

ENTRÉE

tutti i piatti sono preparati espressi

FIORE DI ZUCCA FRITTO E STRACCIATELLA DI MUCCA

fritto in farina di riso, colatura di alici e prezzemolo in polvere
Zucchini blossom tempura, stracciatella cheese anchovy sauce and parsley powder [4,7]
13.80

BATTUTA DI GAMBERI* ROSSI DI MAZARA DEL VALLO

olio EVO, sale, pepe rosa, lampone e menta
Raw red prawn from Mazara, EVO oil, salt pink pepper, raspberry and mint* [4]
21.80

MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI BUFALA

confit di datterini, basilico, parmigiano reggiano e olio EVO
Fried eggplant, buffalo mozzarella, confit tomatoes basil, Parmesan cheese [7]
13.80

FRITTO TRADIZIONALE ROMANO

zucchine, broccoli, salvia, crocchetta di patate e ricotta
Roman fried tempura with zucchini, broccoli, sage potatoes croquette and ricotta cheese [1,3,7]
13.80

TEMPURA DI CALAMARI* E GAMBERI* CON LIME E JALAPEÑO

fritti in farina di riso e paprika dolce
Crispy fried squid and shrimps* tempura with jalapeño, lime and sweet paprika* [4]
14.80

COCOTTE DI CARCIOFI ALLA ROMANA

olio EVO, sale, pepe di cubebe, aglio, prezzemolo mentuccia e crostoni di pane a pasta acida
Artichokes, EVO oil, salt, pepper, parsley, mint, and sourdough bread [1]
1pz 9.80 / 2pz 16.80

ZUPPA DEL GIORNO

preparate con amore

COLORI, SAPORI E SALUTE NEL VOSTRO PIATTO

ogni giorno una zuppa con ingredienti del nostro market
Every day a soup with healthy ingredients from our market
17.80

SPECIAL

SPAGHETTI CON POLPA DI RICCIO

spaghetti Senatore Cappelli del pastificio Felicetti gonadi di riccio, olio EVO, sale, pepe, prezzemolo e aglio
Spaghetti Felicetti, EVO oil, salt, pepper, parsley, garlic and Galician sea urchin gonads [1,4]
29.80

PRIMI

ingredienti biologici e un pizzico di fantasia

AMATRICIANA CON FETTUCCINE DI MAIS

pelati, cipolla, pecorino di fossa, guanciale e peperoncino
Amatriciana with corn fettuccine, tomatoes, onion aged pecorino and organic black pork guanciale [7]
16.80

SPAGHETTI DI KAMUT AL TARTUFO NERO PREGIATO

con quenelle di ricotta di bufala alle erbe aromatiche
Spaghetti of kamut flour with black truffle, aromatic herbs quenelle of buffalo ricotta cheese [1,7]
28.80

CARBONARA DI RIGATONI "FELICETTI" SENATORE CAPPELLI

dadini di prosciutto crudo in olio EVO al peperoncino, punte di asparagi*, pepe, Parmigiano e crema d'uovo
Carbonara with "Felicetti" rigatoni, spicy ham dices Parmesan cheese, pepper, eggs cream and asparagus tips* [1,7]
16.80

RAVIOLI ALLE TRE RICOTTE E SPINACI

pomodori datterini, basilico, olio EVO e Parmigiano Reggiano
Ravioli with 3 ricotta cheese and spinach, tomatoes basil, EVO oil and Parmesan cheese [1,7]
22.80

CACIO E PEPE DI TONNARELLI INTEGRALI FATTI A MANO

fiori di zucca in tempura, parmigiano, pecorino, pepe e lime
Whole wheat fresh tonnanelli with Parmesan and aged pecorino black pepper, lime and zucchini blossoms tempura [1,7]
16.80

LINGUINE "FELICETTI" CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA

aglio nero di Voghiera, olio EVO e prezzemolo
Linguine "Felicetti" with clams from the Adriatic Sea "Nero di Voghiera" garlic, mullet bottarga and parsley [1,4,14]
27.80

SECONDI

da allevamenti biologici e sostenibili

COSTOLETTE DI AGNELLO* PANATE E FRITTE

marinate con erbe aromatiche con broccoletti in padella saltati in olio EVO e peperoncino e maionese al pepe nero
Lamb chop fried and marinated with herbs sauteed broccoli with chilli pepper and black pepper mayonnaise* [1]
27.80

TAGLIATA DI FILETTO ALL'OLIO DI FRANTOIO E ROSMARINO

con rucola e purea di patate | + tartufo nero pregiato 10€
Sliced fillet, EVO oil, mashed potatoes, rocket | + black truffle 10€ [7]
We recommend cooking RARE
28.80

TATAKI DI TONNO* IN CROSTA DI SESAMO E SENAPE

con spinacino fresco, pomodori datterini salsa tamari allo zenzero, scalogno e miele
Sliced fillet tuna tataki in sesame and mustard crust with fresh spinach, tomatoes and tamari sauce* [4,6,11]
24.80

POLPO* GRIGLIATO IN OLIO EVO, LIMONE E PEPERONCINO

servito con patate sauté, olive e pomodori confit
Grilled octopus served with sauteed potatoes, confit tomatoes and EVO oil dressing with lemon and chilli pepper* [4]
24.80

LE TARTARE

preparate espresse al cottello

TARTARE DI FILETTO CON PATATINE FRITTE*

olio EVO, cipolla, capperi, tuorlo d'uovo senape, Worcestershire sauce e tabasco
Fillet steak tartare served with french fries, EVO oil, onion, capers egg, mustard, Worcestershire sauce and tabasco* [1,3,6,10]
24.80

TARTARE DI SALMONE* SCOZZESE CON AVOCADO

erba cipollina, uova di lompo, panna acida avocado e crema di balsamico
Scottish salmon tartare with avocado, EVO oil, salt, pepper chives, lumpfish roe, sour cream and balsamic vinegar* [4,7]
23.80

TARTARE DI TONNO* CON MANGO* E STRACCIATELLA

capperi, salsa di soia, lime, olio EVO, sale, pepe e menta
Tuna tartare, stracciatella cheese, mango*, lime, salina capers EVO oil, salt, pepper, soy sauce and fresh mint* [4,6,7]
23.80

Elenco degli allergeni

1 – Glutine | 2 – Crostacei | 3 – Uova | 4 – Pesce | 5 – Arachidi | 6 – Soia | 7 – Latte
8 – Frutta a guscio | 9 – Sedano | 10 – Senape | 11 – Semi di sesamo | 12 – Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
13 – Lupino | 14 – Molluschi

INSALATE E PIATTI UNICI

dal nostro mercato biologico

INSALATA DI GORGONZOLA CON PERE E MELOGRANO

valeriana, noci, miele, rucola, olive e crostini
valerian, rocket, gorgonzola, olive, pomegranate, pear, walnuts [1,8]
21.80

INSALATA CAESAR CON PETTO DI POLLO E BACON

lattuga, grana, pomodori, uovo, olive, crostini, paprika e salsa
warm chicken breast, lettuce, Grana Padano, eggs, dry tomatoes, olives, sweet paprika, bacon, croutons and Caesar sauce [1,3,4,6,10]
21.80

QUINOA CON VERDURE SALTATE E TEMPEH IN SALSA TAMARI

piselli, broccoli, broccolotti, funghi piccanti e menta fresca
quinoa with stir-fried spicy vegetables (peas, broccoli, mushrooms) tempeh, tamari sauce and fresh mint
21.80

INSALATA NICOISE CON TATAKI DI TONNO* IN OLIO EVO

lattuga, cipolla, fagiolini*, uovo, patate, alici e pomodori
Tuna tataki in EVO oil, lettuce, potatoes, green beans, tomatoes, onions, eggs and anchovies* [4,10]
24.80

LA SNOB SALAD

SALMONE "SOCKEYE" AFFUMICATO, GAMBERI*

merluzzo in olio EVO, alici, mais, carciofini, misticanza, confit fagiolini* e maionese di riso alla curcuma
Smoked "Sockeye" salmon, shrimps, cod fillet, anchovies, corn, confit tomatoes, artichokes, green beans*, mixed salad, toasted bread and turmeric rice mayonnaise* [1,3,4,6,10]
29.80

INSALATA DI SALMONE "SOCKEYE" AFFUMICATO E MANGO*

spinacino, pomodori, feta, olive nere, cetrioli e origano
wild smoked "Sockeye" salmon, mango, spinach, tomatoes, black olives, cucumber, feta cheese and oregano* [4]
24.80

INSALATA DI GAMBERI*, AVOCADO* E COUS COUS DI MAIS

lattuga, rucola, pomodori datterini, olio EVO e salsa rosa
Lukewarm shrimps, avocado*, corn couscous, lettuce, rocket and pink sauce* [3,4,6,7,10]
24.80

