

# Antipasti

STARTERS

## Roast Beef bio - 18

Roast beef di manzo biologico c.b.t., pomodoro e sedano alla paprika, mandorle bio, maionese fatta in casa alle fragole e senape / *Organic roast beef, marinated tomato and celery with paprika, organic almonds, strawberry and mustard homemade mayo*

— 3 8 9 10 / DF GF

## Tartare di salmone - 18

Tartare di salmone crudo, melone, ravanelli, fragole, mostarda di Cremona, crema di pistacchi / *Raw salmon tartare, melon, radish, strawberries, mostarda di Cremona, pistachio cream* — 4 6 8 10 AB / DF GF

## Melanzane e mozzarella di bufala - 15

Melanzane alla scapece con aceto e menta, salsa di pomodori datterini freschi, mozzarella di bufala, alici del Cantabrico / *Eggplant escabeche in vinegar and mint, fresh datterini tomato sauce, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies* — 4 7 / GF

# Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

## Linguine al pomodoro bio - 13

Pasta di kamut bio "Pastificio Felicetti", pomodori bio, basilico / *Organic linguine pasta, organic tomato sauce, basil* — 1 / DF VGN

## Fusillotti, tonno e olive - 18

Pasta di grano duro bio "Pastificio Sorrentino a Gragnano", salsa di pomodori datterini freschi, tonno alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità), olive taggiasche, pomodorini confit, prezzemolo, zeste di limone / *Organic durum wheat pasta, fresh datterini tomato sauce, tuna, taggiasca olives, confit cherry tomatoes, parsley, lemon zest* — 14 B / DF

## Rigatoni alla carbonara e tartufo - 18

Pasta fresca all'uovo, guanciale "Pedrazzoli", uovo bio, pecorino romano Dop, tartufo nero, pepe / *Fresh egg pasta, jowl bacon, organic yolk, pecorino, black truffle, pepper* — 13 7

## Spaghetti all'antica - 16

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti", aglio, olio, peperoncino, pecorino Fiore Sardo bio Dop, Parmigiano Reggiano Dop / *Organic durum wheat spaghetti, extra virgin olive oil, garlic, chili pepper, organic pecorino, Parmigiano Reggiano* — 11 / VGT

## Tonnarelli cacio, pepe e crudo di scampi - 18

Pasta fresca all'uovo, pecorino romano Dop, pepe Andaliman "Emporio delle Spezie", crudo di scampi, lime / *Fresh egg pasta, pecorino, Andaliman pepper, raw prawns, lime* — 12 3 7 AB

## Ginger Bowl - 16

Quinoa rossa biologica, daikon al latte di soia e paprika fritto in panatura di pistacchi, fagiolini, pomodorini confit, lime, fili di peperoncino, crema di pistacchi / *Organic quinoa, fried daikon with soy milk and paprika in pistachio crumbs, green beans, confit cherry tomatoes, lime, chili pepper, pistachio cream* — 13 6 8 / DF VGT

## Poke di tonno - 19

Tonno crudo alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità), riso basmati integrale bio, zucchine al vapore, pomodorini, cetrioli, alghe rosse, pesto di maracuja alle mandorle biologiche, basilico e senape bio / *Raw tuna, organic brown basmati rice, steamed zucchini, cherry tomatoes, cucumbers, red seaweed, maracuja and organic almond cream, basil and organic mustard* — 14 6 8 10 AB / DF

# Contorni

SIDES

## Patate al forno - 8

Patate aromatizzate al prezzemolo e aglio

*Parsley and garlic roast potatoes*

DF GF VGN

## Cicoria ripassata - 8

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino

*Garlic and chili sautéed chicory*

DF GF VGN

## Fagiolini all'agro - 8

Fagiolini, olio extra vergine d'oliva, limone, lime

*Green beans, extra virgin olive oil, lemon, lime*

DF GF VGN



Coperto / Cover charge € 2

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan



# Secondi

## MAINS

### Cheeseburger di manzo bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa al pomodoro, insalata, salsa allo yogurt ed erbe aromatiche, cetrioli, pomodori, patate al forno / *Grilled organic beef burger (200 gr), organic homemade tomato bun, tomatoes, lettuce, herbed yogurt sauce, cucumbers, roast potatoes* — 1711

