

# Antipasti

## STARTERS

### Roast Beef bio - 18

Roast beef di manzo biologico c.b.t., senape bio, indivia belga, mele marinate alla senape bio, noci biologiche, pepe rosa / *Organic roast beef, organic mustard, endive, organic walnuts, organic mustard marinated apples, pink pepper* – 8 10 / GF DF

### Tartare di salmone - 18

Salmone crudo marinato al miso, erba cipollina, avocado, cialda di riso e alga nori, sesamo biologico / *Miso-marinated raw salmon, chives, avocado, rice and nori cracker, organic sesame seeds* – 4 6 11 A B / GF DF

### Uova poché e zucchine - 15

Uova poché, crema di zucchine allo zafferano, zucchine marinate al basilico, pinoli bio, fili di peperoncino / *Poached eggs, saffron zucchini cream, basil marinated zucchini, organic pine nuts, chili pepper*

– 3 / GF VGT DF

### Panzanella e stracciatella - 14

Pane bio fatto in casa, pomodoro, cipolla marinata, cetrioli, olive, stracciatella, origano, olio extravergine di oliva al basilico / *Organic homemade bread, tomato, marinated onion, cucumbers, olives, stracciatella cheese, oregano, basil extra virgin olive oil* – 17 / VGT

### Primavera di verdure - 14

Dadolata di zucchine, sedano, peperoni, carote e melanzane, pinoli bio, basilico, crema di cipolla rossa, pomodorini confit, scaglie di Parmigiano Reggiano Dop / *Zucchini, celery, bell peppers, carrots, eggplants, organic pine nuts, basil, red onion cream, confit cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano flakes* – 19 / GF VGT

# Pasta & Bowls

## PASTA & BOWLS

### Linguine al pomodoro bio - 13

Pasta di kamut biologica "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 / *Organic durum wheat spaghetti, extra virgin olive oil, garlic, chili pepper, organic pecorino, Parmigiano Reggiano* – 17 / VGT

### Rigatoni alla carbonara e tartufo - 18

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

### Tonnarelli cacio, pepe e crudo di scampi - 18

Pasta fresca all'uovo, pecorino romano Dop, pepe Andaliman "Emporio delle Spezie", crudo di scampi, lime / *Fresh egg pasta, pecorino, Andaliman pepper, raw prawns, lime* – 1 2 37 A B

### Spaghetti alle vongole - 18

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti", vongole, prezzemolo, aglio / *Organic spaghetti pasta, clams, parsley, garlic* – 114 / DF

### Ginger Bowl - 16

Quinoa biologica, tempeh di soia biologica fermentata al limone e timo, carote, rapa rossa, papaya, maionese vegana alla curcuma / *Organic quinoa, tempeh from organic fermented soy beans with lemon and thyme, carrots, beetroot, papaya, turmeric vegan mayo* – 6 / VGN GF DF

### Poke di tonno - 19

Tonno crudo alalunga o pinna gialla (secondo disponibilità) marinato in salsa ponzu, riso basmati integrale bio, cetrioli, alga wakame, verza, ananas, uova di pesce, semi di papavero bio, salsa di soia al wasabi / *Ponzu sauce-marinated raw tuna, organic brown basmati rice, cucumbers, wakame, cabbage, pineapple, fish roe, organic poppy seeds, wasabi soy sauce* – 146 A B / DF

# Contorni

## SIDES

### Patate al forno - 8

Patate al forno aromatizzate alla salvia / *Sage roast potatoes*

VGN DF GF

### Cicoria ripassata - 8

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino

*Garlic and chili sautéed chicory*

VGN DF GF

### Bietole all'agro - 8

Bietole con olio extravergine d'oliva e limone

*Chard, extra virgin olive oil, lemon*

VGN DF GF



Coperto / Cover 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 al forno, semi di senape bio, alga nori, riso basmati integrale bio, germogli biologici, salsa di soia al wasabi / *Baked salmon fillet, organic mustard seeds, nori, organic brown basmati rice, organic sprouts, wasabi soy sauce* – 14610 / DF

## Cheeseburger di manzo bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa al pomodoro, caprino, bacon, zucchine, insalata, maionese al pepe, pomodoro, patate al forno alla salvia / *Grilled organic beef burger (200 gr), organic homemade tomato bun, goat cheese, bacon, zucchini, lettuce, black pepper mayo, tomato, sage roast potatoes* – 13711

## Burger vegetariano - 18

Burger di rapa rossa e lenticchie bio, pane biologico fatto in casa al pomodoro, insalata, pomodoro, caprino, cetrioli, salsa tzatziki, patate al forno alla salvia / *Red turnip and organic lentils patty, organic homemade tomato bun, lettuce, tomato, goat cheese, cucumbers, tzatziki sauce, sage roast potatoes* – 1711 / VGT

## 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, sesamo nero bio, riso basmati integrale bio, zucchine, patate viola, mandorle bio, maionese al miele e rosmarino / *Organic chicken breast meatballs, curry, black sesame seeds, organic brown basmati rice, zucchini, purple potatoes, organic almonds, rosemary and honey mayo* – 37811 / GF

## Cestino di mare - 16

Baccalà, riso nero biologico, piselli, patate, pomodori secchi bio, maionese al prezzemolo / *Cod, organic black rice, peas, potatoes, organic dried tomatoes, parsley mayo* – 348 / GF DF

## Cestino vegetariano - 15

Burger di carote, spinaci e amaranto biologico, orzo bio, rape, carote, sedano, salsa tzatziki / *Carrot, spinach and organic amaranth patty, organic barley, turnips, carrots, celery, tzatziki sauce* – 1379 / VGT

## Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura, salsa con masala, paprika, latte di cocco, lemongrass e zenzero, semi di sesamo bio, riso basmati integrale biologico, germogli bio / *Organic chicken breast, masala, paprika, coconut milk, lemongrass and ginger sauce, organic sesame seeds, organic brown basmati rice, organic sprouts* – 11 / DF GF

## Tagliata di manzo bio - 28

Controfiletto di manzo biologico (250 gr) alla griglia, bietole all'agro, patate al forno alla salvia, maionese al miele e rosmarino / *Grilled organic beef sirloin (250 gr), extra virgin olive oil and lemon dressed chard, sage roast potatoes, rosemary and honey mayo* – 3 / GF DF

## Milanese di baccalà - 26

Baccalà croccante in doppia cottura con panatura di corn flakes, patate dolci fritte, maionese al prezzemolo / *Corn flakes breaded cod, fried sweet potatoes, parsley mayo* – 1348 / DF

## Dolci

DESSERTS

## Tiramisù al caffè - 8

*Tiramisù al caffè / Homemade tiramisù* – 137 / VGT

## Brownie al cioccolato - 9

Brownie al cioccolato fondente e noci biologiche, coulis ai frutti di bosco / *Dark chocolate brownie, organic walnuts, red berries coulis* – 1378 / VGT

## Semifreddo al torroncino - 9

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

## Soffice alla nocciola - 9

Tortino soffice alle nocciole biologiche con caramello salato / *Organic hazelnuts mini cake, salted caramel* – 1378 / VGT

## Vegan cheesecake lampone e mirtillo - 10

Dolce crudista lampone e mirtillo, croccante di mandorle e anacardi, salsa al passion fruit / *Raspberry and blueberry raw cake, almond, cashew, passion fruit sauce* – 8 / GF DF VGN RW

