

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* — 3 9 10 / GF DF

Tartare di tonno - 19

Tonno crudo marinato alla citronette di sesamo, mango, semi di sesamo bio / *Sesame citronette marinated raw tuna, mango, organic sesame seeds* — 4 11 A B / DF GF

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* — 3 7 / GF VGT

Guancia di iberico - 18

Guancia di maiale iberico, riduzione di mirto, purè di sedano rapa, spinacini ripassati, pomodorini confit / *Iberian pork cheek, myrtle sauce, celeriac purée, sautéed baby spinach, confit tomatoes* — 7 9 B / GF

Baccalà e polenta - 18

Baccalà mantecato al timo, polenta croccante, funghi cardoncelli, nocciole biologiche tostate, polvere di rapa rossa / *Creamed codfish with thyme, crispy polenta, mushrooms, roasted organic hazelnuts, beetroot powder* — 4 7 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* — 1 9 / DF VGN

Tortellini cacio e pepe 18

Tortellini di pasta fresca all'uovo "Pastificio Secondi" ripieni di carne, pecorino romano Dop, pepe / *Fresh egg tortellini filled with meat, pecorino, pepper* — 13 7 9

Fettuccine, salsiccia e funghi - 18

Pasta fresca all'uovo, salsiccia biologica, funghi, nocciole biologiche tostate / *Fresh egg pasta, organic sausage, mushrooms, organic toasted hazelnuts* — 13 7 8

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 7

Linguine, gamberi e broccoli - 18

Pasta di kamut biologico "Pastificio Felicetti", gamberi, broccolo romanesco, bottarga di muggine / *Organic linguine pasta, shrimps, romanesco, bottarga* — 12 4 9 B / DF

Fusilloni alla puttanesca di tonno - 18

Pasta di grano duro bio "Pastificio Sorrentino a Gragnano", tonno, pomodori bio, olive taggiasche, capperi, prezzemolo, origano, peperoncino / *Organic durum wheat fusilloni pasta, tuna, organic tomato sauce, taggiasca olives, capers, parsley, oregano, chili* — 1 4 B / DF

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* — 1 4 6 11 A B / DF

ZUPPE / SOUPS

Pasta e fagioli con cavolo nero - 17

Zuppa di fagioli con mafalde di pasta fresca all'uovo, pomodoro bio, guanciale "Pedrazzoli", chips di cavolo nero / *Fresh maltagliati pasta, beans, organic tomato sauce, jowl bacon, crispy black kale* — 13 9 / DF

Zuppa di verdure e quinoa - 16

Zuppa di verdure di stagione, quinoa biologica mista, crostini di pane / *Seasonal vegetable soup, organic mixed quinoa, crunchy bread* — 1 / DF VGN

Contorni

SIDES

Patate al forno - 8

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

Puntarelle alla senape - 8

Puntarelle con salsa alla senape bio / *Puntarelle chicory with organic mustard* — 10 / DF GF VGN

Cicoria ripassata - 8

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

Servizio / Service Charge € 2,5



Secondi & Grill

GRILL & MAINS

Salmone al forno - 22

Filetto di salmone, crumble di pane e olive, riso basmati integrale biologico, germogli bio, crema di peperoni e aceto balsamico / *Baked salmon fillet, olives and bread crumbs, organic brown basmati rice, organic sprouts, pepper cream with balsamic vinegar* — 14 / DF

Cheeseburger di manzo - 22

Burger di manzo (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa al cacao, caprino, bacon, zucca, insalata, pomodori, salsa barbecue, patate al forno al rosmarino / *Grilled beef burger (200 gr), organic homemade cocoa bun, goat cheese, bacon, pumpkin, lettuce, tomatoes, bbq sauce, rosemary roast potatoes* — 17 10 11

Burger vegetariano - 19

Burger di rapa rossa, sedano rapa, lenticchie biologiche e timo, pane bio fatto in casa al cacao, insalata, pomodori, caprino, yogurt alla menta, patate al forno al rosmarino / *Beetroot, celeriac, organic lentils and thyme burger, organic homemade cocoa bun, lettuce, tomatoes, goat cheese, mint yogurt, rosemary roast potatoes* — 17 9 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, radicchio stufato, riduzione di vino rosso, patate al forno al rosmarino / *Grilled beef sirloin (250 gr), sautéed radicchio, red wine sauce, rosemary roast potatoes* — DF GF

Tataki di tonno - 28

Tonno scottato, sesamo biologico, puntarelle alla senape bio, chutney di mango / *Seared tuna tataki, organic sesame seeds, puntarelle chicory with organic mustard, mango chutney* — 4 10 11 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* — B / 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, radicchio, semi di papavero bio, salsa barbecue / *Organic chicken breast meatballs with green curry, organic red rice, potatoes, radicchio, organic poppy seeds, bbq sauce* — 37 10 / GF

Cestino di mare - 16

Filetto di tonno, fregola, patate viola, broccolo romanesco, peperoni, crema di peperoni e aceto balsamico / *Tuna fillet, fregola, purple potatoes, romanesco, peppers, pepper cream with balsamic vinegar* — 13 4 B / DF

Cestino vegano - 15

Burger di cicerchie biologiche, verza e patate, riso nero biologico, funghi, 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* — 13 7 / VGT

Tortino al cioccolato - 10

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

Crème brûlée al pistacchio - 10

Crème brûlée al pistacchio di Bronte
Pistachio crème brûlée — 37 8 / GF VGT

Soffice alla nocciola - 10

Tortino soffice alle nocciole biologiche, ganache al cioccolato fondente, ribes rosso / *Organic hazelnuts cake, dark chocolate ganache, currants* — 13 7 8 / VGT

Vegan cheesecake cocco e frutti di bosco - 10

Dolce vegano con mandorle bio, datteri, crema di cocco e anacardi, coulis di frutti di bosco / *Vegan dessert with organic almond and dates, coconut and cashew cream, berry coulis* — 8 / DF GF VGN

