

Antipasti

STARTERS

Fave e cicoria - 13

Crema di fave, cicoria ripassata, fili di peperoncino /
Broad beans cream, sautéed chicory, chili pepper—9 / GF DF VGN

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 A B / GF DF

Cestino di vignarola - 15

Pasta brisée fatta in casa, fave, carciofi, crema di
piselli e stracciatella, cipollotti glassati, lattuga, fiori
di zucca, ravanelli, mentuccia, guanciale "Pedrazzoli"
croccante / *Homemade shortcrust pastry, broad beans,
artichokes, pea cream with stracciatella cheese, glazed spring
onions, lettuce, zucchini flowers, radish, mint, crispy jowl
bacon*—13 9 7

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Spaghetti al pomodoro bio - 13

Pasta di grano duro bio "Pastificio Felicetti",
pomodorini di collina bio, basilico / *Organic durum
wheat spaghetti, organic cherry tomato sauce, basil*
—1 / VGN DF

Linguine, tonno e olive - 18

Pasta di kamut bio "Pastificio Felicetti", pomodoro,
tonno alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità),
olive taggiasche, prezzemolo / *Organic linguine pasta,
tomato, tuna, taggiasca olives, parsley*—14 9 B / DF

Rigatoni alla gricia e carciofi - 16

Pasta fresca all'uovo, guanciale "Pedrazzoli",
pecorino romano Dop, carciofi croccanti, menta,
pepe nero / *Fresh egg rigatoni, jowl bacon, pecorino,
artichokes, mint, black pepper*—13 7

Fettuccine al ragù bianco bio - 17

Pasta fresca all'uovo, ragù di manzo biologico,
nocciole bio, Parmigiano Reggiano Dop / *Fresh egg
pasta, organic beef ragout, organic hazelnuts, Parmigiano
Reggiano*—13 7 8 9

Fusillotti, ragù vegetariano e stracciatella - 15

Pasta di grano duro bio "Pastificio Felicetti",
asparagi, fave, zucchine, friggiteLLi, peperone crusco,
pistacchio, stracciatella, prezzemolo / *Organic durum
wheat pasta, asparagus, broad beans, zucchini, friggiteLLi
peppers, crusco pepper, pistachio, stracciatella cheese, parsley*
—17 8 9 / VGT

Ginger Bowl - 16

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

Poke di tonno - 18

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, cucumber, red seaweed,
maracuja and organic almond cream with basil and organic
mustard*—4 6 8 10 A B / GF 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 VGN GF

Agretti, olio e limone - 8

Agretti con olio extravergine
d'oliva e limone
*Lemon and extra virgin olive oil
steamed agretti*
DF VGN GF



Servizio / Service € 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), pane biologico fatto in casa ai piselli, pomodoro, insalata, stracciatella, cetrioli, patate al forno / *Organic beef burger (200 gr), organic homemade pea bun, tomato, lettuce, stracciatella cheese, cucumbers, roast potatoes* — 17

Tagliata di manzo bio - 28

Tagliata di controfiletto di manzo biologico alla griglia (250 gr), insalata di carote alla senape di Dijon bio e patate al forno / *Grilled organic beef sirloin (250 g), carrot salad with organic Dijon mustard, roast potatoes* — 10 / GF DF

Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura marinato ai semi di finocchio, crema di piselli allo zenzero e liquirizia, carciofi, patate al forno / *Grilled organic chicken breast marinated in fennel seeds, ginger and licorice pea cream, artichokes, roast potatoes* — 9 / GF DF

Salmone al forno - 21

Filetto di salmone al forno, semi di girasole bio, rapa rossa, pesto di maracuja alle mandorle bio, basilico e senape biologica / *Baked salmon fillet, organic sunflower seeds, beetroot, maracuja and organic almond cream with basil and organic mustard* — 4 8 10 / DF GF

Burger vegetariano - 18

Burger di quinoa bio, fagioli biologici, pistacchi, Parmigiano Reggiano Dop e paprika affumicata, pane biologico fatto in casa ai piselli, pomodoro, maionese vegana alla paprika, insalata, agretti, alghe rosse, carote alla senape di Dijon bio, patate al forno / *Organic quinoa, organic bean, pistachio, Parmigiano Reggiano and smoked paprika burger, homemade organic pea bread, tomato, vegan paprika mayo, lettuce, agretti, red seaweed, carrots with organic Dijon mustard, roast potatoes* — 16 7 8 10 / VGT

Calamari alla griglia - 25

Calamari c.b.t. con lime e menta, crema di piselli allo zenzero e liquirizia, asparagi con pecorino romano Dop, crumble di pane e menta / *Lime and mint grilled calamari, ginger and liquorice pea cream, asparagus with pecorino, breadcrumbs and mint* — 17 9 14 B

Costolette di agnello - 24

Costolette di agnello alla griglia, carciofo fritto, patate al forno, cipollotto glassato, pepe / *Grilled lamb chops, fried artichoke, roast potatoes, glazed spring onion, black pepper* — 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 tonno - 16

Polpette di tonno, cipolle caramellate, pinoli bio, semi di finocchio, olive taggiasche e patate, riso basmati integrale bio, asparagi, alghe rosse, pesto di maracuja alle mandorle biologiche, basilico e senape bio / *Tuna, caramelised onions, organic pine nuts, fennel seeds, taggiasca olives and potatoes meatballs, organic brown basmati rice, asparagus, red seaweed, organic almond maracuja cream with basil and organic mustard* — 4 8 10 A B / GF DF

Cestino vegano - 14

Zucchine ripiene di nocciole bio, pomodori secchi e senape biologica, quinoa biologica, carciofi, ravanelli, maionese vegana al pistacchio / *Stuffed zucchini with organic hazelnuts, dried tomatoes and organic mustard, organic quinoa, artichokes, radish, pistachio vegan mayo* — 16 8 10 / DF VGN

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisu* — 1 3 7 / 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* — 13 7 / 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* — 16 8 / DF VGN

Semifreddo açai e cioccolato - 9

Semifreddo di açai, copertura al cioccolato fondente, carpaccio di ananas / *Açai semifreddo, dark chocolate topping, pineapple carpaccio* — 3 7 / GF VGT

