

Antipasti

STARTERS

Millefoglie di baccalà - 14

Sfoglie di mais viola, baccalà mantecato allo zafferano, ribes, pinoli biologici, aneto / *Purple cornbread chips, saffron creamed cod, currants, organic pine nuts, dill*—47 / GF

Carciofo e pecorino - 14

Carciofo, fonduta di pecorino romano, menta e pistacchio / *Artichoke, pecorino cheese cream, mint, pistachio*—78 / VGT GF

Zucca al cubo - 13

Zucca in tre consistenze (zucca al forno con miso, crema di zucca, semi di zucca biologici tostati), sesamo biologico, erba cipollina / *Roasted pumpkin, organic miso, pumpkin cream, toasted organic pumpkin seeds, organic sesame seeds, chive*—16911 / 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

Uova in trippa alla romana - 12

Fettucce di uova bio al vapore con pomodoro biologico, pecorino romano e menta / *Organic shredded egg crepes cooked in organic tomato sauce, pecorino cheese, mint*—379 / VGT GF

Cannelloni funghi e tartufo - 16

Cannelloni acqua e farina ripieni con ragù di funghi, tartufo nero, besciamella vegana e pinoli bio / *Cannelloni pasta filled with mushrooms ragout, black truffle, vegan besciamella sauce, organic pine nuts*—169 / VGN DF

Rigatoni cacio, pepe e broccoli - 14

Pasta fresca, crema cacio e pepe, broccolo romanesco, pistacchio / *Rigatoni fresh pasta, "cacio e pepe" sauce, roman broccoli, pistachio*—1378 / VGT

Fusilloni, baccalà e carciofi - 15

Pasta di grano duro biologico "Pastificio Sorrentino a Gragnano", baccalà allo zafferano, carciofi, crema di caciocavallo podolico e noci biologiche / *Organic pasta "Pastificio Sorrentino a Gragnano", cod with saffron, artichoke, caciocavallo cream, organic walnuts*—14789B

Mafalde, cinta senese e zucca - 15

Pasta fresca, salsiccia di cinta senese, castagne, crema di zucca, pecorino fiore sardo, nocciole biologiche / *Fresh pasta, cinta senese sausage, chestnuts, pumpkin cream, pecorino cheese, organic hazelnuts*—13789

Poke di salmone - 18

Salmone crudo, quinoa biologica al vapore, melograno, carpaccio di arance, cavolfiore viola, noci biologiche, maionese fatta in casa alle noci bio / *Raw salmon, organic steamed quinoa, pomegranate, sliced orange, purple cauliflower, organic walnuts, homemade organic walnuts mayo*—348AB / GF DF

Contorni

SIDES

Broccolo siciliano alla griglia - 7

Broccolo siciliano alla griglia, pecorino romano, crema di capperi
Grilled broccoli, pecorino cheese, caper cream
—67 / VGT GF

Patate al forno - 7

Patate al forno alla salvia
Sage flavoured roasted potatoes
— VGN GF DF



Secondi

MAINS

Salmone al forno - 20

Filetto di salmone al forno, semi di papavero bio, riso basmati integrale bio, salsa di yogurt alla paprika dolce e prezzemolo / *Baked salmon fillet, organic brown basmati rice, paprika and parsley yogurt dip* — 47 / GF

Petto di pollo bio - 20

Petto di pollo biologico marinato alla soia e aceto balsamico del Chianti in doppia cottura, radicchio alla griglia, melograno, patate al forno alla salvia / *Grilled organic chicken breast marinated in soy and balsamic vinegar, grilled radicchio, pomegranate, sage flavoured roasted potato* — 16 / DF

Spezzatino Thai - 16

Medaglioni di soia biologica con anacardi, curry verde, latte di cocco e curcuma, miglio bio al vapore, crudité di cavolo viola, lime e menta / *Organic soy medallions, cashews, green curry, coconut milk, turmeric, organic steamed millet, lime, purple cabbage, mint* — 1689 / VGN DF

Tagliata di manzo bio - 26

Tagliata di controfiletto di manzo biologico alla griglia (250 gr), broccolo siciliano alla griglia, patate al forno alla salvia / *Sliced organic beef on the grill (250 gr), grilled broccoli, sage flavoured roasted potatoes* — GF DF

Burger vegano - 17

Burger di miglio biologico con latte di cocco, pinoli bio e verdure, pane biologico fatto in casa al cacao, broccolo romanesco, radicchio, salsa ai capperi, patate al forno alla salvia / *Organic millet burger with coconut milk and organic pine nuts, organic homemade cocoa bun, roman broccoli, radicchio, caper cream sauce, sage flavoured roasted potato* — 1611 / DF VGN

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, bulgur biologico, arancia, finocchi, maionese fatta in casa alla senape / *Steamed octopus, organic bulgur, orange, fennel, organic homemade mustard mayo* — 31014 B / DF GF

Cestino vegano con tartufo - 16

Patata americana marinata al cardamomo e pepe rosa, tartufo nero, riso nero integrale bio, cavolfiore, crema di capperi / *Sweet potato marinated in cardamom and pink pepper, black truffle, organic black rice, cauliflower, caper cream sauce* — 168 / VGN DF GF

Cheeseburger di manzo bio - 20

Burger di manzo biologico (200 gr), pane biologico fatto in casa al cacao, coleslaw di cavolo rosso, insalata, pecorino romano, broccolo romanesco, 'nduja, maionese fatta in casa alla senape, patate al forno alla salvia / *Organic beef burger (200 gr), organic homemade cocoa bun, red cabbage coleslaw, salad, pecorino cheese, roman broccoli, creamy 'nduja sausage, homemade mustard mayo, sage flavoured roasted potato* — 1371011

Burger di polpo - 20

Polpo alla griglia, pane biologico fatto in casa al cacao, coleslaw di cavolo rosso, insalata, pecorino romano, broccolo romanesco, maionese fatta in casa alla senape, patate al forno alla salvia / *Grilled octopus, organic homemade cocoa bun, red cabbage coleslaw, salad, pecorino cheese, roman broccoli, homemade mustard mayo, sage flavoured roasted potatoes* — 13710114 B

Calamaro alla griglia - 22

Calamaro in doppia cottura, crema di ricotta e noci biologiche, cavolo nero con noci bio e uva passa, spuma di aioli, chips di cavolo nero / *Grilled squid, ricotta and organic walnuts sauce, kale with raisin and organic walnuts, homemade aioli mousse, kale chips* — 478 B / GF

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 8

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

Panna cotta, cocco e mango - 8

Panna cotta vegana, mango, latte di mandorle biologico, latte di cocco, mandorle bio e cardamomo / *Vegan panna cotta, mango, organic almond milk, coconut milk, organic almonds, cardamom* — VGN GF DF

Ginger cheesecake - 9

Cheesecake al forno con base croccante di biscotti zenzero e cannella, crema di formaggio e panna montata all'arancia / *Gingerbread baked cheesecake, cheese cream, whipped orange cream* — 137 / VGT

Mousse di ricotta e cioccolato - 8

Mousse di ricotta e cioccolato fondente con nocciole biologiche, spuma di irish coffee e ribes / *Ricotta mousse, dark chocolate, organic hazelnuts, irish coffee, currants* — 78 / VGT GF

