

# Antipasti

## STARTERS

### Roast Beef bio - 18

Roast beef di manzo biologico c.b.t., carciofi marinati alla menta, fragole, pepe rosa  
*Organic roast beef, mint-marinated artichokes, strawberries, pink pepper* – GF DF

### Tartare di tonno - 18

Tonno crudo marinato al miso, erba cipollina, avocado, cialda di riso e alga nori, sesamo bio  
*Miso-marinated raw tuna, chives, avocado, rice and nori seaweed cracker, organic sesame seeds* – 411 AB / GF DF

### Uova poché e asparagi - 15

Uova poché, asparagi, Parmigiano Reggiano Dop, maionese al basilico e limone, germogli biologici  
*Poached eggs, asparagus, Parmigiano Reggiano, basil and lemon mayo, organic sprouts* – 37 / GF VGT

### Panzanella e stracciatella - 14

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

### Primavera di verdure - 14

Dadolata di zucchine, sedano, peperoni e melanzane, pinoli bio, basilico, crema di cipolla rossa, pomodorini confit, scaglie di Parmigiano Reggiano Dop / *Zucchini, celery, pepper, eggplant, organic pine nuts, basil, red onion cream, confit cherry tomato, Parmigiano Reggiano flakes* – 79 / GF VGT

# Pasta & Bowls

## PASTA & BOWLS

### Linguine al pomodoro bio - 13

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", pomodorini di collina bio, basilico / *Organic linguine pasta, organic cherry 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 / *Organic durum wheat spaghetti, extra virgin olive oil, garlic, chili pepper, organic pecorino, Parmigiano Reggiano* – 17 / VGT

### Fettuccine burro, alici e fiori di zucca - 16

Pasta fresca all'uovo, burro di Normandia salato, alici, fiori di zucca, crema di ricotta al lime, nocciole biologiche / *Fresh egg pasta, Normandy salted butter, anchovies, zucchini flowers, ricotta cream with lime, organic hazelnuts* – 13478

### Rigatoni alla carbonara - 16

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

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

Pasta fresca all'uovo, pecorino romano Dop, pepe Andaliman, crudo di scampi, lime / *Fresh egg pasta, pecorino, Andaliman pepper, raw prawns, lime* – 1237 AB

### Insalata di quinoa - 15

Quinoa biologica, tempeh di soia biologica fermentata, mais choclo, asparagi, papaya, erbe aromatiche, maionese vegana alla curcuma / *Organic quinoa, tempeh from organic fermented soy beans, choclo corn, asparagus, papaya, aromatic herbs, vegan turmeric mayo* – 6 / VGN GF DF

### Poke di salmone - 18

Salmone crudo marinato in salsa ponzu, riso basmati integrale bio, cetrioli, alga wakame, verza, ananas, uova di pesce, semi di papavero, salsa di soia al wasabi / *Ponzu sauce-marinated raw salmon, organic brown basmati rice, cucumbers, wakame seaweed, cabbage, pineapple, fish roe, poppy seeds, wasabi soy sauce* – 146 AB / DF

# Contorni

## SIDES

### Patate al forno - 8

Patate al forno aromatizzate alla salvia / *Sage roast potatoes*  
VGN GF DF

### Cicoria ripassata - 8

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

### Agretti, olio e limone - 8

Agretti con olio extravergine d'oliva e limone  
*Agretti, extra virgin olive oil, lemon*  
VGN GF DF



Servizio € 2 / Service € 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, salsa teriyaki, semi di sesamo bio, erba cipollina, riso basmati integrale bio, germogli biologici, salsa agrodolce / *Baked salmon fillet, teriyaki sauce, organic sesame seeds, chives, organic brown basmati rice, organic sprouts, sweet and sour sauce* – 4611 / GF DF

## Cheeseburger di manzo bio - 21

Burger di manzo biologico (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa ai piselli, caprino, bacon, zucchine, insalata, maionese al pepe nero, pomodori, patate al forno alla salvia / *Organic beef burger (200 gr), organic homemade pea bun, goat cheese, bacon, zucchini, lettuce, black pepper mayo, tomato, sage roast potatoes* – 137

## Burger vegetariano - 18

Burger di rapa rossa e lenticchie bio, pane biologico fatto in casa ai piselli, insalata, pomodori, caprino, cetrioli, salsa tzatziki, patate al forno alla salvia / *Red turnip and organic lentils burger, organic homemade pea bun, lettuce, tomato, goat cheese, cucumbers, tzatziki sauce, sage roast potatoes* – 17 / VGT

## Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura, salsa al masala, paprika, latte di cocco, lemongrass e zenzero, semi di sesamo bio, riso basmati integrale bio, germogli biologici / *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, agretti olio extravergine di oliva e limone, patate al forno alla salvia, maionese al miele e rosmarino / *Grilled organic beef sirloin (250 g), extra virgin olive oil and lemon dressed agretti, sage roast potatoes, rosemary and honey mayo* – 3 / GF DF

## Calamari alla griglia - 26

Calamari, carciofi fritti, insalata di verza rossa, salmoriglio / *Grilled calamari, fried artichokes, red cabbage salad, salmoriglio* – 14 B / GF DF

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

## Cestino di mare - 16

Seppioline, riso nero biologico, piselli, patate, pomodori secchi bio, salmoriglio / *Baby squids, organic black rice, peas, potatoes, organic dried tomatoes, salmoriglio sauce* – 14 B / GF DF

## Cestino vegetariano - 15

Burger di bietta, quinoa bio e semi misti biologici, orzo bio, rapa, carote, sedano, salsa tzatziki / *Chard, organic quinoa and mixed organic seeds burger, organic barley, turnip, carrots, celery, tzatziki sauce* – 1379 / VGT

## 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, 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, salsa di cioccolato bianco e limone, gelée di limone e menta / *Organic hazelnuts mini cake, white chocolate and lemon sauce, lemon and mint gelée* – 1378 / VGT

## Vegan cheesecake lampone e mirtillo - 10

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

