

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi locali IGP e miele bio 15,00

(7)

Tortino di zucchine, patate e fiori su fonduta di fontina 11,00

(7,8)

Tartare di tonno Yellofin, pepe nero fresco e finocchietto selvatico 15,00

(3,4,8,10)

Mozzarella di bufala fresca e prosciutto di Parma 13,00

(1,7)

Pizzottelle gourmet con mortadella, stracciatella e pistacchio 8,00

(1,7,8)

French toast con avocado e salmone affumicato 10,00

(1,4)

Bruschette con pane bio della casa

Bruschette ai patè della casa 2pz 4,00

Carciofini, porcini, pomodori secchi, piccante, olive (1)

Alici del Cantabrico con crostini di pane e burro di Normandia 7,50

(1,4,7)

Bruschetta al lardo di Colonnata 6,00

(1)

Bruschetta al patè di cipolle rosse e tartufo 5,50

(1)

Bruschetta al patè di tartufo 6,50

(1)

Fritti della casa

Supplì al ragù 2,50

(1,7,9)

Supplì all 'Nduja 3,00

(1,7,9)

Olive all'ascolana 5pz 6,00

(1,7)

Fiori di zucca ripieni mozzarella e alici 2pz 5,00

(1,4,7)

Mozzarella di bufala in carrozza 3pz 7,00

(1,7)

Brie croccante ai semi di sesamo e mousse di pere 3pz 7,00

(1,7,11)

Antipasti Vegan bio

Pizzottella al pomodoro, parmigiano veg e basilico 6,50

(1,5)

Humus di ceci con crudità e crostini di pane bio 10,00

(1,13)

Bruschette al guacamole 10,00

Avocado, pomodorini, cipolla di Tropea, olive nere, pepe nero fresco

(1)

Panelle di ceci bio con salsa tzatziki e insalatina di cavolo cappuccio bianco e rosso 10,00

(1,6,13)

Primi piatti

Pasta fresca fatta in casa con farina da agricoltura biologica

Paccheri con brunoise di zucchine, gamberi rosa, finocchietto selvatico e lime 16,00
(1,7,12,14)

Tonnarelli cacio e pepe con fiori di zucca croccanti, alici, pecorino romano Dop, pepe nero
fresco 14,00

(1,4,7)

Tagliolini al limone 14,00

(1,7)

Pappardelle al ragù d'anatra in bianco 15,00

(1,7,9,12)

Rigatoni "Felicetti bio" alla carbonara + tartufo nero estivo 15,00

Primi Piatti Vegan bio

Pici fatti in casa all'Aglione, salsa di pomodoro pachino, aceto di jerez 14,00
(1)

Parmigiana di melanzane al forno 14,00

(8,9)

Gnocchi di patate al pesto di pistacchio di Bronte, pachino, pepe nero fresco e basilico 14,00
(1,8)

Pappa al pomodoro di quinoa 12,00

con pomodori e peperoni grigliati, lenticchie rosse

Secondi piatti

Panino fatto in casa con hamburger di manzo danese e patatine fritte 15,00

Rucola, pomodoro, cetriolini, cipolla caramellata, cheddar, mayo

(1,7)

Baccalà in tempura con tortino di ceci e patate e maionese di avocado al curry rosso 15,00

(1,4)

Salmone marinato con spinaci saltati, avocado e salsa teriyaki 16,00

(1,4,6)

Carne alla griglia

Filetto di manzo 21,00

+salsa pepe verde 2,50 (7)

Tagliata di manzo 25,00

Costata di manzo danese 6,00 l'etto

Costata di manzo selezione europea (Spagna, Portogallo) 7,00 l'etto

Entrecote di manzo danese 6,50 l'etto

Panata di vitella 15,00

(1)

Grigliata mista 18,00

manzo, braciola, salsiccia, pancetta, arrostitino

Salse

Tartufo 5,00

(7)

Porcini 4,00

(7)

Secondi Vegan Bio

Shish kebab di tofu e verdure marinate, erbe aromatiche su letto di misticanza con salsa

d'arachidi 14,00

(1,5,6)

Scaloppina di seitan bio al limone, salvia e paprika 14,00

(1)

Panino fatto in casa alle olive con burgher di quinoa con salsa tzatziki, pomodoro, insalata, cetrioli e cipolla caramellata 14,00

Contorni

Verdure di stagione saltate al wok 8,50

Radicchio trevigiano alla griglia 7,50

Cicoria/spinaci saltati in padella 6,00

Patate fritte tagliate a mano 5,50

(1)

Insalata mista 5,50

Insalate

Insalata "Caesar" con lattuga romana, petto di pollo croccante, parmigiano e salsa caesar

