta fresca all'uovo, brodo di manzo, noce moscata "Emporio delle Spezie", Parmigiano Reggiano Dop / *Fresh egg tortellini, beef broth, nutmeg, Parmigiano Reggiano* - 1379

### Fusillotti tonno, cavolfiore e pistacchi - 18

Pasta di grano duro bio "Pastificio Felicetti", tonno alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità), cavolfiore, pistacchio, semi di finocchio, olive taggiasche, aglio orsino / *Organic durum wheat pasta, tuna, cauliflower, pistachio, fennel seeds, taggiasca olives, wild garlic* - 1489 B/DF

### Rigatoni alla vaccinara - 17

Pasta fresca all'uovo, sugo di coda di manzo, cioccolato fondente, Parmigiano Reggiano Dop  
*Fresh egg rigatoni pasta, oxtail sauce, dark chocolate, Parmigiano Reggiano* - 1379

### Tonnarelli alla carbonara - 15

Pasta fresca all'uovo, guanciale "Pedrazzoli", uovo bio, pecorino romano Dop, pepe "Emporio delle Spezie" / *Fresh egg tonnarelli pasta, jowl bacon, organic yolk, pecorino romano cheese, black pepper* - 137

### Pokè mediterraneo - 20

Bowl di polpo al vapore, fregola al nero di seppia, puntarelle, melograno, cavolfiore sott'aceto, maionese di soia al peperoncino e melograno  
*Steamed octopus bowl, fregola with cuttlefish ink, puntarelle, pomegranate, pickled cauliflower, chili and pomegranate soy mayo* - 1614 B/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/DFVGT



# 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 alla salvia / *Sliced organic beef sirloin (250 g), grilled pumpkin, horseradish mayo, sage roast potatoes* – 3 / DF GF

## Cheeseburger bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr), pane biologico fatto in casa al cacao, provola affumicata, broccolo romano, lattuga, patate alla salvia, maionese alla paprika / *Organic beef burger (200 gr), homemade organic cocoa bun, smoked provola cheese, broccoli, lettuce, sage roast potatoes, paprika mayo* – 13711

## Vegan Burger - 18

Burger di zucca, funghi, fagioli, noci biologiche e senape bio, pane biologico fatto in casa al cacao, cavolfiore sott'aceto, lattuga, radicchio alla griglia, maionese vegana al sesamo e lime, patate alla salvia / *Pumpkin, mushrooms, beans, organic walnuts and organic mustard burger, homemade organic cocoa bun, pickled cauliflower, lettuce, grilled radicchio, vegan sesame and lime mayo, sage roast potatoes* – 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 GF

## Wrap di iberico - 22

Pluma di maiale iberico c.b.t., piadina di farina bio fatta in casa alle cime di rapa e spirulina bio, puntarelle, burrata, cavolfiore sott'aceto, guanciale "Pedrazzoli" croccante, salsa di Jalapeño / *Iberian pork pluma, homemade organic piadina with turnip greens and organic spirulina, puntarelle, burrata cheese, pickled cauliflower, crispy bacon, Jalapeño 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 tentacle 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 alla salvia - 8

Patate al forno, salvia, olio extravergine d'oliva, pepe di Sichuan / *Roast potatoes, sage, extra virgin olive oil, Sichuan pepper* – 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

### Cicoria di campo ripassata - 8

Cicoria di campo ripassata con aglio, olio extravergine d'oliva, peperoncino / *Sauteed chicory, extra virgin olive oil, garlic, chili pepper* – DF VGN GF

## Dolci

DESSERTS

### Tiramisù al caffè - 8

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisu* – 137 / VGT

### Torta di zucca, ricotta e pistacchio - 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

