

# Antipasti

STARTERS

## Zucca e tartufo - 16

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 A B / 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* — 3789 / 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 / *Organic durum wheat spaghetti with organic cherry tomato sauce and basil* — 1 / VGN DF

## Cavatelli, cime di rapa e salsiccia - 15

Pasta fresca acqua e farina, cime di rapa, salsiccia, castagne, pecorino Fiore Sardo bio, pepe / *Cavatelli pasta, turnip greens, sausage, chestnuts, organic pecorino cheese, pepper* — 179

## Tonnarelli, tonno e olive - 17

Pasta fresca all'uovo, pomodoro, tonno alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità), olive taggiasche, prezzemolo / *Fresh tonnarelli pasta, tomato, tuna, taggiasche olives, parsley* — 1349 B / DF

## Rigatoni cacio e pepe - 15

Pasta fresca all'uovo, pecorino romano, mix di pepe "Emporio delle Spezie" / *Fresh rigatoni pasta, pecorino, mix pepper blend* — 137 / VGT

## Linguine, tartufo e ragù vegetariano - 17

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

## Ginger Bowl - 16

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 polpo - 18

Bowl di polpo al vapore, quinoa biologica, puntarelle, cavolfiore sott'aceto, castagne, mele, maionese al Tabasco / *Steamed octopus, organic quinoa, puntarelle, pickled cauliflower, chestnuts, apples, Tabasco mayo* — 34 B / DF GF

## Zuppa terra e mare - 18

Zuppa di lenticchie biologiche, cozze e pescato (secondo disponibilità), pomodoro, grissino bio fatto in casa al pomodoro, menta, pepe di Java / *Organic lentil soup, mussels and fish (depends on availability), tomato, homemade organic tomato breadstick, mint, Java pepper* — 124914 B / GF DF

# 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*  
6 11 / 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 / *Grilled organic beef sirloin (250 gr), grilled celeriac, berry balsamic vinegar reduction, lemon and thyme roast potatoes* — GF DF

## Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura marinato al cacao e vino rosso, 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* — 39 / GF DF

## Salmone al forno - 21

Filetto di salmone al forno, semi di girasole bio, broccolo romano, maionese di soia al sesamo bio / *Baked salmon fillet, organic sunflower seeds, broccoli, organic sesame soy mayo* — 46 11 B / GF DF

## Cheeseburger di manzo bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr), pane biologico fatto in casa al cacao, crema di burrata, cime di rapa ripassate, zucca alla griglia, patate al forno al limone e timo / *Organic beef burger (200g), homemade organic cocoa bun, burrata cream, sautéed turnip greens, grilled pumpkin, lemon and thyme roast potatoes* — 111

## Vegan Burger - 18

Burger vegano di platano, miglio, noci biologiche e senape bio, pane biologico fatto in casa al cacao, 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 cocoa bun, pickled cauliflower, vegan pepper mayo and capers, grilled radicchio, puntarelle and avocado salad* — 16 8 10 11 / DF VGN

## Polpo alla griglia - 24

Tentacolo di polpo alla griglia, crema di ceci bio, cozze bardate alla pancetta, cavolfiore alla griglia, peperoncino Isot (presidio Slow Food), chips di cavolo nero / *Grilled octopus tentacles, organic chickpea cream, mussels and bacon, grilled cauliflower, Isot chili, black kale chips* — 9 14 B / 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 tonno - 16

Polpetta di tonno, pinoli bio, semi di finocchio, olive taggiasche e patate, fregola al nero di seppia, cavolfiore, maionese al Tabasco / *Meatballs of tuna, potatoes, organic pine nuts, taggiasca olives and fennel seeds, fregola with squid ink, cauliflower, Tabasco mayo* — 14 3 14 A B

## Cestino vegano - 14

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 e mele / *Pumpkin, mushroom, bean, potato, organic walnut and organic mustard burger, organic brown basmati rice, vegan organic sesame mayo, puntarelle, red cabbage and apple salad* — 16 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, cannella e panna montata / *Chocolate brownie with pumpkin, cinnamon and whipped cream* — 13 7 / VGT

## Meringa, castagne e nocciole - 9

Meringa fatta in casa, crema di castagne e nocciole bio, salsa alle rose e melograno / *Homemade meringue, organic chestnut and hazelnut cream, rose and pomegranate sauce* — 3 7 8 / VGT GF

## Ricotta e pere - 9

Torta di ricotta con pere, nocciole bio, pere cotte al vino, riduzione di vino rosso / *Ricotta cake with pears, organic hazelnuts, pears cooked in wine, red wine reduction* — 13 7 8 / VGT



Servizio € 1 / Service € 1

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

