

Antipasti

STARTERS

Roast beef bio - 20

Roast beef di manzo biologico c.b.t., insalata di asparagi, fragole e indivia belga, vinaigrette all'aceto di mele / *Organic roast beef, asparagus, strawberries and belgian endive salad, apple vinegar vinaigrette* — GF DF

Tartare di orata - 20

Orata cruda marinata al lime, mela verde, fragole, menta / *Raw orata marinated in lime, green apple, strawberries, mint* — 4 A B / GF DF

Panzanella e gelato alla robiola - 16

Pane, pomodoro, cetrioli, olive taggiasche, cipolla marinata, origano, gelato alla robiola ed erba cipollina / *Bread, tomato, cucumbers, taggiasche olives, marinated onion, oregano, robiola cheese and chive ice cream* — 17 / VGT

Caprino e avocado - 17

Caprino alla griglia, avocado, nocciole biologiche tostate, mousse di pere al lime / *Grilled goat cheese, avocado, organic toasted hazelnuts, pear mousse with lime* — 7 8 / GF VGT

Melanzane alla parmigiana - 18

Melanzane, salsa di datterini gialli e rossi, basilico, mozzarella di bufala Dop, Parmigiano Reggiano Dop / *Eggplant, red and yellow datterini tomato sauce, basil, buffalo mozzarella, Parmigiano Reggiano* — 7 / GF VGT

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* — 19 / DF VGN

Rigatoni all'amatriciana - 18

Pasta fresca all'uovo, pomodori bio, guanciale "Pedrazzoli" croccante, pecorino romano Dop / *Fresh egg pasta, organic tomato sauce, crispy jowl bacon, pecorino* — 137

Spaghetti all'antica - 17

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Felicetti" aglio olio e 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 cacio, pepe e crudo di scampi - 20

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

Caserecce al ragù di agnello - 20

Pasta fresca, ragù bianco di agnello, Parmigiano Reggiano Dop, asparagi, zest di arancia / *Fresh pasta, lamb meat, Parmigiano Reggiano, asparagus, orange zest* — 179

Ginger Bowl - 18

Quinoa biologica alle erbe, bocconcini di soia bio al curry verde, pomodori datterini confit, asparagi, ananas alla griglia, salsa al latte di cocco e lime / *Organic herbed quinoa, organic soy bites with green curry, confit datterini tomatoes, asparagus, grilled pineapple, coconut milk and lime sauce* — 6 / GF DF VGN

Poke di salmone - 20

Salmone crudo marinato in salsa ponzu, riso basmati integrale bio, cetrioli, avocado, ravanelli, fragole, uova di pesce, sesamo biologico, citronette agli agrumi / *Raw salmon marinated in ponzu sauce, organic brown basmati rice, cucumbers, avocado, radishes, strawberries, fish roe, organic sesame seeds, citronette* — 14 6 11 A B / DF

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

Agretti, olio e limone - 8

Agretti all'olio extravergine d'oliva e limone / *Extra virgin olive oil and lemon dressed agretti* — GF DF VGN

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 alla soia / *Baked salmon fillet, organic mixed seeds, organic brown basmati rice, organic sprouts, soy mayo* — 3 4 6 11 / DF GF

Cheeseburger di manzo - 22

Burger di manzo (200 gr) alla griglia, pane bio fatto in casa alla rapa rossa, cheddar, bacon croccante, zucchine alla griglia, insalata, pomodoro, maionese al jalapeño, patate al forno al rosmarino / *Grilled beef burger (200 gr), organic homemade red turnip bun, cheddar, crispy bacon, grilled zucchini, lettuce, tomatoes, jalapeño mayo, rosemary roast potatoes* — 13 11

Burger vegano - 19

Burger di spinaci, patate, piselli e amaranto bio, pane biologico fatto in casa alla rapa rossa, insalata, pomodori, chips di carote, salsa al latte di cocco e lime, patate al forno al rosmarino / *Spinach, potatoes, peas and organic amaranth burger, organic homemade red turnip bun, lettuce, tomatoes, carrot chips, coconut milk and lime sauce, rosemary roast potatoes* — 1 11 / DF VGN

Burger di mare - 25

Filetto di baccalà con panatura al panko, pane bio fatto in casa al nero di seppia, zucchine alla griglia, pomodori semi dry, spinacino, hummus di avocado, patate al forno al rosmarino / *Panko breaded cod, homemade organic cuttlefish ink bun, grilled zucchini, semi-dried tomatoes, baby spinach, avocado hummus, rosemary roast potatoes* — 13 4 11 14 B / DF

Petto di pollo bio - 22

Petto di pollo biologico in doppia cottura, salsa chicken masala e lemongrass, riso basmati integrale biologico, germogli bio / *Organic chicken breast with chicken masala and lemongrass sauce, organic brown basmati rice, organic sprouts* — DF GF

Tagliata di manzo - 28

Controfiletto di manzo (250 gr) alla griglia, agretti all'olio extra vergine d'oliva e limone, salmoriglio alla mentuccia, patate al forno al rosmarino / *Grilled beef sirloin (250 gr), extra virgin olive oil and lemon dressed agretti, mint salmoriglio, rosemary roast potatoes* — DF GF

Calamari alla griglia - 26

Calamari, verza riccia, mandorle bio, salsa alla senape bio, germogli biologici / *Grilled calamari, savoy cabbage, organic almonds, organic mustard sauce, organic sprouts* — 8 10 14 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 rosmarino, riso basmati integrale bio, asparagi, carote, pomodori semi dry, maionese al jalapeño / *Organic chicken breast meatballs with rosemary, organic brown basmati rice, asparagus, carrots, semi dried tomatoes, jalapeño mayo* — 3 7 / GF

Cestino vegano - 15

Burger di rapa rossa, sedano rapa e lenticchie biologiche, quinoa bio, zucchine, ceci, baby corn, salsa al latte di cocco e lime / *Red turnip, celeriac and organic lentils burger, organic quinoa, zucchini, chickpeas, baby corn, coconut milk and lime sauce* — 9 / DF GF VGN

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 9

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisù* — 13 7 / VGT

Semifreddo al torroncino - 10

Semifreddo al torroncino e cioccolato bianco, ribes disidratati, ganache al cioccolato fondente, menta / *Nougat and white chocolate semifreddo, dried currants, dark chocolate ganache, mint* — 3 7 8 / GF VGT

Panna cotta al mango - 10

Panna cotta al mango, salsa alle fragole, crumble al cioccolato / *Mango panna cotta, strawberries sauce, chocolate crumble* — 13 7

Brownie e gelato alle arachidi - 10

Brownie al cioccolato e noci bio, gelato alle arachidi / *Chocolate and organic walnuts brownie, peanuts ice cream* — 13 5 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 cheesecake with organic almonds and dates, coconut and cashew cream, berry coulis* — 8 / DF GF VGN



DF Senza Lattosio / Dairy free

GF Senza Glutine / Gluten free

RW Crudo / Raw

VGT Vegetariano / Vegetarian

VGN Vegano / Vegan

