



Antipasti - Appetizers

- Gaspacho ai Piselli Verdi e Menta con Panzanella alle Olive, Pomodorini, Sedano e Basilico € 20.00
Gaspacho with Green Peas and Mint, Panzanella with Olives, Cherry Tomatoes, Celery and Basil
- Insalata Mista Primaveraile con Crudité, Avocado, Noci, e Guacamole alla Curcuma € 20.00
Mixed Spring Salad with Crudités, Avocado, Nuts and Turmeric Guacamole
- Carpaccio di Zucca Butternut marinato con Pesto Leggero alle Nocciole, Maggiorana, Millefoglie di Patate Croccanti e Misticanza € 25.00
Butternut Pumpkin Carpaccio marinated with Light Pesto of Hazelnut, Marjoram, Crunchy Potato Millefeuille and Mixed Salad
- Tempura leggera alle Verdure di Stagione e Fiori di Zucca, Piccola Purea di Patate e Maionese allo Zafferano € 25.00
Light Tempura of Season's Vegetables and Zucchini Flowers, Mashed Potatoes and Saffron Mayonnaise
- Caponata di Melanzane e Sfoglia Croccante di Ceci al Miele d'Arancia e Cacao Amaro € 22.00
Caponata of Aubergine and Crunchy Chickpeas Puff Pastry with Orange Honey and Bitter Chocolate
- Fantasia di Carciofi, alla Giudia, alla Romana e Fiori di Zucca fritti con Mozzarella e Rösti di Patate con Cipolle € 22.00
Artichokes Fantasia, alla Giudia, alla Romana and fried Zucchini Flowers with Mozzarella and Potatoes and Onions rösti
- Terrina di Ortaggi marinati e scottati alle Erbe e Pesto di Basilico, con Mozzarella di Bufala € 22.00
Terrine of marinated Vegetables cooked with Aromatic Herbs and Basil Pesto, with Bufala Mozzarella



Primi - First courses

Crema di Carote alla Curcuma e Gnocchetti di Patate con Fonduta di Formaggi e Cacao <i>Carrot Velouté with Turmeric and Potato Gnocchetti with Cheese Fondue and Cacao</i>	€ 22.00
Riso Biodinamico delle Cascine Orsine integrale alla Zucca Gialla e Curcuma <i>Biodynamic Rice with Yellow Pumpkin and Turmeric</i>	€ 22.00
Spaghetti alla Carbonara Vegetale <i>Spaghetti with Vegetable Carbonara</i>	€ 22.00
Spaghetti Artigianali al Pomodoro fresco e Basilico <i>Home-made Spaghetti with fresh Tomatoes and Basil</i>	€ 22.00
Rigatoni alle Verdure Cremose (Zucchine, Peperoni, Pomodori secchi, Pepe di Cajenne e Sesamo) <i>Rigatoni with creamy Vegetables (Zucchini, Peppers, sun-dried Tomatoes, Cayenne Pepper and Sesame)</i>	€ 22.00
Ravioli di Caciotta fresca e Maggiorana ai Pomodorini e Basilico <i>Fresh Caciotta Ravioli and Marjoram with Cherry Tomatoes and Basil</i>	€ 25.00
Lasagne gratinate al Sugo di Verdure con Carciofi e Mozzarella <i>Lasagne cooked au Gratin with Vegetable Sauce with Artichokes and Mozzarella</i>	€ 25.00



Piatti Principali - Main Courses

Parmigiana di Melanzane, Scamorza Affumicata e Salsa al Pomodoro <i>Aubergine Parmigiana with Smoked Scamorza and Tomato Sauce</i>	€ 28.00
Polpette di Pane e Melanzane con Mozzarella in Carrozza e Insalata di Spinaci <i>Bread and Aubergine Balls with Mozzarella in "carrozza" and Spinach Salad</i>	€ 28.00
Asparagi Verdi con Uova Poché, Spinaci crudi e Parmigiano <i>Green Asparagus with Poached Eggs, Raw Spinach and Parmesan</i>	€ 28.00
Omelette ai Carciofi, Cipolla Rossa e Menta Fresca <i>Omelette of Artichokes, Red Onions and fresh Mint</i>	€ 25.00
Fagioli Cannellini all'Uccelletta e Cavolfiori fritti <i>Cannellini Beans all'Uccelletta and fried Cauliflowers</i>	€ 25.00
Cicorietta di Campo e Cime di Rapa ripassata in padella, con Crostino di Pane appena piccante <i>Sautéed Chicory and Turnip Tops with slightly spicy Bread Canapé</i>	€ 22.00
Millefoglie di Verdure scottate con Mozzarella e Pesto alla Rucola <i>Millefeuille of grilled Vegetables with Mozzarella and Rocket Pesto</i>	€ 28.00
La nostra selezione di Formaggi bio servita con Chutney di Frutta e Miele di Castagne <i>Assortment of Organic Cheeses served with Mustard Fruit and Honey</i>	€ 22.00



Desserts

Gran Piatto di Frutta Fresca e Coulis di Banane <i>Grand Assiette of Fresh Fruits and Banana's Coulis</i>	€ 16.00
Profiterole con Crema Vaniglia e Salsa al Cioccolato <i>Profiterole with Vanilla Ice Cream</i>	€ 16.00
Crema Brulée ai Fiori di Camomilla e Gelato alla Stracciatella <i>Crème Brulée with Chamomile Flowers and Stracciatella Ice Cream</i>	€ 16.00
Tarte Tatin alle Mele e Gelato alla Crema <i>Apple Tarte Tatin and Ice Cream</i>	€ 16.00
Tiramisu	€ 16.00
Mousse al Cioccolato Amaro e Crema Chantilly <i>Bitter Chocolate Mousse and Whipped Cream</i>	€ 16.00
Crespelle al Grand Marnier e Insalata d'Arancia al Balsamico <i>Crespelle with Grand Marnier and Orange Salad with Balsamic Vinegar</i>	€ 16.00