

Antipasti

STARTERS

Roast beef bio - 18

Roast beef di manzo biologico c.b.t., radicchio glassato al miele, noci bio, pere / *Organic roast beef, honey glazed radicchio, organic walnuts, pears* — 8 / GF DF

Tartare di salmone - 18

Salmone crudo marinato alla camomilla, aneto, mango, gel alla camomilla, cialda di riso rosso biologico / *Chamomile marinated raw salmon, dill, mango, chamomile jelly, organic red rice cracker* — 4 A B / GF DF

Baccalà e castagne - 16

Baccalà, crema di castagne, pomodori confit al timo, veli di pane croccante / *Cod, chestnuts cream, thyme confit tomatoes, crispy bread* — 14 B / DF

Guancia di iberico e polenta - 18

Guancia di maiale iberico, salsa demi-glace, polenta biologica croccante, carote glassate, germogli biologici, chips di radice di loto / *Iberian pork cheek, demi glace sauce, organic crispy polenta, glazed carrots, organic sprouts, lotus root chips* — 9 B / DF GF

Ovo poché, cardoncelli e taleggio - 15

Ovo poché, funghi cardoncelli alla soia bio, crema di taleggio, crumble di castagne / *Poached egg, organic soy sautéed mushrooms, taleggio cheese cream, chestnut crumble* — 13 67 / VGT

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Linguine al pomodoro bio - 13

Pasta di kamut biologico "Pastificio Felicetti", pomodori datterini bio, basilico / *Organic linguine pasta, organic datterini tomato sauce, basil* — 19 / DF VGN

Spaghetti all'antica - 16

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti" aglio, olio, 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

Fusilloni alla puttanesca di baccalà - 17

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Sorrentino a Gragnano", baccalà, pomodori bio, olive taggiasche, capperi, prezzemolo, peperoncino / *Organic durum wheat fusilloni pasta, cod, organic tomato sauce, taggiasca olives, capers, parsley, chilli* — 14 B / DF

Rigatoni all'amatriciana - 16

Pasta fresca all'uovo, pomodori bio, guanciale croccante "Pedrazzoli", pecorino romano Dop / *Fresh egg pasta, organic tomato sauce, crispy jowl bacon, pecorino* — 131

Spaghetti cozze e patate - 17

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti", cozze, crema di patate, crumble di pane al prezzemolo, zeste di limone / *Organic durum wheat spaghetti, mussels, potato cream, parsley breadcrumbs, lemon zests* — 114 / DF

Ginger Bowl - 16

Riso rosso biologico, tempeh di soia biologica fermentata al finocchietto, zucca, datteri, finocchi croccanti, maionese vegana allo zenzero e lime / *Organic red rice, tempeh from organic fermented soy beans with wild fennel, pumpkin, dates, raw fennels, vegan ginger and lime mayo* — 6 / GF DF VGN

Poke di tonno - 19

Tonno crudo alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità) marinato in salsa ponzu, riso basmati integrale bio, edamame, alga wakame, germogli biologici, mela, uova di pesce, semi di papavero bio, salsa teriyaki / *Ponzu sauce-marinated raw tuna, organic brown basmati rice, edamame, wakame, organic sprouts, apple, fish roe, organic poppy seeds, teriyaki sauce* — 14 6 11 A B / DF

Pasta e fagioli con cavolo nero - 16

Maltagliati di pasta fresca all'uovo, fagioli, pomodoro, guanciale croccante "Pedrazzoli", chips di cavolo nero / *Fresh egg pasta, beans, tomato, jowl bacon, crispy black kale* — 139 / DF

Crema di patate, porri e cavolfiore - 12

Crema di patate, porri e cavolfiore, crostini di pane bio al cacao, cavolfiore croccante, semi misti biologici / *Potato, leek and cauliflower cream, organic crunchy cocoa bread, crispy cauliflower, organic mixed seeds* — 111 / DF VGN

Servizio / Service charge € 2,5



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 - 21

Filetto di salmone, semi misti biologici, riso basmati integrale bio, germogli biologici, maionese al melograno e lampone / *Baked salmon fillet, organic mixed seeds, organic brown basmati rice, organic sprouts, pomegranate and redberry mayo* — 3411 / GF DF

Cheeseburger di manzo bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa al cacao, cheddar, bacon, chips di zucca, maionese al jalapeño, insalata, pomodori, patate al forno alla paprika e timo limone / *Grilled organic beef burger (200 gr), organic homemade cocoa bun, cheddar, bacon, pumpkin chips, jalapeño mayo, lettuce, tomatoes, paprika and lemon thyme roast potatoes* — 13711

Burger vegano - 18

Burger di patate, piselli, quinoa biologica, ceci bio, cavolfiore e garam masala, pane bio fatto in casa al cacao, insalata, pomodori, chips di zucca, maionese vegana allo zenzero e lime, patate al forno alla paprika e timo limone / *Potatoes, peas, organic quinoa, organic chickpeas, cauliflower and garam masala patty, organic homemade cocoa bun, lettuce, tomatoes, pumpkin chips, vegan ginger and lime mayo, paprika and lemon thyme roast potatoes* — 16111 / DF VGN

Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura con salsa al curry rosso, latte di cocco e lemongrass, anacardi, riso basmati integrale biologico, germogli bio / *Organic chicken breast with red curry, coconut milk and lemongrass sauce, cashews, organic brown basmati rice, organic sprouts* — 8 / GF DF

Tagliata di manzo bio - 28

Controfiletto di manzo biologico (250 gr) alla griglia, cicoria ripassata, patate al forno alla paprika e timo limone, maionese al miele e rosmarino / *Grilled organic beef sirloin (250gr), sautéed chicory, paprika and lemon thyme roast potatoes, honey and rosemary mayo* — 3 / GF DF

Pluma di iberico alla griglia - 26

Pluma di maiale iberico, giardiniera di Morgan, spuma di mela verde, patate alla paprika e timo limone / *Iberian pork pluma, pickled vegetables, green apple whipping mousse, paprika and lemon thyme roast potatoes* — 7B / GF

Ombrina alla griglia - 28

Tranci di ombrina alla griglia, dadolata di verdure, crema di patate e porri, pomodorini confit al timo, pepe rosa / *Grilled croaker, mixed vegetables, potatoes and leek cream, thyme confit tomatoes, pink pepper* — 4 / GF DF

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

Patate al forno aromatizzate alla paprika e timo limone / *Paprika and lemon thyme roast potatoes* — GF DF VGN

Cicoria ripassata - 8

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino / *Garlic and chili sautéed chicory* — GF DF VGN

Verdure alla griglia - 8

Verdure di stagione alla griglia / *Seasonal grilled vegetables* — GF DF VGN

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

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

Torta caprese al caramello salato - 9

Caprese al cioccolato fondente, nocciole e mandorle biologiche, caramello, sale Maldon / *Caprese pie with dark chocolate, organic hazelnuts and almond, caramel, Maldon salt* — 378 / GF VGT

Tortino al cioccolato - 9

Tortino al cioccolato con crema inglese all'habanero / *Mini chocolate cake, crème anglaise with habanero* — 37 / GF VGT

Semifreddo al torroncino - 9

Semifreddo al torroncino e cioccolato bianco, coulis di lamponi / *Nougat and white chocolate semifreddo, raspberry coulis* — 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

