

Antipasti

STARTERS

Roastbeef bio - 16

Roastbeef di manzo biologico c.b.t. alla senape, kiwi, rucola, mandorle biologiche / *Organic roastbeef, mustard, kiwi, rocket, organic almonds* — 8 10 / GF DF

Puntarelle e alici - 14

Insalata di puntarelle e alici del Cantabrico con spuma di ricotta / *Puntarelle roman chicory salad, cantabrian anchovies, ricotta cheese mousse* — 4 11 / GF

Tortino di zucca - 14

Zucca, pinoli biologici, semi di zucca bio, crema di formaggio al timo / *Pumpkin savory pie, organic pine nuts, organic pumpkin seeds, cheese sauce with thyme*

— 3 11 / GF VGT

Tartare di salmone - 15

Tartare di salmone crudo, mango, menta e riduzione di soia / *Raw salmon tartare, mango, mint, soy sauce*

— 1 4 6 A / DF

Guancia di iberico e polenta alla brace - 16

Guancia di maiale iberico, polenta biologica alla brace, riduzione di birra e germogli bio / *Iberian pork cheek, organic grilled polenta, beer sauce, organic sprouts*

— 1 / 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*

— 1 9 / 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 1

Tonnarelli alla gricia e funghi - 15

Pasta fresca, guanciale, pecorino romano DOP, parmigiano reggiano, funghi di stagione / *Tonnarelli fresh pasta, jowl bacon, pecorino cheese, parmesan, seasonal mushrooms* — 1 3 1

Spaghetti aglio, olio e crudo di gamberi - 16

Pasta biologica "pastificio Felicetti", aglio, olio evo, peperoncino, mentuccia e crudo di gamberi

Organic spaghetti pasta "Pastificio Felicetti", garlic, extra virgin oil, chili, spearmint, raw shrimp — 1 2 B / DF

Crema di patate e castagne - 12

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

— 1 1 1 / VGN DF

Pasta e fagioli, iberico e cavolo nero - 15

Zuppa di fagioli con mafalde di pasta fresca, guanciale, prosciutto iberico e chips cavolo nero / *Beans soup, fresh pasta, jowl bacon, iberian ham, black cabbage chips* — 1 3 9 / DF

Linguine, scampi e stracciatella - 16

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", scampi, stracciatella, aglio nero / *Organic linguine pasta "Pastificio Felicetti", shrimps, stracciatella cheese, fermented black garlic* — 1 2 1 9

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*

— 4 3 8 A B / 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

Sautéed turnip greens, extra virgin oil, garlic, chili pepper — VGN GF SL

Patate al forno alla paprika - 7

Patate al forno aromatizzate alla paprika

Paprika roasted potatoes — VGN GF SL



BBQ & Secondi

BBQ & MAINS

Baccalà alla milanese - 24

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, radicchio rosso cotto al vino, crema di taleggio, speck, patate al forno alla paprika / *Organic beef burger (200 gr), organic homemade cocoa bun, radicchio cooked in wine, taleggio cheese cream, speck, paprika roasted potatoes*—1111

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 paprika / *Organic vegan adzuki beans burger, organic homemade cocoa bun, carrot chips, salad, tomato, organic hummus, paprika roasted potatoes*—111 / VGN DF

Petto di pollo bio alla brace - 20

Petto di pollo biologico alla brace, salsa al latte di cocco, lemongrass, curry rosso, riso basmati integrale bio, germogli biologici / *Organic coconut chicken breast with lemongrass, red curry, organic brown basmati rice, organic sprouts*—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 ADVISE TO ADD OLIVE OIL AND SALT DRESSING TO THE BASKETS

Cestino di gamberi - 16

Gamberi al vapore, fregola al nero di seppia, rapa, pomodori confit, zucca e yogurt al curry / *Steamed shrimps, fregola pasta with cuttlefish ink, turnip, tomato confit, pumpkin, yogurt-curry sauce*—12147B

Cestino di pollo bio - 16

Polpette di petto di pollo biologico alla curcuma, riso nero biologico, patate, castagne, carote, salsa al lemongrass / *Organic chicken breast meatballs with turmeric, organic black rice, potato, chestnuts, carrots, lemongrass sauce*—371 / GF

Cestino vegetariano - 15

Burger di amaranto biologico, spinaci e patate, riso basmati integrale bio, cavolfiore, rapa rossa, germogli biologici, hummus di ceci bio / *Organic amaranth, spinach and potato burger, organic brown basmati rice, cauliflower, red turnip, organic sprouts, organic hummus*
— 3711 / VGT GF

Salmone al forno - 20

Filetto di salmone al forno con semi biologici, riso basmati integrale bio, salsa di yogurt al curry / *Baked salmon fillet, organic seeds, organic brown basmati rice, curry-yogurt sauce*—4711 / GF

Tagliata di manzo bio - 26

Controfiletto di manzo biologico (250 gr) alla brace, cime di rapa ripassate, patate alla paprika e riduzione di soia / *Sliced organic beef sirloin (250 gr), sauteed turnip greens, paprika roasted potatoes, soy sauce*
—16 / DF

Pluma di iberico alla brace - 26

Pluma di maiale iberico, cavolo rosso in agrodolce, riduzione di balsamico al caffè / *Grilled Iberian pork pluma, sweet and sour red cabbage, balsamic coffee sauce*
—GF DF

Caprino alla griglia e guacamole - 16

Caprino e pere alla griglia, guacamole, crema di nocciole bio / *Grilled goat cheese and pears, guacamole, organic hazelnuts cream*—78 / GF VGT

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

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

Mousse al gianduia con pistacchio e avocado - 9

Mousse al gianduia, croccante di pistacchio, granola biologica fatta in casa, sale Maldon e avocado / *Gianduja mousse, pistachio brittle, organic homemade granola, Maldon sea salt, avocado*—18 / DF VGN

Tortino al cioccolato - 9

Tortino al cioccolato fondente con salsa al cioccolato bianco e rosmarino / *Dark chocolate mini cake, white chocolate and rosemary sauce*—37 / 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*—71 / GF VGT

Semifreddo al torroncino - 9

Semifreddo al torroncino e cioccolato bianco con salsa ai frutti di bosco / *Nougat and white chocolate semifreddo, berry sauce*—378 / GF

