

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, pomodoro, broccolo romanesco, bottarga di muggine / *Organic linguine pasta, shrimps, tomato, 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 egg mafalde 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

Servizio / Service Charge € 3



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, 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

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

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* — 3 7 / GF VGT

Crème brûlée al pistacchio - 10

Crème brûlée al pistacchio di Bronte / *Pistachio crème brûlée* — 3 7 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 cheesecake with organic almond 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

