

Antipasti

STARTERS

Vellutata di ceci bio e cardoncelli - 13

Vellutata di ceci biologici, cardoncelli, timo, paprika, croccante di parmigiano / *Organic chickpea cream with cardoncelli mushrooms, thyme, paprika, crunchy Parmigiano Reggiano* — 19 / GF VGT

Tartare di salmone - 15

Salmone crudo marinato al sakè, melograno, aneto, pistacchio, arancia essiccata / *Sake-marinated raw salmon, pomegranate, dill, pistachio, dried orange* — 4 8 A / GF DF

Ginger Bowl - 14

Riso basmati integrale bio, alga kombu alla soia, sesamo bio, menta, cetrioli allo zenzero, nocciole bio, castagne, maionese vegana fatta in casa alla paprika affumicata e pomodoro

Organic brown basmati rice, soy kombu seaweed, organic sesame seeds, mint, ginger flavoured cucumber, hazelnuts, chestnuts, smoked paprika and tomato vegan mayo — 1 6 8 11 / DF VGN

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Spaghetti al pomodoro bio - 12

Pasta biologica certificata "pastificio Felicetti" con pomodorini di collina bio e basilico / *Organic spaghetti "Pastificio Felicetti" with organic cherry tomato sauce and basil* — 1 / DF VGN

Zuppa di farro, funghi e castagne - 14

Zuppa di farro biologico con misto di funghi di stagione, pomodoro bio, prezzemolo e castagne / *Organic spelt soup with mixed mushrooms, organic tomato, chestnuts, parsley* — 19 / VGN DF

Linguine gamberi e burrata - 16

Pasta di kamut biologica "pastificio Felicetti", gamberi alla vaniglia, burrata, aneto, mix di pepe "Ginger" / *Organic linguine pasta "pastificio Felicetti", vanilla flavoured shrimps, burrata cheese, dill, "Ginger" pepper blend* — 12 19 8

Rigatoni alla gricia - 14

Pasta fresca, guanciale "Pedrazzoli", pecorino romano Dop, pepe nero / *Fresh rigatoni pasta, jowl bacon, pecorino romano, black pepper* — 13 1

Fettuccine al ragù di manzo bio - 15

Pasta fresca con ragù di manzo biologico, pomodoro, parmigiano reggiano, pepe e pinoli bio / *Fresh fettuccine pasta with organic beef ragout, tomato, parmigiano reggiano, black pepper, organic pine nuts* — 13 19

Quinoa, avocado e formaggio di capra - 16

Quinoa biologica al vapore, pale di fico d'india, avocado, formaggio di capra, cetrioli allo zenzero, cipollotti sott'aceto, pinoli biologici, peperoncino / *Steamed organic quinoa, prickly pear pads, avocado, goat cheese, ginger flavoured cucumbers, pickled spring onions, organic pine nuts, chili* — 1 / GF VGT

Poke mediterraneo di gamberi - 18

Gamberi al vapore, fregola al nero di seppia, ravanelli, carpaccio di arance, cavolfiore, maionese fatta in casa alle noci bio, noci biologiche / *Steamed shrimps, fregola pasta with cuttlefish ink, radish, sliced orange, cauliflower, homemade organic walnuts mayo, organic walnuts* — 1 2 3 8 14 B / DF

Contorni

SIDES

Patate al forno - 7

Patate al forno con erbe aromatiche
Roast potatoes with aromatic herbs
— VGN GF DF

Carote alla griglia - 7

Carote alla griglia, salsa allo yogurt e cetrioli, semi misti bio / *Grilled carrots, cucumber yogurt sauce, organic seeds* — 1 / VGT GF



Secondi

MAINS

Salmone in crosta di pistacchi - 20

Filetto di salmone al forno in crosta di pistacchi, bulgur bio, pesto di pistacchio, aneto / *Baked salmon fillet, pistachio, organic bulgur, pistachio sauce, dill* - 14 8 / DF

Petto di pollo bio - 19

Petto di pollo biologico c.b.t. e alla griglia, carote, ravanelli, bacche di goji, patate al forno, salsa di yogurt e cetrioli / *Grilled organic chicken breast, carrots, radish, roast potatoes, cucumber yogurt sauce, goji berries* - 7 / GF

Tagliata di manzo bio - 25

Tagliata di controfiletto di manzo biologico alla griglia (250 gr), zucca alla griglia, patate al forno, croccante di Parmigiano Reggiano / *Sliced organic beef on the grill (250 gr), grilled pumpkin, roasted potatoes, crunchy Parmigiano Reggiano* - 7 GF

Cheeseburger di manzo bio - 20

Burger di manzo biologico (200 gr), pane biologico fatto in casa al cacao, ricotta, insalata, cipollotti sott'aceto, zucca alla griglia, maionese fatta in casa alla senape, patate al forno / *Organic beef burger (200 gr), organic homemade cocoa bun, ricotta cheese, salad, pickled spring onions, grilled pumpkin, homemade mustard mayo, roast potatoes* - 1 3 7 10 11

Burger di polpo - 20

Polpo alla griglia, pane biologico fatto in casa al cacao, ricotta, funghi cardoncelli, insalata, cipollotti sott'aceto, maionese fatta in casa alla senape, patate al forno / *Grilled octopus, organic homemade cocoa bun, ricotta cheese, cardoncelli mushrooms, salad, pickled spring onions, homemade mustard mayo, roast potatoes* - 1 3 7 10 11 14 B

Burger vegetariano - 17

Burger di miglio con verdure e pinoli bio, pane biologico fatto in casa al cacao, insalata, formaggio di capra, cipollotti sott'aceto, funghi cardoncelli, maionese vegana alla paprika e pomodoro, patate al forno / *Millet with vegetables and organic pine nuts burger, organic homemade cocoa bun, salad, goat cheese, pickled spring onions, cardoncelli mushrooms, vegan smoked paprika and tomato mayo, roast potatoes* - 1 6 7 11 / VGT

Calamaro alla griglia - 22

Calamaro in doppia cottura, crema di ricotta e noci bio, cavolfiore, maionese fatta in casa alle noci bio, mela essiccata al pepe / *Grilled squid, ricotta and organic walnuts sauce, cauliflower, homemade walnuts mayo, pepper flavoured dried apple chips* - 3 7 8 14 B / 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 polpo - 16

Polpo cotto al vapore, riso basmati integrale bio, fagioli azuki, insalata di finocchi e arance, semi di chia bio, maionese fatta in casa alla senape e prezzemolo / *Steamed octopus, organic brown basmati rice, adzuki beans, fennel and orange salad, organic chia seeds, organic homemade mustard and parsley mayo* - 3 10 14 / DF GF

Cestino di pollo - 16

Onigiri di pollo biologico, pistacchio, miglio biologico, carote, ravanelli, salsa di soia allo zenzero / *Organic chicken breast onigiri, pistachio, organic millet, carrots, radish, ginger flavoured soya sauce* - 1 6 8 / DF

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

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

Budino vegano al cioccolato - 8

Tapioca biologica al latte di cocco, cioccolato, panna vegana e melograno / *Organic tapioca pralines with coconut milk, chocolate, vegan whipped cream with pomegranate* - 6 / VGN GF DF

Crema brûlée - 8

Crema brûlée agli agrumi e salsa al rosmarino / *Crema brûlée with citrus and rosemary sauce* - 3 7 / VGT GF

Semifreddo passion e cioccolato - 9

Semifreddo al passion fruit, copertura di cioccolato fondente, salsa al rum, crumble di pistacchio / *Passion fruit semifreddo, dark chocolate, rum sauce, pistachio crumble* - 3 7 8 / GF VGT

