

Antipasti

STARTERS

Zucca e tartufo - 17

Insalata di zucca marinata alle rose e aceto di mele, castagne al peperoncino, foglie di aglio orsino, nocciole bio, tartufo nero, guanciale croccante "Pedrazzoli" / *Rose and apple vinegar marinated pumpkin, spicy chestnuts, wild garlic leaves, organic hazelnuts, black truffle, crispy jowl bacon* — 8 / GF DF

Tartare di salmone - 18

Tartare di salmone crudo, crema di burrata, ribes, puntarelle, lime, alga nori croccante / *Raw salmon, burrata cream, red currant, puntarelle, lime, crispy nori seaweed* — 47 AB / GF

Uovo poché - 14

Uovo poché, salsa al vino rosso, mousse di formaggio alle erbe e mandorle bio / *Poached egg, red wine sauce, herb cheese mousse, organic almonds* — 37 89 / VGT GF

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Spaghetti al pomodoro bio - 12

Pasta di grano duro bio "Pastificio Felicetti" con pomodorini di collina bio e basilico / *Durum wheat organic spaghetti with organic cherry tomato sauce and basil* — 1 / VGN DF

Cavatelli, cime di rapa e salsiccia - 15

Cavatelli di pasta fresca, cime di rapa, salsiccia, castagne, pecorino fiore sardo, pepe / *Cavatelli pasta, turnip greens, sausage, chestnuts, pecorino cheese, pepper* — 179

Pici, baccalà e broccoli - 17

Pici artigianali, baccalà, provola affumicata alla vaniglia, broccolo romano, pepe di Java, pinoli / *Pici pasta, cod, vanilla smoked provola cheese, broccoli, Java pepper, pine nuts* — 1479 B

Rigatoni cacio e pepe - 15

Rigatoni di pasta fresca all'uovo, pecorino romano, mix di pepe "Emporio delle Spezie" / *Rigatoni fresh pasta, pecorino, mix pepper blend* — 131 VGT

Linguine con ragù vegetariano e tartufo - 17

Pasta di kamut bio "Pastificio Felicetti", cavolfiore, funghi di stagione, nocciole bio, tartufo nero, parmigiano reggiano Dop / *Organic linguine pasta "Pastificio Felicetti", cauliflower, seasonal mushrooms, organic hazelnuts, black truffle, parmigiano reggiano* — 1789 VGT

Ginger Bowl - 18

Funghi di stagione fritti, verza rossa allo zenzero, riso basmati integrale bio, melograno, maionese vegana alla paprika e capperi, citronette allo zenzero / *Fried seasonal mushrooms, red cabbage with ginger, organic brown basmati rice, pomegranate seeds, vegan paprika mayo and capers, ginger citronette* — 16 VGN DF

Poke di baccalà - 18

Bowl di baccalà al vapore, quinoa biologica, puntarelle, cavolfiore sott'aceto, castagne, mele, maionese al Tabasco / *Steamed cod, organic quinoa, puntarelle, pickled cauliflower, chestnuts, apples, Tabasco mayo* — 347 GF B

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

Patate al forno aromatizzate al timo, limone e pepe
Roast potatoes with thyme, lemon and pepper

DF GF VGN

Broccolo alla griglia - 8

Broccolo romano, semi di sesamo bio, maionese vegana al sesamo bio / *Grilled broccoli, organic sesame seeds, organic vegan sesame mayo*

611 / DF GF VGN



Servizio € 1 / Service € 1

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan



Secondi

MAINS

Tagliata di manzo bio - 28

Tagliata di controfiletto di manzo biologico alla griglia (250 gr), sedano rapa alla griglia, riduzione di aceto balsamico ai frutti di bosco, patate al forno al limone e timo / *Sliced organic beef on the grill (250 gr), grilled celeriac, berry balsamic vinegar reduction, lemon and thyme roast potatoes* — GF DF

Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico marinato al cacao e vino rosso in doppia cottura, radicchio alla griglia, maionese al Tabasco, patate al forno al limone e timo / *Grilled organic chicken breast marinated in cocoa and red wine, grilled radicchio, Tabasco mayo, lemon and thyme roast potatoes* — 3 9 / DF GF

Cheeseburger di manzo bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr), pane biologico fatto in casa alla curcuma, crema di burrata, cime di rapa ripassate, zucca alla griglia, patate al forno al limone e timo / *Organic beef burger (200g), homemade organic turmeric bun, burrata cream, sautéed turnip greens, grilled pumpkin, lemon and thyme roast potatoes* — 17

Vegan Burger - 18

Burger vegano di platano, miglio, noci biologiche e senape bio, pane biologico fatto in casa alla curcuma, cavolfiore sott'aceto, maionese vegana alla paprika e capperi, radicchio alla griglia, insalata di puntarelle e avocado / *Plantain, millet, organic walnuts and organic mustard vegan burger, homemade organic turmeric bun, pickled cauliflower, vegan pepper mayo and capers, grilled radicchio, puntarelle and avocado salad* — 1 6 8 10 / DF VGN

Salmone al forno - 21

Filetto di salmone al forno, semi di girasole bio, broccolo romano, maionese al sesamo bio / *Baked salmon fillet, organic sunflower seeds, broccoli, organic sesame mayo* — 4 6 11 / GF DF

Baccalà a colori - 22

Baccalà marinato al latte in doppia cottura, verza rossa, semi di girasole bio, patate viola, insalata di sedano, salsa di mirtilli e tè verde al gelsomino, fiori eduli / *Milk marinated cod, red cabbage, organic sunflower seeds, purple potatoes, celery salad, blueberry and green tea sauce, edible flowers* — 4 7 9 8 / GF

Vaporiera

STEAM BASKETS

100 gradi di vapore ad alta pressione per un piatto unico senza grassi aggiunti in cottura. LE PIETANZE NON VENGONO CONDITE; PER CONSERVARNE LE PROPRIETÀ ED IL GUSTO SI CONSIGLIA DI UTILIZZARE OLIO E.V.O. E SALE A TAVOLA

100 degrees of high-pressure steam without added fats during the cooking process. TO BETTER PRESERVE THE NUTRITIONAL QUALITIES AND THE NATURAL TASTE OF THE MAIN INGREDIENTS, OUR STEAM BASKETS ARE NOT SEASONED. WE SUGGEST TO ADD OLIVE OIL AND SALT DRESSING TO THE BASKETS

Cestino di calamari - 16

Calamari, fregola al nero di seppia, broccolo, melograno, citronette alla camomilla / *Steamed squid, broccoli, squid ink fregola, pomegranate seeds, camomile citronette* — 1 14 B / DF

Cestino vegano - 15

Burger di zucca, funghi, fagioli, patate, noci bio e senape biologica, riso basmati integrale bio, maionese vegana al sesamo bio, verza rossa, insalata di puntarelle, mele e verza rossa / *Pumpkin, mushroom, bean, potato, organic walnut and organic mustard burger, organic brown basmati rice, vegan organic sesame mayo, red cabbage, puntarelle and apple salad, red cabbage*

— 1 6 8 10 11 / VGN DF

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisu* — 1 3 7 / VGT

Brownie zucca e cannella - 9

Brownie al cioccolato con zucca e cannella, panna montata / *Chocolate brownie with pumpkin and cinnamon, whipped cream* — 13 7 / VGT

Meringa d'autunno - 9

Meringa fatta in casa, crema di castagne, salsa alle rose e melograno / *Homemade meringue, organic chestnut cream, rose and pomegranate sauce* — 3 7 / VGT GF

Purple - 9

Semifreddo di carote viola al rum, salsa e polvere di carote, fave di cacao / *Purple carrot rum semifreddo, carrot sauce, carrot powder, cocoa beans* — 3 7 / VGT GF



Servizio € 1 / Service € 1

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

