

Antipasti

STARTERS

Roast beef bio - 18

Roast beef di manzo biologico c.b.t., radicchio glassato al miele, noci bio, pere / *Organic roast beef, honey glazed radicchio, organic walnuts, pears* — 8 / GF DF

Tartare di salmone - 18

Salmone crudo marinato alla camomilla, aneto, mango, gel alla camomilla, cialda di riso rosso biologico / *Chamomile marinated raw salmon, dill, mango, chamomile jelly, organic red rice cracker* — 4 A B / GF DF

Baccalà e castagne - 16

Baccalà, crema di castagne, pomodori confit al timo, veli di pane croccante / *Cod, chestnuts cream, thyme confit tomatoes, crispy bread* — 14 B / DF

Guancia di iberico e polenta - 18

Guancia di maiale iberico, salsa demi-glace, polenta biologica croccante, carote glassate, germogli biologici, chips di radice di loto / *Iberian pork cheek, demi glace sauce, organic crispy polenta, glazed carrots, organic sprouts, lotus root chips* — 9 B / DF GF

Uovo poché, cardoncelli e taleggio - 15

Uovo poché, funghi cardoncelli alla soia bio, crema di taleggio, crumble di castagne / *Poached egg, organic soy sautéed mushrooms, taleggio cheese cream, chestnut crumble* — 13 6 7 / VGT

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Linguine al pomodoro bio - 13

Pasta di kamut biologico "Pastificio Felicetti", pomodori datterini bio, basilico / *Organic linguine pasta, organic datterini tomato sauce, basil* — 19 / DF VGN

Spaghetti all'antica - 16

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

Fusilloni alla puttanesca di baccalà - 17

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Sorrentino a Gagnano", baccalà, pomodori bio, olive taggiasche, capperi, prezzemolo, peperoncino / *Organic durum wheat fusilloni pasta, cod, organic tomato sauce, taggiasca olives, capers, parsley, chilli* — 14 B / DF

Rigatoni all'amatriciana - 16

Pasta fresca all'uovo, pomodori bio, guanciale croccante "Pedrazzoli", pecorino romano Dop / *Fresh egg pasta, organic tomato sauce, crispy jowl bacon, pecorino* — 13 7

Spaghetti cozze e patate - 17

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti", cozze, crema di patate, crumble di pane al prezzemolo, zeste di limone / *Organic durum wheat spaghetti, mussels, potato cream, parsley breadcrumbs, lemon zests* — 114 / DF

Ginger Bowl - 16

Riso rosso biologico, tempeh di soia biologica fermentata al finocchietto, zucca, datteri, finocchi croccanti, maionese vegana allo zenzero e lime / *Organic red rice, tempeh from organic fermented soy beans with wild fennel, pumpkin, dates, raw fennels, vegan ginger and lime mayo* — 6 / GF DF VGN

Poke di tonno - 19

Tonno crudo alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità) marinato in salsa ponzu, riso basmati integrale bio, edamame, alga wakame, germogli biologici, mela, uova di pesce, semi di papavero bio, salsa teriyaki / *Ponzu sauce-marinated raw tuna, organic brown basmati rice, edamame, wakame, organic sprouts, apple, fish roe, organic poppy seeds, teriyaki sauce* — 14 6 11 A B / DF

Pasta e fagioli con cavolo nero - 16

Maltagliati di pasta fresca all'uovo, fagioli, pomodoro, guanciale croccante "Pedrazzoli", chips di cavolo nero / *Fresh egg pasta, beans, tomato, jowl bacon, crispy black kale* — 13 9 / DF

Crema di patate, porri e cavolfiore - 12

Crema di patate, porri e cavolfiore, crostini di pane bio al cacao, cavolfiore croccante, semi misti biologici / *Potato, leek and cauliflower cream, organic crunchy cocoa bread, crispy cauliflower, organic mixed seeds* — 11 / DF VGN

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

Patate al forno aromatizzate alla paprika e timo limone / *Paprika and lemon thyme roast potatoes* — GF DF VGN

Cicoria ripassata - 8

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino / *Garlic and chili sautéed chicory* — GF DF VGN

Verdure alla griglia - 8

Verdure di stagione alla griglia / *Seasonal grilled vegetables* — GF DF VGN

Servizio / Service charge € 2



Secondi & Grill

GRILL & MAINS

Salmone al forno - 21

Filetto di salmone, semi misti biologici, riso basmati integrale bio, germogli biologici, maionese al melograno e lampone / *Baked salmon fillet, organic mixed seeds, organic brown basmati rice, organic sprouts, pomegranate and redberry mayo* — 3411 / GF DF

Cheeseburger di manzo bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa al cacao, cheddar, bacon, chips di zucca, maionese al jalapeño, insalata, pomodori, patate al forno alla paprika e timo limone / *Grilled organic beef burger (200 gr), organic homemade cocoa bun, cheddar, bacon, pumpkin chips, jalapeño mayo, lettuce, tomatoes, paprika and lemon thyme roast potatoes* — 13711

Burger vegano - 18

Burger di patate, piselli, quinoa biologica, ceci bio, cavolfiore e garam masala, pane bio fatto in casa al cacao, insalata, pomodori, chips di zucca, maionese vegana allo zenzero e lime, patate al forno alla paprika e timo limone / *Potatoes, peas, organic quinoa, organic chickpeas, cauliflower and garam masala patty, organic homemade cocoa bun, lettuce, tomatoes, pumpkin chips, vegan ginger and lime mayo, paprika and lemon thyme roast potatoes* — 1611 / DF VGN

Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura con salsa al curry rosso, latte di cocco e lemongrass, anacardi, riso basmati integrale biologico, germogli bio / *Organic chicken breast with red curry, coconut milk and lemongrass sauce, cashews, organic brown basmati rice, organic sprouts* — 8 / GF DF

Tagliata di manzo bio - 28

Controfiletto di manzo biologico (250 gr) alla griglia, cicoria ripassata, patate al forno alla paprika e timo limone, maionese al miele e rosmarino / *Grilled organic beef sirloin (250gr), sautéed chicory, paprika and lemon thyme roast potatoes, honey and rosemary mayo* — 3 / GF DF

Pluma di iberico alla griglia - 26

Pluma di maiale iberico, giardiniera di Morgan, spuma di mela verde, patate alla paprika e timo limone / *Iberian pork pluma, pickled vegetables, green apple whipping mousse, paprika and lemon thyme roast potatoes* — 7B / GF

Ombrina alla griglia - 28

Tranci di ombrina alla griglia, dadolata di verdure, crema di patate e porri, pomodorini confit al timo, pepe rosa / *Grilled croaker, mixed vegetables, potatoes and leek cream, thyme confit tomatoes, pink pepper* — 4 / GF 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 pollo bio - 16

Polpette di petto di pollo biologico al curry, riso basmati integrale bio, broccolo romanesco, patate viola, castagne, maionese al jalapeño / *Organic chicken breast meatballs with curry, organic brown basmati rice, romanesco, purple potatoes, chestnuts, jalapeño mayo* — 3711 / GF

Cestino vegetariano - 15

Burger di bieta, carote, quinoa bio e semi misti biologici, orzo bio, zucca, peperone crusco, carote, maionese vegana allo zenzero e lime / *Chard, carrots, organic quinoa and organic mixed seeds patty, organic barley, pumpkin, crusco pepper, carrots, ginger and lime vegan mayo* — 136711 / VGT

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

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

Torta caprese al caramello salato - 9

Caprese al cioccolato fondente, nocciole e mandorle biologiche, caramello, sale Maldon / *Caprese pie with dark chocolate, organic hazelnuts and almond, caramel, Maldon salt* — 378 / GF VGT

Tortino al cioccolato - 9

Tortino al cioccolato con crema inglese all'habanero / *Mini chocolate cake, crème anglaise with habanero* — 37 / GF VGT

Semifreddo al torroncino - 9

Semifreddo al torroncino e cioccolato bianco, coulis di lamponi / *Nougat and white chocolate semifreddo, raspberry coulis* — 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

