

Antipasti

STARTERS

Corte a primavera - 15

Tartare di avocado, feta alla griglia, asparagi, guanciale croccante "Pedrazzoli", fili di peperoncino, pepe / Avocado tartare, asparagus, grilled feta cheese, crispy jowl bacon, chili, black pepper - 1/6F

Panzanella e bufala - 15

Pane, pomodoro, sedano, cetrioli, olive taggiasche, aceto di mele, mozzarella di bufala Dop, cipollotti glassati, gazpacho di pomodorino del piennolo del Vesuvio, sfoglie croccanti di pane biologico ai piselli / Bread, tomato, celery, cucumber, taggiasca olives, apple vinegar, buffalo mozzarella, glazed spring onions, gazpacho, organic pea crispbread - 179/VGT

Tartare di salmone - 18

Salmone crudo, fiore di zucca, crudo di asparagi e fragole, citronette al limone / Raw salmon, zucchini flower, raw asparagus and strawberries, lemon citronette - 4AB/6FDF

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Spaghetti al pomodoro bio - 13

Pasta di grano duro bio "Pastificio Felicetti", pomodorini di collina bio, basilico / Durum wheat organic spaghetti, organic cherry tomato sauce, basil - 1/DFVGN

Fettuccine al ragù di agnello - 17

Pasta fresca all'uovo, ragù di agnello, noci biologiche, Parmigiano Reggiano Dop / Fresh egg fettuccine, lamb ragout, organic walnuts, Parmigiano Reggiano - 13789

Rigatoni alla carbonara - 16

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

Linguine, tonno e pistacchio - 18

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", tonno alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità), pistacchio, friggitelli, pomodorini al forno agli agrumi, semi di finocchio, aneto / Organic linguine pasta "Pastificio Felicetti", tuna, pistachio, friggitelli peppers, citrus roasted cherry tomatoes, fennel seeds, dill - 1489AB/DF

Fusillotti al pesto - 15

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti", pesto di basilico, aglio nero, Parmigiano Reggiano Dop, pecorino Fiore Sardo biologico Dop / Organic durum wheat pasta, basil pesto, fermented black garlic, Parmigiano Reggiano, organic pecorino - 17/VGT

Ginger Bowl - 18

Tempeh di soia biologica fermentata al latte di cocco e curcuma, riso basmati integrale bio, pomodorini confit, asparagi, fiori di zucca e basilico / Coconut and organic fermented soy tempeh, organic brown basmati rice, confit cherry tomatoes, asparagus, zucchini flowers and basil - 69/6FDFVGN

Pokè di salmone - 20

Salmone crudo marinato al limone, quinoa biologica al vapore, zucchine, melone, alghe rosse, pomodorini, pistacchi, maionese al basilico e lime / Lemon-marinated raw salmon, steamed organic quinoa, zucchini, melon, red seaweed, cherry tomatoes, pistachio, basil and lime mayo - 438AB/6FDF

Servizio € 2,5 / Service € 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

Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura, salsa di olive e prezzemolo, zucchine al vapore, olive taggiasche, patate al forno con aneto e aglio / *Organic chicken breast, olive and parsley sauce, steamed zucchini, olives, roast potatoes with dill and garlic* – GF DF

Tagliata di manzo bio - 28

Tagliata di controfiletto di manzo biologico alla griglia (250 gr), friggirelli alla griglia, patate al forno con aneto e aglio / *Sliced organic beef sirloin (250 g), grilled friggirelli peppers, roast potatoes with dill and garlic* – GF DF

Cheeseburger bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr), pane biologico fatto in casa ai piselli, pomodoro, stracciatella, insalata, maionese al basilico e lime, patate al forno con aneto e aglio / *Organic beefburger (200 gr), homemade organic pea bun, tomato, stracciatella cheese, lettuce, basil and lime mayo, dill and garlic roast potatoes* – 137

Vegan Burger - 18

Burger di daikon, farina di farro bio e pistacchi, pane biologico fatto in casa ai piselli, basilico, lime, paprika, pomodoro, insalata, cetrioli, maionese vegana alla paprika, patate al forno con aneto e aglio / *Daikon, organic spelt and pistachio burger, organic homemade pea bun, basil, lime, paprika, tomato, lettuce, cucumbers, vegan paprika mayo, dill and garlic roast potatoes* – 168 / DF VGN

Calamari alla griglia - 26

Calamari c.b.t. con senape biologica e miele, asparagi, germogli bio, mostarda di Cremona, pistacchi / *Grilled calamari, organic mustard, honey, asparagus, organic sprouts, fruit mustard, pistachio* – 89 10 14 B / GF DF

Costolette di agnello - 26

Costolette di agnello alla griglia marinate alla camomilla, carciofi, patate al forno con aneto e aglio / *Grilled lamb chops marinated in chamomile, artichokes, dill and garlic roast potatoes* – GF DF

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

Patate al forno aromatizzate all'aneto e aglio / *Dill and garlic roast potatoes* – DF GF VGN

Cicoria ripassata - 8

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino / *Sautéed chicory with garlic and chili* – DF GF VGN

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

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

Meringa, passion e pistacchio - 9

Meringa fatta in casa, crema al mascarpone e passion fruit, coulis di rose, crumble di pistacchi / *Homemade meringue, mascarpone and passion fruit cream, rose coulis, pistachio* – 378 / GF VGT

Carrot cheesecake - 9

Cheesecake al forno, purea di carote, panna montata alla menta e cardamomo / *Baked cheesecake, carrot puree, mint and cardamom whipped cream* – 137 / VGT

Semifreddo mango e cioccolato - 9

Semifreddo al mango, copertura al cioccolato fondente, mandorle biologiche, panna alla fragola e liquirizia / *Mango semifreddo, dark chocolate, organic almonds, strawberry and licorice whipped cream* – 378 / GF VGT



DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

