

Antipasti

STARTERS

Roast beef bio - 19

Roast beef di manzo biologico c.b.t., julienne di carciofi crudi, fragole, scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, citronette / *Organic roast beef, raw artichokes, strawberries, Parmigiano Reggiano, citronette* — 7 / GF

Cheesecake di salmone - 18

Tartare di salmone crudo, crumble di biscotto salato, crema di formaggio all'arancia / *Raw salmon tartare, biscuit crumble, orange cream cheese* — 147 AB

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* — 7 / GF VGT

Uovo poché e asparagi - 16

Uovo biologico poché, asparagi gratinati, Parmigiano Reggiano Dop, salsa olandese, insalata baby, erba cipollina / *Organic poached egg, asparagus gratin, Parmigiano Reggiano, hollandaise sauce, salad, chive* — 37 / GF VGT

Hummus di ceci - 14

Hummus di ceci biologici alla rapa rossa, peperone crusco, pane croccante, polvere di basilico / *Organic chickpea hummus and beetroot, crusco pepper, crunchy bread, basil powder* — 111 / 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 di agnello e carciofi - 18

Pasta fresca all'uovo, ragù bianco di agnello, Parmigiano Reggiano Dop, arancia, carciofi fritti / *Fresh egg pasta, lamb ragù, Parmigiano Reggiano, orange, fried artichokes* — 1379

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* — 178 / VGT

Rigatoni alla carbonara - 17

Pasta fresca all'uovo, guanciale croccante "Pedrazzoli", uovo bio, pecorino romano Dop, pepe nero / *Fresh egg pasta, crispy jowl bacon, organic yolk, pecorino, black pepper* — 137

Tonnarelli alla gricia e fiori di zucca - 17

Pasta fresca all'uovo, guanciale croccante "Pedrazzoli", pecorino romano Dop, fiori di zucca, pepe nero / *Fresh egg pasta, crispy jowl bacon, pecorino, zucchini flowers, black pepper* — 137

Linguine, scampi e stracciatella - 18

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", scampi, stracciatella, aglio nero / *Organic linguine pasta, prawns, stracciatella cheese, fermented black garlic* — 1279 B

Ginger Bowl - 18

Riso rosso biologico, bocconcini di soia biologica al curry, asparagi, carote, datteri bio, salsa vegana alla soia e cetrioli / *Organic red rice, organic soy bites with curry, asparagus, carrots, organic dates, vegan soy and cucumber sauce* — 6 / DF GF VGN

Poke di ricciola - 20

Ricciola cruda marinata al leche de tigre, riso nero biologico, edamame, verza viola, cetrioli, fragole, uova di pesce, cipolla croccante, salsa teriyaki / *Raw amberjack marinated in leche de tigre, organic black rice, edamame, purple cabbage, cucumber, strawberries, fish roe, crispy onion, teriyaki sauce* — 468 AB / DF GF

Servizio / 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, semi misti biologici, riso nero biologico, maionese alla salsa ponzu, germogli bio / *Baked salmon fillet, organic mixed seeds, organic black rice, ponzu sauce mayo, organic sprouts* — 3 4 6 11 / DF GF

Cheeseburger di manzo bio - 22

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa alla curcuma, cheddar, bacon, cetriolo, maionese al jalapeño, insalata, pomodori, patate al forno al rosmarino / *Grilled organic beef burger (200 gr), organic homemade turmeric bun, cheddar, bacon, cucumber, jalapeño mayo, lettuce, tomatoes, rosemary roast potatoes* — 137

Burger vegano - 19

Burger di patate, fagioli azuki, amaranto bio, cime di rapa e panch puren, pane bio fatto in casa alla curcuma, insalata, pomodori, cialda di patata americana, salsa vegana alla soia e cetriolo, patate al forno al rosmarino / *Potato, adzuki beans, organic amaranth, turnip greens and panch puren burger, homemade organic turmeric bun, salad, tomatoes, sweet potato chips, vegan soy and cucumber sauce, rosemary roast potatoes* — 16 10 / DF VGN

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, carciofi ripassati, maionese alla menta e limone, patate al forno al rosmarino / *Grilled organic beef sirloin (250 gr), sautéed artichokes, mint and lemon mayo, rosemary roast potatoes* — 3 / DF GF

Pluma di iberico alla griglia - 28

Pluma di maiale iberico, giardiniera di Morgan, chimichurri, patate al forno al rosmarino / *Iberian pork pluma, pickled vegetables, chimichurri sauce, rosemary roast potatoes* — B / 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* — 8 11 14 B / DF GF

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

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

Cicoria ripassata - 8

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino
Garlic and chili sautéed chicory
— 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* — 1 3 7 / VGT

Torta caprese al cioccolato - 10

Caprese al cioccolato fondente, nocciole e mandorle biologiche con crema pasticcera al basilico / *Caprese pie with dark chocolate, organic hazelnuts and almond with basil custard* — 3 7 8 / GF VGT

Millefoglie passion e lamponi - 10

Sfoglie croccanti, mousse al passion fruit, lamponi
Crispy pastries, passion fruit mousse, red berries — 11 / VGT

Semifreddo al torroncino e cioccolato - 10

Semifreddo al torroncino, ganache al cioccolato fondente / *Nougat semifreddo, dark chocolate ganache*
— 3 7 8 / GF VGT

Zabaione al Marsala e fragole - 10

Crema di zabaione al Marsala, fragole, menta, lingue di gatto fatte in casa / *Marsala-flavoured zabaione cream, strawberries, mint, homemade biscuits*
— 137 / VGT



DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

