

Antipasti

STARTERS

Roast beef bio - 19

Roast beef di manzo biologico c.b.t., insalata di melone e valeriana, glassa di aceto balsamico, semi misti bio / *Organic roast beef, melon and baby leaf salad, balsamic vinegar glaze, organic mixed seeds* — 11 / GF DF

Ceviche di ricciola - 18

Ricciola cruda marinata al leche de tigre, avocado, patata dolce, insalata, cipolla marinata, chips di platano, coriandolo / *Raw amberjack marinated in leche de tigre, avocado, sweet potato, lettuce, marinated onion, plantain chips, coriander* — 4 8 A B / DF GF

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* — 1 / GF VGT

Panzanella e gelato di robiola - 16

Pane, pomodoro, cetrioli, olive taggiasche, cipolla marinata, origano, gelato di robiola ed erba cipollina / *Bread, tomato, cucumbers, taggiasche olives, marinated onion, oregano, robiola cheese and chive ice cream* — 17 / VGT

Hummus di ceci - 14

Hummus di ceci biologici alla rapa rossa, peperone crusco, pane croccante, polvere di basilico, semi di sesamo bio / *Organic chickpea hummus and beetroot, crusco pepper, crunchy bread, basil powder, organic sesame seeds* — 11 / 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, zafferano e zucchine - 18

Pasta fresca all'uovo, ragù bianco di manzo, zafferano, zucchine, Parmigiano Reggiano Dop / *Fresh egg pasta, beef ragù, saffron, zucchini, Parmigiano Reggiano* — 13 19

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* — 11 8 / VGT

Rigatoni alla carbonara - 17

Pasta fresca all'uovo, guanciale croccante "Pedrazzoli", uovo bio, pecorino romano Dop, pepe / *Fresh egg pasta, jowl bacon, organic yolk, pecorino, pepper* — 13 1

Tonnarelli cacio, pepe e crudo di scampi - 18

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

Linguine polpo e pecorino 18

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", polpo, pomodori datterini, pecorino romano Dop, prezzemolo / *Organic linguine pasta, octopus, datterini tomatoes, pecorino, parsley* — 17 9 14 B

Ginger Bowl - 18

Quinoa biologica, bocconcini di soia bio al curry, cetrioli, carote, pesche alla griglia, salsa vegana alla soia e cetriolo / *Organic quinoa, organic soy bites with curry, cucumbers, carrots, grilled peaches, vegan soy and cucumber sauce* — 6 / DF GF VGN

Poke di salmone - 20

Salmone crudo marinato alla salsa ponzu, riso nero biologico, edamame, verza viola, cetrioli, fragole, uova di pesce, cipolla croccante, salsa teriyaki / *Raw salmon marinated in ponzu sauce, organic black rice, edamame, purple cabbage, cucumbers, strawberries, fish roe, crispy onion, teriyaki sauce* — 14 6 8 A B / DF

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

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

Bietole all'agro - 8

Bietole con olio extravergine d'oliva e limone / *Chard, extra virgin olive oil, lemon* — 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

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

GRILL & MAINS

Salmone al forno - 22

Filetto di salmone, crumble di pane carasau, riso nero biologico, germogli bio, maionese al prezzemolo e limone / *Baked salmon fillet, carasau bread crumble, organic black rice, organic sprouts, parsley and lemon mayo* — 134 / DF

Cheeseburger di manzo bio - 22

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa al pomodoro, cheddar, bacon, cetriolo, insalata, pomodori, maionese alla paprika dolce, patate al forno al rosmarino / *Grilled organic beef burger (200 gr), organic homemade tomato bun, cheddar, bacon, cucumber, lettuce, tomatoes, paprika mayo, rosemary roast potatoes* — 13711

Burger vegano - 19

Burger di patate, fagioli azuki, amaranto bio, cime di rapa e panch puren, pane bio fatto in casa al pomodoro, insalata, pomodori, cialda di patata dolce, salsa vegana alla soia e cetriolo, patate al forno al rosmarino / *Potato, adzuki, organic amaranth, turnip greens and panch puren burger, homemade organic tomato bun, lettuce, tomatoes, sweet potato chips, vegan soy and cucumber sauce, rosemary roast potatoes*

— 161011 / DF VGN

Burger di mare - 25

Filetto di baccalà in panatura croccante, pane bio fatto in casa al nero di seppia, zucchine marinate, patata viola, insalata, maionese al prezzemolo e limone, patate al forno al rosmarino / *Breaded fried cod, homemade organic cuttlefish ink bun, marinated zucchini, purple potato, lettuce, parsley and lemon mayo, rosemary roast potatoes* — 1341114B / DF

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, bieta all'agro, patate al forno al rosmarino, riduzione di vino rosso / *Grilled organic beef sirloin (250gr), oil and lemon juice chard, red wine reduction sauce, rosemary roast potatoes* — 3 / 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*

— 81114B / DF 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 pollo bio - 16

Polpette di petto di pollo biologico al curry verde, riso nero biologico, patate, carote, zucchine, semi di sesamo bio, maionese alla paprika dolce / *Organic chicken breast meatballs with green curry, organic black rice, potatoes, carrots, zucchini, organic sesame seeds, paprika mayo* — 3711 / GF

Cestino vegetariano - 15

Burger di bieta, quinoa biologica, carote, Parmigiano Reggiano Dop e semi misti bio, orzo biologico, funghi, finocchi croccanti, edamame, salsa vegana alla soia e cetriolo / *Chard, organic quinoa, carrots, Parmigiano Reggiano and organic mixed seeds patty, organic barley, mushrooms, raw fennel, edamame, soy and cucumber vegan sauce* — 136711 / VGT

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 9

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisù* — 1371 / VGT

Key lime pie - 10

Crumble di biscotto con crema al lime e panna montata alla vaniglia / *Biscuit crumble, lime cream, vanilla whipped cream* — 1378 / VGT

Lingotto cioccolato e passion - 10

Mousse al passion fruit ricoperta da un sottile strato di cioccolato fondente servita con salsa al passion fruit / *Passion fruit mousse with a thin layer of dark chocolate and passion fruit sauce* — 7 / GF VGT

Semifreddo al cioccolato e albicocche - 10

Semifreddo al cioccolato fondente con salsa di albicocche e granella di pistacchio / *Dark chocolate semifreddo, apricots sauce, pistachio* — 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

