

Antipasti

STARTERS

Roast Beef bio - 18

Roast beef di manzo biologico c.b.t., radicchio glassato al miele, noci biologiche, 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 AB / 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

Polenta, funghi e formaggio - 15

Polenta biologica frita, crema di gorgonzola, funghi pioppini e cardoncelli, mirtillo, prezzemolo, fili di peperoncino / *Organic fried polenta, gorgonzola cheese, mushrooms, blueberries, parsley, chili* - 7 / GF VGT

Melanzana e caprino - 15

Melanzana al forno glassata alla soia biologica, crema di carote, caprino, germogli bio / *Baked eggplant glazed with organic soy sauce, carrot cream, goat cheese, organic sprouts* - 16 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* - 17 / VGT

Tonnarelli tonno e capperi - 18

Pasta fresca all'uovo, tonno alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità), peperoncino, aglio, capperi, prezzemolo / *Fresh egg pasta, tuna, chili, garlic, capers, parsley* - 134 B / DF

Rigatoni all'amatriciana - 16

Pasta fresca all'uovo, pomodoro biologico, guanciale croccante, pecorino romano Dop / *Fresh egg pasta, organic tomato sauce, crispy jowl bacon, pecorino* - 137

Spaghetti cozze e patate - 17

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti", cozze, crema di patate, crumble di pane al prezzemolo / *Organic durum wheat spaghetti, mussels, potato cream, parsley breadcrumbs* - 14 / 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 - 18

Tonno crudo alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità) marinato in salsa ponzu, riso basmati integrale bio, edamame, alga wakame, germogli di soia biologici, mela, uova di pesce, semi di papavero bio, salsa teriyaki / *Ponzu sauce-marinated raw tuna, organic brown basmati rice, edamame, wakame, organic soybean sprouts, apple, fish roe, organic poppy seeds, teriyaki sauce* - 146 AB / DF

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



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 - 21

Filetto di salmone, semi di senape bio, alga nori, riso basmati integrale bio, germogli biologici, salsa teriyaki / *Baked salmon fillet, organic mustard seeds, nori, organic brown basmati rice, organic sprouts, teriyaki sauce*

– 4 6 10 / GF DF

Cheeseburger di manzo bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa, cheddar, bacon, chips di zucca, maionese al chipotle, insalata, pomodori, patate al forno alla paprika e timo limone / *Grilled organic beef burger (200 gr), organic homemade bun, cheddar, bacon, pumpkin chips, chipotle mayo, lettuce, tomatoes, paprika and lemon thyme roast potatoes* – 1 3 7 11

Burger vegano - 18

Burger di patate, piselli, quinoa biologica, ceci bio, cavolfiore e garam masala, pane bio fatto in casa, 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 bun, lettuce, tomatoes, pumpkin chips, vegan ginger and lime mayo, paprika and lemon thyme roast potatoes* – 1 6 11 / DF VGN

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 chipotle / *Organic chicken breast meatballs with curry, organic brown basmati rice, romanesco, purple potatoes, chestnuts, chipotle mayo* – 3 7 / GF

Cestino di mare - 16

Trancio di tonno alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità), riso nero bio, cavolfiore, patate, olive taggiasche, sesamo biologico, salmoriglio / *Tuna, organic black rice cauliflower, potatoes, taggiasca olives, organic sesame, salmoriglio sauce* – 4 11 8 / GF DF

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 peppers, carrots, ginger and lime vegan mayo* – 1 3 6 7 11 / VGT

Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura con salsa al curry rosso, latte di cocco e lemongrass, spinacino, anacardi, riso basmati integrale biologico, germogli bio / *Organic chicken breast with red curry, coconut milk and lemongrass sauce, baby spinach, 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), sauteed chicory, paprika and lemon thyme roast potatoes, honey and rosemary mayo* – 3 / GF DF

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

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisù* – 1 3 7 / 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* – 3 7 8 / GF VGT

Tortino al cioccolato - 9

Tortino al cioccolato con crema inglese all'habanero / *Mini chocolate cake, crème anglaise with habanero* – 3 7 / GF VGT

Crème brûlée al pistacchio - 9

Crème brûlée al pistacchio di Bronte

Pistachio crème brûlée – 3 7 8 / 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