### Tagliata di manzo bio - 28

Controfiletto di manzo biologico (250 gr) alla griglia, insalata di carote alla senape di Dijon bio, patate al forno / *Grilled organic beef sirloin (250 gr), carrot salad with organic Dijon mustard, roast potatoes*

— 10 / DF GF

### Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura marinato ai semi di finocchio, peperonata, maionese al prezzemolo e aglio orsino, patate al forno / *Organic chicken breast marinated in fennel seeds, parsley and wild garlic mayo, Italian stewed bell peppers, roast potatoes*

— 39 / DF GF

### Burger vegetariano - 18

Burger di quinoa bio, fagioli biologici, pistacchi, Parmigiano Reggiano Dop e paprika affumicata, pane biologico fatto in casa al pomodoro, maionese vegana alla paprika, insalata, pomodori, cicoria, alghe rosse, carote alla senape di Dijon bio, patate al forno / *Organic quinoa, organic beans, pistachios, Parmigiano Reggiano and smoked paprika patty, homemade organic tomato bread, vegan paprika mayo, lettuce, tomatoes, chicory, red seaweed, carrots with organic Dijon mustard, roast potatoes* — 16781011 / VGT

### Salmone al forno - 21

Filetto di salmone al forno, semi di sesamo bio, riso basmati integrale bio, salsa allo yogurt ed erbe aromatiche / *Baked salmon fillet, organic sesame seeds, organic brown basmati rice, herbed yogurt sauce* — 4711 / GF

### Calamari alla griglia - 26

Calamari c.b.t, caponata di verdure con zucchine, melanzane, peperoni, olive taggiasche, capperi e basilico, crumble di pane al basilico / *Basil grilled calamari, zucchini, eggplants, bell peppers, taggiasca olives, capers and basil caponata, basil breadcrumbs* — 114 B / DF

## 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 tonno - 16

Polpette di tonno alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità), cipolle caramellate, pinoli bio, semi di finocchio, olive taggiasche e patate, riso basmati integrale bio, fagiolini, pomodori datterini, zeste di limone, alghe rosse, pesto di maracuja alle mandorle biologiche, basilico e senape bio / *Tuna, caramelised onions, organic pine nuts, fennel seeds, taggiasca olives and potato meatballs, organic brown basmati rice, green beans, datterini tomatoes, lemon zests, red seaweed, organic almond maracuja cream with basil and organic mustard* — 14810 A B / DF

### Cestino vegano - 14

Zucchine ripiene di pomodori secchi, nocciole biologiche e senape bio, quinoa biologica, friggitelli, ravanelli, maionese vegana al pistacchio / *Stuffed zucchini with dried tomatoes, organic hazelnuts and organic mustard, organic quinoa, friggitelli peppers, radish, pistachio vegan mayo* — 16810 / DF VGN

## Dolci

### DESSERTS

### Tiramisù al caffè - 8

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

### Torta fragole e panna - 9

Torta alle fragole con panna e ricotta, spuma "Margarita" al lime, salsa di fragole / *Strawberry cake, whipped cream, ricotta, lime "Margarita" mousse, strawberry sauce* — 137 / VGT

### Choco & Passion - 9

Mousse vegana al cioccolato fondente, crema al passion fruit, biscotto croccante di avena e noci bio, lime, menta / *Dark chocolate vegan mousse, passion fruit cream, organic oat and walnut biscuit, lime, mint* — 168 / DF VGN

### Semifreddo açai e cioccolato - 9

Semifreddo di açai, copertura al cioccolato fondente, carpaccio di ananas / *Açai semifreddo, dark chocolate topping, pineapple carpaccio* — 37 / GF VGT

