

Antipasti

STARTERS

Fave, guanciale e friggirelli - 13

Crema di fave, friggirelli, guanciale croccante, pecorino romano dop / *Mashed fava beans, friggirelli peppers, crispy jowl bacon, pecorino cheese* - 1 9 / GF

Rape al tè verde - 10

Rape bianche cotte al tè verde, salsa allo yogurt e semi di papavero bio, pepe rosa / *Green tea-infused turnips, yogurt and poppy seeds dressing, pink pepper* - 1 / GF VGT

Tartare di salmone - 15

Salmone crudo, ricotta, fiori di zucca, pinoli bio, coulis di mela verde alla rucola, arancia al peperoncino / *Raw salmon, ricotta cheese, zucchini flowers, organic pine nuts, green apple and rocket coulis, orange with chili* - 4 7 A / GF

Pasta & Bowls

PASTA & BOWLS

Spaghetti al pomodoro bio - 11

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

Linguine gamberi e burrata - 15

Pasta di kamut biologica "pastificio Felicetti", gamberi alla vaniglia, burrata, mix di pepe "Ginger" / *Organic pasta from "pastificio Felicetti", vanilla flavoured shrimps, burrata cheese, "Ginger" pepper blend* - 12 7 9 B

Riso asparagi e platano - 13

Riso basmati integrale bio, asparagi, chips di platano, erbe di stagione, salsa di cocco al lemongrass, curcuma e peperoncino / *Organic brown basmati rice, asparagus, platano chips, fresh herbs, lemongrass, coconut sauce, tumeric and chili* - DF GF VGN

Rigatoni alla gricia e friggirelli - 14

Rigatoni di pasta fresca, guanciale croccante, friggirelli, pistacchio, pecorino romano DOP / *Fresh rigatoni pasta, crispy jowl bacon, friggirelli peppers, pistachios, pecorino cheese* - 13 7 8 9

Quinoa, avocado e formaggio di capra - 14

Quinoa biologica al vapore, pale di fico d'india, avocado, formaggio di capra, pomodori, cipollotti sott'aceto, pinoli biologici, peperoncino / *Steamed organic quinoa, prickly pear pads, avocado, goat cheese, tomatoes, pickled spring onions, organic pine nuts, chili* - 7 / GF VGN

Ravioli asparagi e fave - 15

Pasta fresca ripiena di patate e pecorino, asparagi, fave, zafferano, crema cacio e pepe / *Potatoes and pecorino cheese filled fresh pasta, asparagus, fava beans, saffron, "cacio e pepe" sauce* - 1 3 7 9 / VGT

Poke di gamberi - 18

Gamberi al vapore, miglio biologico, ravanelli, fave, insalata, fragole alla piastra, pistacchi, pomodorini, citronette al basilico / *Steamed shrimps, organic millet, radish, fava beans, salad, grilled strawberries, pistachios, basil, tomatoes, basil citronette dressing* - 2 8 B / GF DF

Contorni

SIDES

Patate al forno - 7

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

Insalata di taccole e patate - 8

Taccole al vapore, patate, erbe di stagione, semi misti biologici
Salad with steamed green beans, potatoes, seasonal fresh herbs, organic seeds
VGN GF DF



Griglia & Secondi

GRILL & MAINS

Salmone in crosta di pistacchi - 18

Filetto di salmone al forno in crosta di pistacchi, bulgur bio, crema di piselli / *Baked salmon fillet, pistachios, organic bulgur, pea sauce* - 1 4 8 9 / DF

Petto di pollo bio - 18

Petto di pollo biologico c.b.t. e alla griglia, crudità di asparagi e ravanelli, patate al forno, salsa di pistacchio / *Grilled organic chicken breast, raw asparagus and radish, roasted potatoes, pistachio sauce* - 8 / GF DF

Tagliata di manzo bio - 24

Tagliata di controfiletto di manzo biologico (250 gr) alla griglia, patate al forno, friggirelli / *Sliced organic beef (250 gr) on the grill, roasted potatoes, friggirelli peppers* - DF GF

Agnello e carciofi - 22

Costolette di agnello in doppia cottura, carciofi, crema di piselli e pistacchi / *Lamb ribs, artichokes, pea mash, pistachios* - 8 9 / DF GF

Cheeseburger di manzo bio - 18

Burger di manzo biologico (200 gr), pane biologico fatto in casa ai piselli, ricotta, insalata, cipollotti sott'aceto, pomodoro, maionese alla senape, patate al forno / *Organic beef burger (200 gr), organic homemade pea bun, ricotta cheese, salad, pickled spring onions, tomato, mustard mayo, roast potatoes* - 1 3 5 7 10 11

Burger vegetariano - 16

Burger di miglio con verdure, formaggio di capra, carote e pinoli bio, pane biologico fatto in casa ai piselli, insalata, zucchine, cipollotti sott'aceto, pomodoro, maionese alla senape, patate al forno / *Millet with vegetables and organic pine nuts burger, goat cheese, organic homemade pea bun, salad, carrots, zucchini, pickled spring onions, tomato, mustard mayo, roast potatoes* - 1 3 5 7 8 10 11 / VGT DF

Calamaro alla griglia - 20

Calamaro in doppia cottura, crema di ricotta e pinoli bio, zucchine, fiori di zucca, citronette al basilico / *Grilled squid, ricotta cheese and organic pine nuts sauce, zucchini, zucchini flowers, basil citronette dressing* - 7 14 8 / 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 calamari - 15

Calamari ripieni con piselli, zucchine, olive taggiasche e pomodorini secchi, farro biologico, zucchine, maionese alla senape e prezzemolo / *Squids filled with peas, zucchini, olives and dry cherry tomatoes, organic spelt, zucchini, mustard-parsley mayo* - 1 3 4 5 14 8 / DF

Cestino di pollo - 14

Onigiri di pollo biologico, pistacchio, riso basmati biologico, asparagi, ravanelli, salsa di soia allo zenzero / *Organic chicken breast onigiri, pistachio, organic basmati rice, asparagus, radish, ginger flavoured soya sauce* - 8 6 / GF DF

Dolci

DESSERTS

Tiramisù al caffè - 7

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

Budino vegano al cioccolato e fragole - 8

Semi di chia bio, avena bio, latte di mandorle e riso bio, cioccolato, nocciole bio, crema vegana, fragole / *Organic chia seeds, organic oats, organic almond and rice milk, chocolate, organic hazelnuts, vegan butter cream, strawberries* - 1 5 6 8 / VGN DF

Semifreddo passion fruit 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

Crème brûlée - 8

Crème brûlée agli agrumi e salsa al rosmarino / *Citrus crème brûlée, rosmarino sauce* - 3 7 / GF VGT

