

# Antipasti

## STARTERS

### Roast beef bio - 19

Roast beef di manzo biologico c.b.t., julienne di carciofi crudi, fragole, scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, citronette / *Organic roast beef, raw artichokes, strawberries, Parmigiano Reggiano, citronette* — 7 / GF

### Cheesecake di salmone - 18

Tartare di salmone crudo, crumble di biscotto salato, crema di formaggio all'arancia / *Raw salmon tartare, biscuit crumble, orange cream cheese* — 14 TAB

### 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* — 7 / GF VGT

### Uovo poché e asparagi - 16

Uovo biologico poché, asparagi gratinati, Parmigiano Reggiano Dop, salsa olandese, insalata baby, erba cipollina / *Organic poached egg, asparagus gratin, Parmigiano Reggiano, hollandaise sauce, salad, chive* — 37 / GF VGT

### Hummus di ceci - 14

Hummus di ceci biologici alla rapa rossa, peperone crusco, pane croccante, polvere di basilico / *Organic chickpea hummus and beetroot, crusco pepper, crunchy bread, basil powder* — 111 / 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 di agnello e carciofi - 18

Pasta fresca all'uovo, ragù bianco di agnello, Parmigiano Reggiano Dop, arancia, carciofi fritti / *Fresh egg pasta, lamb ragù, Parmigiano Reggiano, orange, fried artichokes* — 1379

### 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* — 118 / VGT

### Rigatoni alla carbonara - 17

Pasta fresca all'uovo, guanciale croccante "Pedrazzoli", uovo bio, pecorino romano Dop, pepe nero / *Fresh egg pasta, crispy jowl bacon, organic yolk, pecorino, black pepper* — 137

### Tonnarelli alla gricia e fiori di zucca - 17

Pasta fresca all'uovo, guanciale croccante "Pedrazzoli", pecorino romano Dop, fiori di zucca, pepe nero / *Fresh egg pasta, crispy jowl bacon, pecorino, zucchini flowers, black pepper* — 137

### Linguine, scampi e stracciatella - 18

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", scampi, stracciatella, aglio nero / *Organic linguine pasta, prawns, stracciatella cheese, fermented black garlic* — 1279 B

### Ginger Bowl - 18

Riso rosso biologico, bocconcini di soia biologica al curry, asparagi, carote, datteri bio, salsa vegana alla soia e cetrioli / *Organic red rice, organic soy bites with curry, asparagus, carrots, organic dates, vegan soy and cucumber sauce* — 6 / DF GF VGN

### Poke di ricciola - 20

Ricciola cruda marinata al leche de tigre, riso nero biologico, edamame, verza viola, cetrioli, fragole, uova di pesce, cipolla croccante, salsa teriyaki / *Raw amberjack marinated in leche de tigre, organic black rice, edamame, purple cabbage, cucumber, strawberries, fish roe, crispy onion, teriyaki sauce* — 468 AB / DF GF

# Contorni

## SIDES

### Patate al forno - 8

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

### Cicoria ripassata - 8

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

### Scarola ripassata - 8

Scarola ripassata con pinoli bio, capperi e olive  
*Sauteed escarole with organic pine nuts, capers, olives* — GF DF VGN

Servizio / Service charge € 2,5



# Secondi & Grill

GRILL & MAINS

## Salmone al forno - 22

Filetto di salmone, semi misti biologici, riso nero biologico, maionese alla salsa ponzu, germogli bio / *Baked salmon fillet, organic mixed seeds, organic black rice, ponzu sauce mayo, organic sprouts* — 34611 / DF GF

## Cheeseburger di manzo bio - 22

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa alla curcuma, cheddar, bacon, cetriolo, maionese al jalapeño, insalata, pomodori, patate al forno al rosmarino / *Grilled organic beef burger (200 gr), organic homemade turmeric bun, cheddar, bacon, cucumber, jalapeño mayo, lettuce, tomatoes, rosemary roast potatoes* — 131

## Burger vegano - 19

Burger di patate, fagioli azuki, amaranto bio, cime di rapa e panch puren, pane bio fatto in casa alla curcuma, insalata, pomodori, cialda di patata americana, salsa vegana alla soia e cetriolo, patate al forno al rosmarino / *Potato, adzuki beans, organic amaranth, turnip greens and panch puren burger, homemade organic turmeric bun, salad, tomatoes, sweet potato chips, vegan soy and cucumber sauce, rosemary roast potatoes* — 1610 / DF VGN

## 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, carciofi ripassati, maionese alla menta e limone, patate al forno al rosmarino / *Grilled organic beef sirloin (250 gr), sautéed artichokes, mint and lemon mayo, rosemary roast potatoes* — 3 / DF GF

## Pluma di iberico alla griglia - 28

Pluma di maiale iberico, giardiniera di Morgan, chimichurri, patate al forno al rosmarino / *Iberian pork pluma, pickled vegetables, chimichurri sauce, rosemary roast potatoes* — B / 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* — 81114 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 pollo bio - 16

Polpette di petto di pollo biologico al curry e patate, riso nero biologico, carote viola, asparagi, semi di sesamo bio, maionese al jalapeño / *Organic chicken breast meatballs with curry and potatoes, organic black rice, purple carrots, asparagus, organic sesame seeds, jalapeño mayo* — 3711 / GF

## Cestino vegetariano - 15

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

## Dolci

DESSERTS

## Tiramisù al caffè - 9

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

## Torta caprese al cioccolato - 10

Caprese al cioccolato fondente, nocciole e mandorle biologiche con crema pasticcera al basilico / *Caprese pie with dark chocolate, organic hazelnuts and almond with basil custard* — 378 / GF VGT

## Millefoglie passion e lamponi - 10

Sfoglie croccanti, mousse al passion fruit, lamponi / *Crispy pastries, passion fruit mousse, red berries* — 171 / VGT

## Semifreddo al torroncino e cioccolato - 10

Semifreddo al torroncino, ganache al cioccolato fondente / *Nougat semifreddo, dark chocolate ganache* — 378 / GF VGT

## Zabaione al Marsala e fragole - 10

Crema di zabaione al Marsala, fragole, menta, lingue di gatto fatte in casa / *Marsala-flavoured zabaione cream, strawberries, mint, homemade biscuits* — 137 / VGT

