

# Antipasti

## STARTERS

### Roastbeef bio - 15

Roastbeef di manzo biologico c.b.t. alla senape, crudo di carciofi, fragole, scaglie di Parmigiano Reggiano, citronette al limone / *Organic roastbeef, mustard, sliced raw artichoke, strawberries, Parmesan flakes, lemon citronette* - 710 / GF

### Ceviche di cernia - 16

Cernia cruda marinata con latte di mandorla, peperoncino, coriandolo e lime, mais choclo, patata dolce, iceberg, cipolla, platano / *Raw grouper marinated in almond milk, coriander chili and lime, choclo corn, sweet potato, salad, onion, plantain* - 48 AB / DF GF

### Panzanella e robiola - 13

Pomodoro, pane, cipolla marinata, origano, cetrioli, olive, robiola all'origano / *Tomato, bread, marinated onion, oregano, cucumbers, olives, oregano flavoured robiola cheese* - 17 / VGT

### Tartare di tonno - 16

Tartare di tonno crudo marinato in salsa di ostriche, avocado, semi di sesamo bio, sfoglie di pane / *Raw tuna tartare marinated in oyster sauce, avocado, organic sesame seeds, bread sheets* - 146 11 14 AB / DF

### Seppioline alla brace - 15

Seppioline, verza, mandorle bio, olio alle erbe / *Grilled cuttlefish, savoy cabbage, organic almonds, herb-flavoured oil* - 8 14 B / DF GF

# 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 alla carbonara - 15

Pasta fresca all'uovo, guanciale Pedrazzoli, uova biologiche, pecorino romano dop / *Fresh egg pasta, jowl bacon, organic yolk, pecorino cheese* - 137

### Linguine, scampi e stracciatella - 16

Pasta di kamut biologica "Pastificio Felicetti", scampi, stracciatella, aglio nero / *Organic linguine pasta "Pastificio Felicetti", prawns, stracciatella cheese, fermented black garlic* - 1279 B

### Spaghetti, baccalà e broccoli - 15

Pasta di grano duro bio "Pastificio Felicetti", baccalà, crema di broccolo romanesco, crumble di pane e olive / *Organic spaghetti "Pastificio Felicetti", cod, creamy broccoli sauce, olives and bread crumb* - 14 B / DF

### Fusilloni alla Norma - 14

Pasta di grano duro integrale bio "Pastificio Sorrentino a Gragnano", pomodoro, melanzane, ricotta salata, basilico / *Whole-wheat organic pasta "Pastificio Sorrentino a Gragnano", eggplant, tomato, salted ricotta, basil* - 17 / VGT

### Ravioli di burrata alla trapanese - 15

Ravioli di pasta fresca ripieni di burrata, pesto alla trapanese con pomodori, mandorle bio, basilico, pecorino e Parmigiano Reggiano / *Fresh burrata stuffed ravioli, tomato, organic almonds, pecorino cheese, basil, Parmigiano Reggiano* - 1378 / VGT

### Poke di tonno - 18

Bowl di tonno crudo marinato, quinoa bio, daikon, alga wakame, carote, passion fruit, uova di pesce, mandorle bio, maionese fatta in casa al passion fruit / *Marinated raw tuna, organic quinoa, daikon, wakame, carrot, passion fruit, fish eggs, organic almonds, homemade passion fruit mayo* - 348 11 A B / DF GF

# Contorni

## SIDES

### Agretti, olio e limone - 7

Agretti con olio evo e limone  
*Agretti, extra-virgin olive oil, lemon*  
VGN GF DF

### Bietole ripassate - 7

Bietole ripassate con aglio,  
olio evo e peperoncino  
*Sauteed swiss chard, evo oil, garlic, chili*  
VGN GF DF

### Patate al forno alla paprika - 7

Patate al forno aromatizzate alla  
paprika / *Paprika roasted potatoes*  
VGN GF DF



# BBQ & Secondi

## BBQ & MAINS

### Calamari alla brace - 24

Calamari in doppia cottura, ananas piccante, sedano e salmoriglio / *Grilled squid, spicy pineapple, celery, salmoriglio sauce* – 914 B / GF DF