12,00

(1,7,10)

Insalata mista con tronchetto caldo di capra, miele, timo e pinoli 13,00

pomodorini, crostini di pane della casa, mirtilli, senape, vinaigrette al limone e aceto balsamico

(3,4,10)

Vegan

Insalata di zucchine, datteri medjoul, menta, semi di zucca, mandorle tostate, lime e

cippollotto 11,00

(8)

Spianci all'agro con olio di sesamo tostato aromatizzato all'aglio e semi di sesamo 6,50

(11)

Pizze

Impasto a lunga lievitazione 48/72 ore, impasto con farine di grani antichi macinati a pietra, lievito a pasta madre, mozzarella fioridilatte, olio evo e sale marino

Pizze bianche base mozzarella

Crostino mozzarella e prosciutto cotto 10,00

(1,7)

Salsiccia e cicoria 12,00

(1,7)

Provola, gorgonzola e speck 11,00

(1,7)

Fiori di zucca e alici 12,00

(1,4,7)

Tonno, pachino e cipolla 11,00

(1,4,7)

Spinaci ripassati, mozzarella di bufala e olive taggiasche 12,00

(1,7)

Salsiccia e patate con finocchiella 12,00

(1,7)

Verdure al wok 12,00

(1,7)

Porcini saltati e mozzarella 12,00

(1,7)

Champignon e tartufo 13,00

(1,7)

Porcini saltati, gorgonzola e radicchio 12,00

(1,7)

Quattro formaggi 11,00

(1,7)

Pizze rosse

Amatriciana 12,00

Pomodoro, guanciale, cipolla e pecorino
(1,7)

Pantelleria 12,00

Pomodorini a filetti, capperi, origano, alici e basilico
(1,4)

Parmigiana 12,00

Pomodoro, melanzane, mozzarella, parmigiano e basilico
(1,7)

Margherita con Nduja, olive taggiasche e chili piccante 12,00
(1,7)

Pomodoro, mozzarella di bufala e alici a crudo 12,00
(1,4,7)

Margherita con bufala 11,00
(1,7)

Margherita 8,50
(1,7)

Funghi 10,00
(1,7)

Napoli 10,00
(1,4,7)

Capricciosa 11,00
(1,3,7)

Boscaiola 10,00
(1,7)

Diavola 10,00
(1,7)

Focacce

Focaccia stracciatella, mortadella Dop e granella di pistacchio 13,00
(1,7,8)

Focaccia con bufala, prosciutto crudo e rucola 12,00
(1,7)

Focaccia bresaola e rucola 10,00
(1)

Focaccia al prosciutto crudo 9,00
(1)

Focaccia al lardo di Colonnata 9,00
(1)

Focacce Vegan

Focaccia zucchine 12,00
Zucchine julienne, porcini ripassati, pesto leggero
(1,8)

Focaccia patate 11,00 12?
Patate e zucchine julienne, pachino e fiori di zucca, olio evo e pepe nero
(1)

Focaccia arrotolata 11,00
Cicoria saltata in padella e mandorle
(1,8)

Marinara 7,00
Pomodoro, aglio e origano
(1)

Pantelleria 11,00
Pomodoro a filetti, olive, capperi, origano
(1)

Focaccia bianca 6,00
(1)

Dolci della casa

Farina, latte e uova da agricoltura biologica

Tiramisù 6,00

(3)

Semifreddo al pistacchio di Bronte 8,00

(8)

Millefoglie crema chantilly e frutti di bosco 7,00

(1,3)

Pannacotta ai frutti di bosco 6,50

(7)

Mousse al cioccolato 7,00

(1,3,7)

Tozzetti della casa e Vin Santo 7,00

(1,3,7)

Dolci Vegan

Cheesecake cocco e anacardi con biscotto di anacardi e gelatina di amarene 7,00

(8)

Ghiottino al cioccolato fondente e nocciole 8,00

(1,8)

I dolci potrebbero variare, chiedere al personale i dolci del giorno.

Pane fatto in casa

con farine biologiche e impasto a pasta madre, lievitato per 48/72 ore

Cestino pane piccolo 2,00

(1)

Cestino pane grande 3,50

(1)

Allergeni

1 Glutine. **2** Crostacei e derivati. **3** Uova e derivati. **4** Pesce e derivati. **5** Arachidi e derivati. **6** Soia e derivati. **7** Latte e derivati. **8** Frutta a guscio e derivati. **9** Sedano e derivati. **10** Senape e derivati. **11** Semi di sesamo e derivati. **12** Antride solforosa e solfiti. **13** Lupino e derivati. **14** Molluschi e derivati.

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala le eventuali intolleranze e allergie prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.