

# Antipasti

## STARTERS

### Roast Beef bio - 16

Roast beef di manzo biologico c.b.t., puntarelle alla senape di Dijon / *Organic roast beef, puntarelle, Dijon mustard* – 10 / GF DF

### Cacio e pere - 15

Caprino alla griglia, pere, noci brasiliane, insalata, mostarda di frutta, mais baby, aceto balsamico al caffè / *Grilled caprino, pears, brazil nuts, baby corn, mostarda fruit, baby leaf salad, coffee balsamic vinegar* – 7 8 10 / VGT GF

### Tortino di zucca e funghi - 15

Zucca, cardoncelli alla griglia, crema di taleggio, pinoli biologici, semi di zucca bio / *Pumpkin savory pie, grilled cardoncelli mushrooms, taleggio sauce, organic pine nuts, organic pumpkin seeds* – 37 / GF VGT

### Tartare di salmone - 18

Tartare di salmone crudo marinato al pompelmo, mango, chips di scorzonera, semi di papavero / *Raw salmon tartare marinated in grapefruit, black salsify chips, poppy seeds* – 4 AB / DF GF

### Baccalà e polenta - 16

Baccalà mantecato, polenta croccante, crema di ceci bio, timo, chips di rapa rossa / *Smashed creamed codfish, grilled polenta, organic chickpea cream, thyme, red turnip chips* – 47 11 B / GF

# Pasta & Bowls

## PASTA & BOWLS

### Linguine al pomodoro bio - 12

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", salsa di pomodorini di collina bio, basilico / *Organic linguine pasta, organic cherry tomato sauce, basil* – 19 / DF VGN

### Rigatoni alla gricia e tartufo - 18

Rigatoni di pasta fresca con guanciale "Pedrazzoli", pecorino romano Dop, tartufo nero, pepe / *Fresh rigatoni pasta, jowl bacon, pecorino, black truffle, pepper* – 137

### Spaghetti all'antica - 15

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti", pecorino Fiore Sardo biologico, aglio, peperoncino, Parmigiano Reggiano Dop / *Organic durum wheat spaghetti, organic pecorino, garlic, chili pepper, Parmigiano Reggiano* – 17 / VGT

### Linguine, scampi e stracciatella - 18

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", scampi, stracciatella, aglio nero / *Organic linguine pasta, shrimps, stracciatella cheese, fermented black garlic* – 127 9 B

### Crema di zucca e patate - 12

Crema di zucca e patate, crostini di pane, chips di carota, polvere di cacao / *Pumpkin and potato cream, crunchy bread, carrot chips, cocoa powder* – 111 / VGN DF

### Pasta, fagioli e cavolo nero - 16

Maltagliati di pasta fresca all'uovo, fagioli, pomodoro, guanciale "Pedrazzoli", chips di cavolo nero / *Fresh maltagliati pasta, beans, tomato, jowl bacon, crispy black kale* – 139 DF

### Ravioli zucca, funghi e gorgonzola - 17

Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta e pecorino Fiore Sardo bio, zucca, funghi pioppini e cardoncelli, cremoso di gorgonzola / *Fresh ravioli pasta filled with ricotta and organic pecorino, pumpkin, mushrooms, gorgonzola cream* – 137 / VGT

### Poke di salmone - 18

Salmone crudo marinato in salsa ponzu, riso basmati integrale bio, edamame, alga wakame, carote, uova di pesce, semi di sesamo bio, arancia, riduzione di soia al wasabi / *Raw salmon marinated in ponzu sauce, organic brown basmati rice, edamame, wakame seaweed, carrots, fish roe, organic sesame seeds, orange, wasabi soy reduction* – 146 11 AB / DF

