

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, mirtilli, 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* - 167 / 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* - 114 / 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

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

MAINS & GRILL

Salmone al forno - 21

Filetto di salmone con arancia e mandorle biologiche, riso nero bio, germogli bio e maionese all'arancia
/ Baked salmon fillet, orange, organic almonds, organic black rice, organic sprouts, orange mayo – 348 / GFDF

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 – 13711

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 – 1611 / DFVGN

Petto di pollo bio - 21

Petto di pollo biologico in doppia cottura con latte di cocco, macis e sumac, riso nero biologico, germogli bio
/ Organic chicken breast with coconut milk, macis and sumac, organic black rice, organic sprouts – 9 / GFDF

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 / GFDF

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 / GFDF

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

Patate al forno aromatizzate alla paprika e timo limone
/ Paprika and lemon thyme roast potatoes – GFDFVGN

Cicoria ripassata - 8

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino
Garlic and chili sautéed chicory – GFDFVGN

Verdure alla griglia - 8

Verdure di stagione alla griglia
Seasonal grilled vegetables – GFDFVGN

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

Tiramisù al caffè
Homemade tiramisù – 137 / 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 – 378 / GFVGT

Tortino al cioccolato - 9

Tortino al cioccolato con crema inglese all'habanero
Mini chocolate cake, crème anglaise with habanero – 37 / GFVGT

Crème brûlée al pistacchio - 9

Crème brûlée al pistacchio di Bronte
Pistachio crème brûlée – 378 / GFVGT

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 / GFDFVGN RW



DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

