Antipasti
STARTERS

Roast beef - *20*
Roast beef di manzo c.b.t., coleslaw al timo limonato / *Roast beef, coleslaw with lemon thyme* — 3 / GF DF

Tartare di tonno - *20*
Tonno crudo marinato al passion fruit, avocado, anacardi tostati / *Raw tuna marinated in passion fruit, avocado, roasted cashews* — 4 8 A B / GF DF

Hummus di ceci - *16*
Hummus di ceci biologici alla rapa rossa, pane croccante, ceci bio croccanti alla paprika affumicata, semi di sesamo bio / *Organic chickpea and beetroot hummus, crunchy bread, organic crunchy chickpeas with smoked paprika, organic sesame seeds* — 1 11 / DF VGN

Tortino di zucca - *17*
Zucca, pinoli biologici, semi di zucca bio, crema di Parmigiano Reggiano Dop al timo, guanciale "Pedrazzoli" croccante / *Pumpkin, organic pine nuts, organic pumpkin seeds, Parmigiano Reggiano fondue with thyme, crispy jowl bacon* — 3 7 / GF

Seppioline alla griglia - *18*
Seppioline alla griglia, verza stufata, mandorle biologiche, citronette al melograno / *Grilled baby squids, stewed Savoy cabbage, organic almonds, pomegranate citronette* — 8 14 B / DF GF

Pasta & Bowls
PASTA & BOWLS

Linguine al pomodoro bio - *14*
Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", pomodori datterini bio, basilico / *Organic linguine pasta, organic datterini tomato sauce, basil* — 1 9 / DF VGN

Rigatoni alla carbonara - *18*
Pasta fresca all'uovo, guanciale croccante "Pedrazzoli", uovo bio, pecorino romano Dop, pepe / *Fresh egg pasta, crispy jowl bacon, organic yolk, pecorino, pepper* — 1 3 7

Fusilloni, funghi porcini e zucca - *18*
Pasta fresca acqua e farina, funghi porcini, zucca, Parmigiano Reggiano Dop, polvere di semi di zucca biologici tostati / *Fusilloni fresh pasta, porcini mushrooms, pumpkin, Parmigiano Reggiano, toasted pumpkin seeds powder* — 1 7 / VGT

Tonnarelli gamberi e stracciatella - *20*
Pasta fresca all'uovo, gamberi, pomodoro, stracciatella, crudo di gamberi rossi / *Fresh egg pasta, shrimps, tomato, stracciatella cheese, raw red shrimps* — 1 2 3 7 9 A B

Spaghetti alle vongole - *20*
Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti", vongole, prezzemolo, aglio / *Organic spaghetti, clams, parsley, garlic* — 1 14 / DF

Ginger Bowl - *18*
Quinoa biologica alle erbe, ceci biologici, anacardi, pomodori semi dry, carote, mela grigliata, salsa tartara vegana / *Organic herbed quinoa, organic chickpeas, semi-dried tomatoes, carrots, grilled apple, vegan tartar sauce* — 6 8 / GF DF VGN

Poke di salmone - *20*
Salmone crudo marinato in salsa ponzu, riso basmati integrale bio, edamame, carote, cavolo viola, melone, uova di pesce, sesamo bio, salsa teriyaki / *Raw salmon marinated in ponzu sauce, organic brown basmati rice, edamame, carrots, red cabbage, melon, fish roe, organic sesame seeds, teriyaki sauce* — 1 4 6 11 A B / 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

GRILL & MAINS

Salmone al forno - *22*
Filetto di salmone, semi misti biologici, riso, basmati integrale bio, germogli bio, maionese al prezzemolo / *Baked salmon fillet, organic mixed seeds,, organic mustard seeds, organic brown basmati rice, organic sprouts, parsley mayo* — 3 4 11 / DF GF

Cheeseburger di manzo - *22*
Burger di manzo (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa alla curcuma, caprino, bacon croccante, chips di zucca al rosmarino, insalata, pomodoro, maionese al pomodoro affumicato, patate al forno al rosmarino / *Grilled beef burger (200 gr), organic homemade turmeric bun, caprino, crispy bacon, pumpkin chips with rosemary, lettuce, tomatoes, smoked tomato mayo, rosemary roast potatoes* — 1 3 4 7 11

Burger vegano - *19*
Burger di zucca, cavolfiore, porro e punch puren, pane bio fatto in casa alla curcuma, chips di zucca al rosmarino, insalata, pomodori, salsa tartara vegana, patate al forno al rosmarino / *Pumpkin, cauliflower, leek and punch puren burger, organic homemade turmeric bun, rosemary pumpkin chips, lettuce, tomatoes, vegan tartar sauce, rosemary roast potatoes* — 1 6 10 11 / DF VGN

Petto di pollo bio - *22*
Petto di pollo biologico in doppia cottura, salsa al macis e latte di cocco, anacardi tostati, riso basmati integrale biologico, germogli bio / *Organic chicken breast with macis and coconut sauce, toasted cashews, organic brown basmati rice, organic sprouts* — 8 9 / DF GF

Tagliata di manzo - *28*
Controfiletto di manzo (250 gr) alla griglia, cicoria ripassata, patate al forno al rosmarino, maionese al mirtillo / *Grilled beef sirloin (250 gr), sautéed chicory, rosemary roast potatoes, blueberry mayo* — 3 DF GF

Milanese di tonno - *28*
Tonno croccante con panatura ai cereali, pak choi glassato al miele e arancia, maionese al prezzemolo / *Cereal crusted tuna, honey and orange glazed pak choy, parsley mayo* — 1 3 4 B / DF

Pluma di iberico - *26*
Pluma di maiale iberico alla griglia, funghi cardoncelli fritti, spuma di mela e melograno alla menta, patate al forno al rosmarino / *Grilled iberian pork pluma, fried mushrooms, apple and pomegranate foam, rosemary roast potatoes* — 7 / GF

Contorni

SIDES

Patate al forno - *8*
Patate al forno aromatizzate al rosmarino
Rosemary roast potatoes — GF DF VGN

Cicoria ripassata - *8*
Cicoria ripassata con aglio, olio extravergine d'oliva e peperoncino / *Sautéed chicory with garlic, extra virgin olive oil and chili* — GF DF VGN

Carote glassate - *8*
Carote glassate alla soia e arancia
Soy and orange glazed carrots — 6 / DF GF VGN

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - *9*
Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisù* — 1 3 7 / VGT

Tortino al cioccolato - *10*
Tortino al cioccolato fondente con sorbetto all'arancia / *Dark chocolate mini cake, orange sorbet* — 3 7 / GF VGT

Bavarese al pistacchio e cioccolato bianco - *10*
Bavarese al pistacchio e cioccolato bianco, pistacchio pralinato, coulis di mirtilli / *Pistachio and white chocolate bavarese, candied pistachio, blueberries coulis* — 3 7 8 / GF VGT

Soffice alla nocciola - *10*
Tortino soffice alle nocciole biologiche, dulce de leche, ribes, scaglie di cioccolato fondente / *Organic hazelnut cake, dulce de leche, currants, dark chocolate flakes* — 1 3 7 8 / VGT

Tortino vegano mele e cannella -*10*
Tortino con farina di mais, mele, cannella e latte di cocco, melograno, salsa alla goiaba / *Cornflour apple, cinnamon and coconut milk cake, pomegranate, goiaba sauce* — GF VGN DF

DF *Senza Lattosio / Dairy free* GF *Senza Glutine/ Gluten free* RW *Crudo / Raw* VGT *Vegetariano / Vegetarian* VGN *Vegano / Vegan*