### Cheeseburger di manzo bio - 20

Burger di manzo biologico (200 gr) alla brace, pane biologico fatto in casa ai piselli, maionese fatta in casa al chipotle, cheddar, iceberg, pomodori, bacon affumicato, chips di carciofo, patate alla paprika / *Organic beef burger (200 gr), organic homemade pea bun, chipotle homemade mayo, cheddar, salad, smoked jowl bacon, crunchy artichoke, paprika roasted potatoes* – 137

### Burger vegano - 17

Burger vegano di piselli, spinaci e amaranto bio, pane biologico fatto in casa ai piselli, sfoglie croccanti di carota, iceberg, salsa di rapa rossa e zenzero, patate al forno alla paprika / *Vegan peas, spinach and amaranth burger, organic homemade pea bun, carrot, salad, beetroot and ginger sauce, paprika roasted potatoes* – 1 / VGN DF

### Salmone al forno - 20

Filetto di salmone con semi biologici, riso basmati integrale bio, salsa agrodolce, germogli biologici / *Baked salmon fillet, organic seeds, organic brown basmati rice, sweet and sour sauce, organic sprouts* – 411 / DF GF

### Petto di pollo bio alla brace - 20

Petto di pollo biologico, salsa al latte di cocco, lemongrass, zenzero, curry rosso, sesamo nero bio, riso basmati integrale bio, germogli biologici / *Organic coconut milk chicken breast with lemongrass, ginger, red curry, organic brown basmati rice, organic black sesame seeds, organic sprouts* – 11 / DF GF

### Tagliata di manzo bio - 26

Controfiletto di manzo biologico (250 gr) alla brace, asparagi, patate alla paprika e riduzione di soia / *Sliced organic beef sirloin (250 gr), asparagus, paprika roasted potatoes, soy sauce* – 16 / DF

### Pluma di iberico alla brace - 26

Pluma di maiale iberico, carote glassate al miele, riduzione di aceto balsamico al caffè / *Grilled iberian pork pluma, honey glazed carrots, balsamic and coffee sauce* – GF DF

### Caprino alla griglia e guacamole - 16

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

## 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 salmone - 16

Mini burger di salmone con capperi e olive, fregola al nero di seppia, carota, edamame e salsa agrodolce / *Mini salmon burger with capers and olives, cuttlefish ink fregola pasta, carrot, edamame, sweet and sour sauce* – 1414 / DF

### Cestino di pollo bio - 16

Polpette di petto di pollo biologico alla curcuma e sumach, riso nero biologico, patate, asparagi, datteri, salsa al lemongrass / *Organic chicken breast meatballs with turmeric and sumach, organic black rice, potato, asparagus, dates, lemongrass sauce* – 37 / GF

### Cestino vegetariano - 15

Burger di amaranto biologico, spinaci e patate, riso basmati integrale bio, cavolfiore, rapa rossa, fagiolini, crema di cannellini allo zenzero / *Organic amaranth, spinach and potato burger, organic brown basmati rice, cauliflower, red turnip, green beans, ginger white beans cream* – 37 / VGT GF

## Dolci

### DESSERTS

### Tiramisù al caffè - 8

Tiramisù al caffè / *Homemade tiramisu* – 137 / VGT

### Crème brûlée al pistacchio - 8

Crème brûlée al pistacchio di Bronte

*Pistachio crème brûlée* – 378 / VGT GF

### Vegan cheesecake ai mirtilli e lampone - 9

Dolce vegano crudista con croccante di mandorle, crema di anacardi e mirtillo, copertura al lampone, salsa al cioccolato / *Vegan raw cake with almond, cashew-blueberry cream, raspberry curd, chocolate sauce* – 8 / VGN DF GF RW

### Soffice alla nocciola - 9

Tortino soffice alle nocciole biologiche con caramello salato e cioccolato fondente / *Organic hazelnuts cake with salted caramel and dark chocolate* – 1378 / 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 VGT

