

ANTIPASTI - Starter *


Hummus di ceci con insalatina di branzino°, cipollotto e ciliegini

Chick peas hummus, sea bass salad with fresh onions and cherry tomatoes   12

Fiore di zucca in pastella ripieni di ricotta allo zenzero e salsa alla menta

Pumpkin flow in batter filled ith ricotta with ginger and mint sauce 12

Millefoglie di pane croccante, stracciatella, pomodorini secchi 11

Millefeuille of crusty bread with stracciatella, dried tomatoes with orange and olives 


Insalata di quinoa con verdure croccanti, cipolla di tropea e arancia 12

Quinoa salad with crunchy vegetables, tropea onion and orange

Prosciutto di Parma 24 mesi con giardiniera di verdure

Parma ham 24 months with vegetable pickle 12

Polpo° caramellato con crema di patate dolci e pomodoro confit 14

Caramelized octopus with cream of sweet potatoes and tomato confit 

PRIMI PIATTI – Pasta & Rice *

Vellutata di asparagi con feta e crostini 11

Cream of asparagus served with feta cheese and croutons 

PAD THAI (tagliatelle di riso) con verdure di stagione, pak choi, coriandolo, arachidi*, lime e salsa tamari 14

Rice noodles- Pad Thai – cabbage, vegetables, lime, peanuts, soy sauce

Riso venere con sugo di moscardini° piccanti

Black rice, with spicy octopus sauce  13

Ravioli al ragù bianco di chianina

Ricotta and spinach ravioli with white ragù   13

Tagliatelle crema di baccelli alla menta, guanciale e pecorino 13

Tagliatelle cream of mint pods, bacon and pecorino  

Gnocchi al pesto di pistacchi, cuore di burrata e pomodori secchi

gnocchi with butter and sage with burrata cheese and pistachios   13

SECONDI PIATTI – Main courses *

Zucchine tonde ripiene di miglio e verdure croccanti con friggitelli saltati al rosmarino 15

Round zucchinis stuffed with millet and crunchy vegetables with rosemary friggitelli

Curry di pollo della tradizione Thai con riso basmati aromatizzato al sesamo*

Thai traditional chicken curry with basmati rice flavored with sesame  16

Vegan burger (lenticchie e broccoli aromatizzati alla curcuma) con patate arrosto

Vegan burger (lentils and turmeric flavored broccoli) with roast potatoes 15


Tagliata di filetto di manzo da allevamento bio con patate al rosmarino

Sliced beef sirloin served with roast potatoes 20

Frittelle di melanzane con cavolo cappuccio marinato e salsa tzatziki

Eggplant patties served with cabbage salad and tzatziki sauce    15

La classica cotoletta di vitello alla milanese con osso servita con insalata di pomodoro cuore di bue e mayo

The classic Milanese veal cutlet with bone served with tomato salad and mayo  20
Tofu, vegetables, hot and sweet sauce, jasmine rice, green apple

Gran fritto di mare° con verdure e mayo aromatizzato al lime e zenzero

Great fried seafood with vegetables and mayo flavored with lime and ginger    18

Wok di tofu e verdure in salsa agropiccante e riso "Jasmine THAI" profumato al sesamo e mela verde  14

Tofu, vegetables, hot and sweet sauce, jasmine rice, green apple

DESSERT ° Le nostre proposte...Chiedere al personale (ask to the waiters) 6

Cream Garden - Sorbetto e gelato Artigianale 5

Coperto (covered) € 2,5 a persona

° prodotto surgelato se non reperibile fresco in commercio

frozen prod

°°Alcuni prodotti possono essere surgelati se non reperibili freschi sul mercato Some products can be deep freeze to you if not available on the market

 soia  sesamo  lattosio  frutti secchi  uova  pesce  sedano  crostacei  solfiti  arachidi