SPECIAL BURGER

BEYOND MEAT BURGER* 100% PLANT BASED

pane*, lattuga, pomodoro, mais, avocado*, maionese di soia, salsa chili, paprika e patatine fritte*
Bun, Beyond Meat burger, lettuce, tomato, corn, avocado*, soya mayonnaise, chilli sauce and french fries** [1,6,7,10]
21.80

BURGER DI CHIANINA RAZZA BIANCA TOSCANA

pane*, lattuga, pomodoro, bacon, brie, salsa rosa e patate fritte*
Bun, grilled chianina burger 200gr, lettuce, tomato, bacon, brie cheese, pink sauce and french fries** [1,6,7,10]
21.80

SUPREMA DI POLLO IN SALSA TAMARI CON ZENZERO

sesamo nero, broccoli* in padella e riso basmati al vapore
*Grilled chicken breast with tamari sauce, sauted with ginger, onion, black sesame. Served with basmati rice and broccoli** [6,11]
24.80

SALMONE SCOZZESE WESTER ROSS AL FORNO

con riso venere, fagiolini*, patate, prezzemolo e salsa tartara
Scottish salmon gratin with aromatic herbs. Served with steamed green beans, potatoes, parsley, venus rice, and tartar sauce* [3,4,6,10]
24.80

PIZZE ROMANE E FOCACCE

con farine biologiche a lievitazione naturale

PIZZA MARGHERITA CON FIORDILATTE 12.80

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, olives, basil [1,4]

PIZZA BOSCAIOLA 14.80

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, sausages, mushrooms [1]

PIZZA CAPRICCIOSA 14.80

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, eggs [1,4,7]

PIZZA FIORI DI ZUCCA, MOZZARELLA E ALICI 14.80

fiordilatte mozzarella cheese, zuccini blossoms, anchovies [1,4,7]

PIZZA NAPOLETANA CON BUFALA 14.80

Tomato sauce, buffalo mozzarella, anchovies, basil [1,4]

FOCACCIA CON PROSCIUTTO DI PARMA 16.80

mozzarella di bufala, datterini, parmigiano e basilico
Parma ham, buffalo mozzarella, tomatoes, Parmesan cheese [1,7]

FOCACCIA CON MORTADELLA 16.80

stracciatella di mucca e granella di pistacchio
Mortadella, stracciatella cheese, chopped pistachios [1,4]

FOCACCIA CON OLIO EVO E ORIGANO 6.00

GRANO SARACENO, OLIO EVO E ORIGANO 7.80

CESTINO DI PANE MISTO 5.00

BRUSCHETTE

con pane biologico a pasta acida

POMODORI DATTERINI, BASILICO, PECORINO E ALICI

Tomatoes, basil, pecorino and anchovies [1,4,7]
9.80

BRUSCHETTA FIORI DI ZUCCA, STRACCIATELLA E ALICI

Zucchini blossoms, stracciatella and anchovies [1,4,7]
9.80

PIATTI FREDDI

piccola selezione di specialità

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA

Organic Parma ham with buffalo mozzarella [7]
16.80

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

pomodori, basilico, origano, olio EVO e balsamico
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, oregano, balsamic vinegar [7]
16.80

BRESAOLA PUNTA D'ANCA E TARTUFO NERO

rughetta, Grana Padano, olio EVO, pepe e limone
Bresaola, rockets, Grana Padano, black truffle, lemon
21.80

BURRATINA DI PUTIGNANO

olive, pomodori confit, capperi, pistacchio e baguette
Burrata with olives, confit tomatoes, capers, pistachios [1,7,8]
14.80

SALMONE SELVAGGIO "SOCKEYE" AFFUMICATO

con stracciatella "Querceta", avocado e pane di segale
Wild "Sockeye" salmon, stracciatella, avocado, rye bread [1,3,4,7]
21.80

PATANERGRA 100% BELLOTA Y PAN TOMATE

Pataneegra 100% Bellota and bread with tomatoes [1]
21.80

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E SALUMI

Tasting of cheeses and cold cuts [7]
solo formaggi 19.80 | formaggi e salumi 24.80

*I prodotti contrassegnati con asterisco per assicurare continuità sono congelati
Per eventuali allergeni chiedere al personale il libro unico degli ingredienti
I nostri prodotti contrassegnati sono senza glutine, ma non possiamo garantire la non contaminazione dal momento che la cucina è unica

La tavola 2.50 per ospite - The table 2.50 for guest

VEGAN VEGETARIANO BEYOND MEAT GLUTEN FREE