

Antipasti

STARTERS

Roastbeef bio - 15

Manzo biologico c.b.t., salsa tonnata, cucunci
/ Organic roastbeef, tuna sauce, caper fruits - 3 4 / GF DF

Gamberi e liquirizia - 15

Gamberi c.b.t., crema di patate viola, polvere di liquirizia, zucchine marinate all'arancia / *Shrimps, cream of purple potatoes, licorice powder, marinated zucchini - 2 B / GF DF*

Tartare di salmone e pane carasau - 15

Tartare di salmone, pane carasau, maionese al wasabi, cipolla marinata / *Salmon tartare, pane carasau, wasabi mayo, pickled onion - 1 3 4 5 / DF*

Tortino di broccolo - 13

Broccolo romanesco, salsa allo yogurt e noci bio, cialda di pecorino romano dop
Romanesco, yogurt and organic walnut sauce, pecorino cheese - 3 7 8 / GF VGT

Panzanella e gelato al basilico - 13

Pomodoro, pane, cipolla, origano, cetrioli, olive taggiasche, gelato al basilico / *Tomato, bread, onion, oregano, olives, basil ice-cream - 1 / DF VGN*

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Rigatoni alla carbonara - 14

Pasta fresca all'uovo, guanciale Pedrazzoli, uova biologiche, pecorino romano dop / *Fresh egg pasta, jowl bacon, organic yolk, pecorino cheese - 1 3 7*

Linguine al pomodoro bio - 11

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", salsa di pomodorini di collina bio, basilico / *Organic kamut pasta from "Pastificio Felicetti", organic cherry tomato sauce, basil - 1 9 / DF VGN*

Spaghetti alla gricia e asparagi - 14

Pasta biologica "Pastificio Felicetti", guanciale "Pedrazzoli" pecorino romano dop, asparagi, pepe nero / *Organic pasta from "Pastificio Felicetti", jowl bacon, pecorino cheese, asparagus, black pepper - 1 7*

Fettuccine burro, alici e fiori di zucca - 15

Pasta fresca all'uovo, burro di Normandia, alici, fiori di zucca, crema di ricotta al lime, nocciole bio / *Fresh egg pasta, butter, anchovies, zucchini flowers, ricotta cream with lime, organic hazelnuts - 1 3 4 7 8*

Tonnarelli scorfano e zafferano - 15

Pasta fresca all'uovo, scorfano rosso, zafferano, pepe rosa / *Fresh egg pasta, redfish, saffron, pink pepper - 1 3 4 9 8 / DF*

Insalata di quinoa e ceci bio - 14

Quinoa biologica, ceci bio, asparagi, arance, erbe aromatiche, germogli bio, pesto vegano al basilico / *Organic quinoa, organic chickpeas, asparagus, orange, herbs, organic sprouts, vegan basil pesto - GF DF VGN*

Poke di tonno - 18

Tonno crudo rosso o bianco, riso basmati integrale bio, uova di pesce, papaya, edamame, wakame, cavolo riccio, pomodorini, zucchine, semi di papavero, soia al wasabi / *Raw red or white tuna, organic basmati rice, fish eggs, papaya, edamame, wakame, cabbage, cherry tomatoes, zucchini, poppy seeds, soy sauce with wasabi - 1 3 4 6 A B / DF*

Contorni

SIDES

Cicoria ripassata - 7

Cicoria, aglio, peperoncino
Sautéed wild chicory, garlic, chili pepper
VGN GF DF

Verdure alla brace - 8

Verdure di stagione alla brace
Seasonal grilled vegetables
VGN GF DF

Patate al forno alla salvia - 7

Patate al forno aromatizzate alla salvia / *Sage roasted potatoes*
VGN GF DF



BBQ & Secondi

BBQ & MAINS

Milanese di tonno - 25

Tataki di tonno rosso o bianco fritto in crosta di cereali, agretti, maionese al wasabi / *Red or white tuna deep fried tataki, agretti, wasabi mayo* - 1 3 4 5 A B / DF

