

Antipasti

STARTERS

Roastbeef bio - 15

Roastbeef di manzo biologico c.b.t., arance grigliate, insalata di finocchi, olive taggiasche, citronette all'arancia / *Organic roastbeef, grilled oranges, fennel, taggiasche olives, orange citronette* — GF DF

Cernia alle erbe - 15

Cernia cruda marinata alle erbe, sfoglie di pane guttiau, maionese fatta in casa all'arancia, misticanza, pomodori confit, erbe aromatiche / *Herb marinated raw grouper, guttiau bread, homemade orange mayo, mixed salad, tomato confit, aromatic herbs* — 134 AB / DF

Tortino di zucca - 13

Zucca, pinoli biologici, semi di zucca bio, crema di formaggio al timo, guanciale croccante / *Pumpkin, organic pine nuts, organic pumpkin seeds, cheese sauce with thyme, crispy jowl bacon* — 31 / GF

Cheesecake di salmone - 15

Tartare di salmone crudo, crumble di biscotto, crema di formaggio all'arancia, mix di pepe "Ginger" / *Raw salmon tartare, biscuit crumble, orange cream cheese, "Ginger" pepper blend* — 1347 A

Hummus di ceci bio e cardoncelli - 14

Crema di ceci bio, tahina, funghi cardoncelli alla brace, crostini di pane e semi di zucca biologici / *Organic chickpea cream, tahin, grilled cardoncelli mushrooms, crunchy bread, organic pumpkin seeds* — 111 / VGN DF

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Linguine al pomodoro bio - 12

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", salsa di pomodorini di collina bio, basilico / *Organic linguine pasta "Pastificio Felicetti", organic cherry tomato sauce, basil* — 19 / DF VGN

Rigatoni all'amatriciana - 15

Rigatoni di pasta fresca con pomodoro biologico, guanciale croccante e pecorino romano DOP / *Artisanal fresh rigatoni pasta, organic tomato sauce, crispy jowl bacon, pecorino cheese* — 1-3-7

Spaghetti alle vongole - 16

Pasta biologica "Pastificio Felicetti" con vongole, prezzemolo e aglio / *Organic spaghetti "Pastificio Felicetti" with clams, parsley and garlic* — 114 / DF

Fettuccine al ragù bianco bio - 15

Pasta fresca con ragù bianco di manzo biologico e crema di frutta secca bio / *Fresh fettuccine pasta with organic white beef ragù and organic nut cream* — 13789

Linguine aglio, olio e crudo di gamberi - 16

Pasta biologica di kamut "Pastificio Felicetti", aglio, olio evo, peperoncino, mentuccia e crudo di gamberi / *Organic linguine pasta "Pastificio Felicetti", garlic, extra virgin oil, chili, spearmint, raw shrimps* — 128 / DF

Crema di patate e castagne - 11

Crema di patate, porro, castagne, crostini biologici al cacao, semi di papavero / *Potato cream, leek, chestnuts, organic crunchy cocoa bread with sesame seeds* — 1 / VGN DF

Poke di cernia - 18

Bowl di cernia cruda marinata al leche de tigre, riso basmati integrale bio, patata americana, mais choclo, iceberg, chips di platano, avocado, cipolla marinata, maionese fatta in casa all'arancia / *Raw grouper marinated in leche de tigre, organic brown basmati rice, sweet potato, mais choclo, iceberg salad, platano chips, avocado, marinated onion, homemade orange mayo* — 348 AB / DF GF

Contorni

SIDES

Scarola ripassata - 7

Scarola ripassata con capperi, olive taggiasche e pinoli biologici / *Sautéed escarole with capers, olives, organic pine nuts* — VGN GF SL

Cime di rapa ripassate - 7

Cime di rapa ripassate con aglio, olio evo e peperoncino / *Sauteed turnip greens, extra virgin oil, garlic, chili pepper* — VGN GF SL

Patate al forno alla salvia - 7

Patate al forno aromatizzate alla salvia / *Sage-flavoured roasted potatoes* — VGN GF SL



BBQ & Secondi

BBQ & MAINS

Baccalà alla milanese - 22

Baccalà fritto in doppia cottura, panko, verdure alla brace e maionese fatta in casa all'arancia / *Deep fried breaded cod, grilled vegetables, homemade orange mayo*