# Contorni

## SIDES

### Verdure alla griglia - 9

Verdure di stagione alla griglia  
*Seasonal grilled vegetables*  
VGN GF DF

### Scarola ripassata - 8

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

### Patate al forno al rosmarino - 8

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



Servizio € 1 / Service € 1

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan



# Secondi & Grill

GRILL & MAINS

## Calamari alla griglia - 26

Calamari alla griglia, funghi cardoncelli fritti, insalata di verza rossa, salsa salmoriglio / *Grilled calamari, fried cardoncelli mushrooms, red cabbage salad, salmoriglio sauce*

— 14 B / GFDF

## Cheeseburger di manzo bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa al cacao, pecorino, patata croccante, maionese al Tabasco, bacon affumicato, insalata, pomodori, patate al rosmarino / *Organic beef burger (200 gr), organic homemade cocoa bun, pecorino, crispy potatoes, spicy mayo, smoked bacon, lettuce, tomatoes, rosemary roast potatoes* — 13711

## Burger vegetariano - 18

Burger di ceci bio, patate, tahina e amaranto bio, pane biologico fatto in casa al cacao, patata croccante, insalata verde, pomodoro, salsa allo yogurt ed erba cipollina, patate al rosmarino / *Organic chickpea, potato, tahini, organic amaranth burger, organic homemade cocoa bread, crispy potato, lettuce, tomato, yogurt and chive sauce, rosemary roast potatoes* — 17111 VGT

## Petto di pollo bio - 21

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

## Salmone al forno - 21

Filetto di salmone, salsa teriyaki, semi di sesamo bio, erba cipollina, riso basmati integrale bio, salsa agrodolce / *Baked salmon fillet, teriyaki sauce, organic sesame seeds, chive, organic whole basmati rice, sweet and sour sauce* — 14611 B / DF

## Tagliata di manzo bio - 28

Controfiletto di manzo biologico (250 gr) alla griglia, pak choi al forno, patate al rosmarino, senape di Dijon / *Sliced organic beef sirloin (250 g), baked pak choi, rosemary roast potatoes, Dijon mustard* — 310 / DF GF

## Pluma di iberico - 26

Pluma di maiale iberico, indivia al timo, yucca frita, nocciole bio, riduzione di balsamico al caffè / *Iberian pork pluma, thyme escarole, fried yucca, organic walnuts, balsamic coffee sauce* — 78 / 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 mare - 16

Filetto di San Pietro, fregola al nero di seppia, patate, pomodori, menta, salsa agrodolce / *St. Peter's fish fillet, squid ink fregola, potatoes, tomatoes, mint, sweet and sour sauce* — 1414 B / DF

## Cestino di pollo bio - 16

Polpette di petto di pollo biologico alla paprika e semi di sesamo nero bio, farro bio, broccoli, pak choi, patate, maionese al Tabasco / *Organic chicken breast meatballs with paprika and organic black sesame seeds, organic spelt, broccoli, pak choi, potatoes, spicy mayo* — 13711

## Cestino vegetariano - 15

Burger di bieta e quinoa bio, riso rosso biologico, rapa, zucca, pomodori confit, maionese vegana al basilico / *Chard and organic quinoa burger, organic red rice, turnip, pumpkin, confit tomatoes, vegan basil mayo* — 376 / GF VGT

## Dolci

DESSERTS

## Tiramisù al caffè - 8

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisu* — 137 / VGT

## Tortino al cioccolato - 9

Tortino al cioccolato con crema inglese  
*Chocolate mini cake, crème anglaise* — 37 / GF VGT

## Tenero al pistacchio - 10

Dolce vegano crudista con crema di pistacchio, anacardi, cioccolato fondente, ganache al cioccolato / *Raw vegan dessert with pistachio cream, cashews, dark chocolate icing, chocolate ganache* — 8 / GF DF VGN RW

## Tortino vegano mele e cannella - 9

Tortino con farina di mais, mele, cannella e latte di cocco, salsa alla graviola, scaglie di cioccolato fondente e mirtilli / *Apple, cinnamon, coconut milk and cornflour cake, graviola sauce, dark chocolate chips and blueberries* — GF VGN DF

Servizio € 1 / Service € 1

DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