Vegan Burger - 16

Burger di fagioli rossi bio e garam masala, pane biologico fatto in casa ai piselli, insalata, pomodori, cetrioli, salsa bbq fatta in casa, patate al forno alla salvia / *Organic red bean burger with garam masala, organic homemade pea bread, green salad, tomatoes, cucumber, homemade bbq sauce, sage roasted potatoes* - 1 11 / VGN DF

Cheeseburger di manzo bio - 18

Burger di manzo biologico (200 gr) alla brace, pane biologico fatto in casa ai piselli, insalata, pomodoro, crema cacio e pepe, cheddar, bacon affumicato, cetrioli, patate al forno alla salvia / *Organic bbq beef burger (200 gr), organic homemade pea bread, green salad, tomato, "cacio e pepe" sauce, smoked bacon, cheddar, cucumber, sage roasted potatoes* - 1 7 11

Petto di pollo bio - 18

Pollo biologico in doppia cottura, tè matcha, latte di cocco, pistacchio, sesamo nero bio, riso venere bio / *Organic chicken breast, matcha tea, coconut milk, pistachio, organic black sesame seeds, organic black rice* - 8 11 / GF DF

Salmone al forno - 18

Salmone al forno, mandorle bio croccanti, erbe, riso venere bio, maionese alle alici / *Baked salmon fillet with crunchy organic almonds, herbs, organic black rice, anchovies mayo* - 3 4 5 8 / GF DF

Tagliata di manzo bio - 25

Controfiletto di manzo biologico alla brace (250 gr), cicoria ripassata, patate alla salvia, chimichurri / *Sliced bbq organic beef sirloin (250 gr), sauteed wild chicory, sage roasted potatoes, chimichurri* - GF DF

Spiedino di polpo - 24

Polpo alla brace alla soia e wasabi, maionese alle alici, puntarelle, noci brasiliane / *Soy and wasabi grilled octopus, anchovies mayo, asparagus chicory salad, brazil nuts* - 1 6 3 4 8 14 B / 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 PROPRIETA 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 tonno - 15

Filetto di tonno, orzo perlato bio, patata viola, finocchi, carote, olive taggiasche, maionese alle alici / *Tuna fillet, organic pearl barley, purple potatoes, fennel, carrots, olives, anchovies mayo* - 1 3 4 5 8 / DF

Cestino di pollo bio - 15

Polpette di petto di pollo biologico con semi di papavero e mandorle bio, riso venere biologico, patate, cavolfiore, ravanella, maionese al miele e rosmarino / *Organic chicken breast meatballs with poppy seeds, organic almonds, black organic rice, potatoes, cauliflower, radish, honey rosemary mayo* - 3 5 7 8 / GF

Cestino vegano - 14

Burger di quinoa biologica e rapa rossa, riso basmati integrale bio, carote, sedano croccante, germogli bio, salsa bbq fatta in casa / *Organic quinoa and beetroot burger, organic wholegrain basmati rice, carrots, organic sprouts, crunchy celery, homemade bbq sauce* - 8 9 / VGN GF DF

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 7

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisu* - 1 3 7 / VGT

Soffice alle nocciole bio e caramello - 9

Dolce soffice alle nocciole biologiche con caramello salato / *Soft cake with organic hazelnuts and salted caramel* - 1 3 7 8 VGT

Brownie al cioccolato - 9

Brownie al cioccolato fondente e noci biologiche, gelato alla crema, limone e zenzero / *Dark chocolate brownie, organic walnuts, lemon-ginger custard ice-cream* - 1 3 7 8 / VGT

Cheesecake viola al cocco - 8

Crumble di biscotto, crema di ube al latte, cocco / *Biscuit crumble, ube cream, coconut* - 1 7 / VGT

Lingotto al passion fruit e cioccolato fondente - 9

Mousse di passion fruit, cioccolato fondente / *Passion fruit mousse, dark chocolate* - 7 / GF VGT

Vegan cheesecake al lampone - 9

Dolce crudista con lamponi, croccante di mandorle e anacardi / *Raw cake with raspberry, almond and cashew* - 8 / GF DF VGN