—134 B / DF

Cheeseburger di manzo bio - 20

Burger di manzo biologico (200 gr) alla brace, pane biologico fatto in casa al cacao, iceberg, cheddar, pomodoro, maionese fatta in casa al basilico, bacon affumicato, cetrioli, patate al forno alla salvia / *Organic beef burger (200 gr), organic homemade cocoa bun, cheddar, salad, tomato, homemade basil mayo, smoked bacon, cucumbers, sage roasted potatoes*—13711

Burger vegano - 17

Burger vegano di azuki verdi bio, pomodori e patate, pane biologico fatto in casa al cacao, sfoglie croccanti di carota, iceberg, pomodoro, hummus di ceci bio, patate al forno alla salvia / *Organic vegan adzuki beans, tomato and potato burger, organic homemade cocoa bun, carrot chips, salad, tomato, organic hummus, sage roasted potatoes*—111 / VGN DF

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 ADVISE TO ADD OLIVE OIL AND SALT DRESSING TO THE BASKETS

Cestino di gamberi - 16

Gamberi al vapore, fregola al nero di seppia, zucchine, pomodori confit, zucca e yogurt al curry / *Steamed shrimps, fregola pasta with cuttlefish ink, zucchini, tomato confit, pumpkin, yogurt-curry sauce*—12714 B

Cestino di pollo bio - 16

Polpette di petto di pollo biologico e polvere di sumac, riso nero biologico, patate, castagne, carote, salsa al lemongrass

Organic chicken breast meatballs, sumach, organic black rice, potato, chestnuts, carrots, lemongrass sauce—378 / GF

Cestino vegano - 14

Burger di fagioli bio, patate, curcuma e rosmarino, riso nero biologico, carote, rapa rossa, hummus di ceci bio / *Organic beans, potato, turmeric, rosemary burger, organic black rice, carrots, red turnip, homemade organic hummus*—11 / VGN GF SL

Petto di pollo bio alla brace - 19

Petto di pollo biologico alla brace, salsa al latte di cocco, lemongrass, zenzero e curcuma, alga nori, riso basmati integrale bio, germogli biologici / *Organic coconut chicken breast with lemongrass, ginger, turmeric, nori seaweed, organic brown basmati rice, organic sprouts*

—DF GF

Salmone al forno - 20

Filetto di salmone al forno con panatura croccante, riso basmati integrale bio, salsa di yogurt al curry / *Crusted baked salmon fillet, organic brown basmati rice, curry-yogurt sauce*—147

Tagliata di manzo bio - 25

Controfiletto di manzo biologico (250 gr) alla brace, scarola ripassata, patate alla salvia, chimichurri / *Sliced organic beef sirloin (250 gr), sauteed escarole, sage roasted potatoes, chimichurri sauce*—GF DF

Calamari alla brace - 22

Calamari alla brace, spinaci saltati alla soia e mandorle bio, crema di rapa rossa alla menta / *Grilled squids, soy sauteed spinach, organic almonds, red turnip cream with mint*—16814 A B / DF

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisu*—1371 / VGT

Tenero al pistacchio e nocciola bio - 9

Dolce vegano crudista con crema di pistacchio, anacardi, cioccolato fondente e mousse di nocciola bio / *Raw vegan dessert with pistachio cream, cashews, dark chocolate, organic hazelnut and cocoa mousse*—8 / GF DF VGN RW

Tortino al cioccolato - 9

Tortino al cioccolato fondente con salsa al cioccolato ruby e rosmarino / *Dark chocolate mini cake, ruby chocolate and rosemary sauce*—371 / VGT GF

Lingotto alla pitaya e banana - 9

Lingotto di cioccolato fondente con mousse di pitaya e banana / *Dragon fruit and banana mousse with a thin layer of dark chocolate*—78 / GF VGT

Pera all'anice, liquirizia e ribes - 8

Pera pochè al vino bianco e anice stellato, crema di liquirizia e anacardi, riduzione al ribes / *Pear cooked in white wine and aniseed, licorice and cashew sauce, ribes sauce*—8 / GF VGN DF

