

Antipasti

Tortino di zucchine, patate e fiori di zucca su fonduta di taleggio 10,00

Tartare Black Angus Scozia Aberdeen alla francese con dressing di senape 13,00

Pizzottelle gourmet 2pz 9,00

*Mortadella bolognese Igp, stracciatella e pistacchio
Lardo di colonnata, pesto di broccoletti e stracciatella*

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

Tomino alla griglia con fiocco di prosciutto crudo 10,00

Bruschette con pane Bio della casa

Bruschette ai paté della casa 2pz 4,00
porcini, olive nere, piccante, pomodori secchi, carciofini

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

Bruschetta al lardo di Colonnata 6,00

Bruschetta al patè di tartufo 6,50

Fritti della casa fatti a mano

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

Mozzarelline di bufala in carrozza 3pz 7,00

Fiori di zucca mozzarella e alici 2pz 5,00

Olive all'ascolana 5pz 6,00

Arancino siciliano riso "Carnaroli" Bio, ragù di
manzo e zafferano 3,50

Supplì al ragù 2,50

Supplì all'Nduja 2,50

Vegan bio

Frittura tipo "tempura" con verdure di stagione
10,00 (+1,50 salsa teryaki)

Humus di ceci con crudités e crostini di pane bio 9,00

Bruschette della casa al guacamole 10,00
Avocado, pomodorini, cipolla di Tropea, olive nere, pepe nero fresco

Purè di fave e cicoria saltata in padella 10,00

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

Pizzottelle bio al pomodoro, basilico e parmigiano veg 6,50

Primi piatti

Pasta fresca tutta fatta in casa con farina da agricoltura biologica

Tagliolini agli agrumi 13,00

Pappardella al ragù di faraona 14,00

Ravioli ricotta e spinaci, al burro e salvia, pinoli e buccia di pomodoro 14,00

Tonnarelli cacio e pepe con mix di pepi pregiati e fiori di zucca croccanti 14,00

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

Vegan bio

Parmigiana di melanzane fatta in casa 13,00

Noodles di patate dolci al battuto di shiitake, zenzero, mandorle e arachidi 14,00

Pici solo semola *bio* con porcini e crema di cicerchia 14,00

Gnocchi di zucca e patate al pesto di pistacchio di Bronte con pachino, pepe nero fresco e basilico 14,00

Secondi piatti

Tagliata Wagyu con cipolle rosse agrodolci, funghi champignon e salsa ponzu 23,00

Panino fatto in casa con hamburger Black Angus Irlanda e patatine fritte

Insalatina valeriana, cetriolini, cipolla caramellata, cheddar 15,00

Salmone marinato con spinaci saltati, avocado e salsa teriyaki 15,00

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

15,00

Carne alla griglia

Filetto di manzo al pepe verde 23,00

Filetto di manzo 20,00

Tagliata di manzo 24,00

Costata di manzo 6,50 *l'etto*

Entrecôte di manzo 6,50 *l'etto*

Panata di vitella fatta in casa 15,00

Grigliata mista 18,00

Fettina di manzo, braciola, salsiccia, pancetta, arrosticino

Aggiunta salsa tartufo/porcini 5,00

Vegan Bio

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

Shish kebab di tofu e verdure marinate con erbe aromatiche su letto di misticanza 13,00

Burgher di Quinoa *bio* con avena, asparagi, lenticchie rosse, crudités e maionese di mandorle

14,00

Contorni

Verdure di stagione saltate al wok 8,50

Radicchio trevigiano alla griglia 7,00

Verdure di stagione saltate: *cicoria, spinaci* 6,00

Patate fritte tagliate a mano 5,50

Insalata mista 5,00

Insalate

Insalata greca con *lattuga, pomodori, cetrioli, olive nere, feta, cipolla e origano* 11,00

Insalata di cetrioli con aneto, cipollotto, olio evo e panna fresca 9,00

Insalata di spinaci freschi con *salsa roquefort, mele, aceto di mele, mirtilli rossi e mandorle* 11,00

Insalata “Caesar” con lattuga romana, petto di pollo croccante, parmigiano e salsa di senape
12,00

Vegan

Insalata messicana con *fagioli cannellini, mais, rucola, avocado e salsa piccante alla senape* 12,00

Spinaci all’agro con olio di sesamo tostato e semi 7,00

Pizze

*Impasto a lunga lievitazione 48/72 ore, Farine biologiche,
mozzarella fior di latte*

Bianche

- Crostino, mozzarella e prosciutto cotto 10,00
 - Mozzarella, salsiccia e cicoria 12,00
 - Provola, gorgonzola e speck 10,00
 - Provola, mozzarella e Nduja 11,00
 - Mozzarella, fiori di zucca e alici 11,00
- Mozzarella, tonno, pachino e cipolla 11,00
 - Bufala, spinaci e olive taggiasche 12,00
- Mozzarella patate saltate in padella con finocchiella e salsiccia 12,00
 - Mozzarella e verdure saltate al wok 11,00
 - Mozzarella e funghi porcini 11,00
 - Mozzarella, champignon e tartufo 13,00
- Mozzarella, porcini, gorgonzola e radicchio 12,00
 - Quattro formaggi 10,00
- Focaccia con bufala, prosciutto crudo e rucola 11,00
 - Focaccia bresaola e rucola 9,00
 - Focaccia al prosciutto crudo 8,50
 - Focaccia al lardo di Colonnata 9,00

Rosse

Amatriciana 11,00

(pomodoro, guanciale, cipolle e pecorino)

Pantelleria 11,00

(pomodorini a filetti, capperi, origano, alici e basilico)

Parmigiana 11,00

(pomodoro, melanzane, mozzarella, parmigiano, basilico)

Pomodoro, bufala e alici a crudo 12,00

Margherita con bufala 10,00

Margherita 8,00

Funghi 9,00

Napoli 9,00

Capricciosa 10,00

Boscaiola 10,00

Diavola 10,00

Vegan

Focaccia zucchine julienne 11,00

(funghi porcini, zucchine e pesto leggero)

Focaccia arrotolata 11,00

(cicoria saltata in padella e mandorle)

Focaccia patate 11,00

(zucchine julienne, patate, pachino e fiori di zucca)

Marinara 7,00

(pomodoro, aglio e origano)

Pantelleria 10,00

(pomodoro a filetti, olive, capperi, origano)

Focaccia bianca 5,00

Dolci

Farina, latte e uova da agricoltura biologica

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco 7,00

Pannacotta ai frutti di bosco 6,50

Semifreddo al pistacchio di Bronte 7,00

Tozzetti della casa con Vin Santo 7,00

Tiramisù 6,00

Possono variare, chiedere al personale.

Vegan

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

Ghiottino al cioccolato fondente e nocciole 8,00

Caffè

Caffè Santa Cruz 1,50