

Antipasti

STARTERS

Roast beef bio - 19

Roast beef di manzo biologico c.b.t., insalata di mela, sedano rapa e melograno, maionese alla senape e aneto / *Organic roast beef, apple, celeriac and pomegranate salad, mustard and dill mayo* — 39 10 / GF DF

Tartare di tonno - 19

Tonno crudo marinato in salsa di ostriche, avocado, chips di topinambur / *Oyster sauce-marinated raw tuna, avocado, Jerusalem artichoke chips* — 14 6 14 AB / DF

Flan di formaggio e funghi - 16

Flan di pecorino, fonduta di caprino, funghi saltati, pepe rosa / *Pecorino flan, goat cheese fondue, sautéed mushrooms, pink pepper* — 31 / GF VGT

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* — 11 / GF VGT

Baccalà e polenta - 18

Baccalà mantecato al timo, polenta croccante, funghi cardoncelli, nocciole biologiche tostate / *Creamed codfish with thyme, crispy polenta, mushrooms, roasted organic hazelnuts* — 47 8 B / GF

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

Spaghetti all'antica - 16

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti" aglio olio e 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

Fettuccine al ragù, zafferano e zucca - 18

Pasta fresca all'uovo, ragù bianco di manzo biologico, zafferano, zucca, Parmigiano Reggiano Dop / *Fresh egg pasta, organic beef ragù, saffron, pumpkin, Parmigiano Reggiano* — 13 19

Rigatoni all'amatriciana - 17

Pasta fresca all'uovo, pomodori bio, guanciale "Pedrazzoli" croccante, pecorino romano Dop / *Fresh egg pasta, organic tomato sauce, crispy jowl bacon, pecorino* — 13 1

Linguine, scampi e stracciatella - 18

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", scampi, stracciatella, aglio nero / *Organic linguine pasta, shrimps, stracciatella cheese, fermented black garlic* — 12 19 B

Tonnarelli, baccalà e broccoli - 18

Pasta fresca all'uovo, baccalà, crema di broccolo romanesco, crumble di pane alle olive / *Fresh egg pasta, cod, creamy romanesco, olive breadcrumbs* — 13 4 1 B

Ginger Bowl - 18

Quinoa biologica alle erbe, bocconcini di soia bio alla paprika, finocchi, carote, arancia, salsa vegana alla soia e cetriolo / *Organic quinoa with herbs, organic soy bites with paprika, fennels, carrots, orange, vegan soy and cucumber sauce* — 6 / DF GF VGN

Poke di salmone - 20

Salmone crudo marinato in salsa ponzu, riso basmati integrale bio, wakame, verza, carote, mango, uova di pesce, sesamo bio, salsa teriyaki / *Raw salmon marinated in ponzu sauce, organic brown basmati rice, wakame, cabbage, carrots, mango, fish roe, organic sesame seeds, teriyaki sauce* — 14 6 11 AB / DF

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

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

Bietole all'agro - 8

Bietole con olio extravergine d'oliva e limone / *Chard, extra virgin olive oil, lemon* — GF DF VGN

Cicoria ripassata - 8

Cicoria ripassata con aglio, olio extravergine d'oliva e peperoncino / *Sautéed chicory with garlic, extra virgin olive and chili* — GF DF VGN

Servizio / Service Charge € 2,5



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 - 22

Filetto di salmone, crumble di pane carasau, riso basmati integrale biologico, germogli bio, maionese al prezzemolo e limone / *Baked salmon fillet, carasau bread crumble, organic brown basmati rice, organic sprouts, parsley and lemon mayo* — 134 / DF

Cheeseburger di manzo - 22

Burger di manzo (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa agli spinaci, caprino, bacon, zucca, insalata, pomodori, salsa barbecue, patate al forno al rosmarino / *Grilled beef burger (200 gr), organic homemade spinach bun, goat cheese, bacon, pumpkin, lettuce, tomatoes, bbq sauce, rosemary roast potatoes* — 1710 11

Burger vegetariano - 19

Burger di rapa rossa, sedano rapa, lenticchie biologiche e timo, pane bio fatto in casa agli spinaci, insalata, pomodori, caprino, yogurt alla menta, patate al forno al rosmarino / *Beetroot, celeriac, organic lentils and thyme burger, organic homemade spinach bun, lettuce, tomatoes, goat cheese, mint yogurt, rosemary roast potatoes* — 179 11 / VGT

Petto di pollo bio - 22

Petto di pollo biologico in doppia cottura, salsa al curry e latte di cocco, riso basmati integrale biologico, germogli bio, loomi / *Organic chicken breast, curry and coconut milk sauce, organic brown basmati rice, organic sprouts, loomi* — DF GF

Tagliata di manzo - 28

Controfiletto di manzo (250 gr) alla griglia, zucca saltata, riduzione di vino rosso, patate al forno al rosmarino / *Grilled beef sirloin (250gr), sautéed pumpkin, red wine sauce, rosemary roast potatoes* — DF GF

Tataki di tonno - 28

Tonno scottato, sesamo biologico, bietole all'agro, chutney di mango / *Seared tuna tataki, organic sesame seeds, chard with extra virgin olive oil and lemon, mango chutney* — 411 B / DF GF

Pluma di iberico - 26

Pluma di maiale iberico alla griglia, chimichurri alla menta, funghi cardoncelli, patate al forno al rosmarino / *Grilled iberian pork pluma, mint chimichurri, mushrooms, rosemary roast potatoes* — 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 verde, riso rosso biologico, patate, carote, zucca, semi di papavero bio, salsa barbecue / *Organic chicken breast meatballs with green curry, organic red rice, potatoes, carrots, pumpkin, organic poppy seeds, bbq sauce* — 3710 / GF

Cestino di mare - 16

Filetto di tonno, fregola, patate viola, broccolo romanesco, pomodori confit, maionese al prezzemolo e limone / *Tuna fillet, fregola, purple potatoes, romanesco, confit tomatoes, parsley and lemon mayo* — 134 B / DF

Cestino vegano - 15

Burger di cicerchie biologiche, verza e patate, riso nero biologico, funghi cardoncelli, finocchi, spinaci, salsa vegana alla soia e cetriolo / *Organic chickpeas, cabbage and potato patty, organic black rice, mushrooms, fennels, spinach, vegan soy and cucumber sauce* — 6 / DF GF VGN

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 9

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisù* — 131 / VGT

Tortino al cioccolato - 10

Tortino al cioccolato fondente con gelato all'arancia / *Dark chocolate mini cake, orange ice-cream* — 37 / GF VGT

Lingotto cioccolato e passion - 10

Mousse al passion fruit ricoperta da un sottile strato di cioccolato fondente, salsa al passion fruit / *Passion fruit mousse with a thin layer of dark chocolate, passion fruit sauce* — 7 / GF VGT

Soffice alla nocciola - 10

Tortino soffice alle nocciole biologiche, ganache al cioccolato fondente / *Organic hazelnuts cake, dark chocolate ganache* — 1378 / VGT

Strudel di mele - 10

Pasta frolla fatta in casa, mele, mandorle biologiche, uvetta, cannella, panna montata alla vaniglia / *Homemade shortcrust pastry, apples, organic almonds, raisins, cinnamon, vanilla whipped cream* — 1378 / VGT



DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

