

Entree

TARTARE DI SALMONE EURO 9,00 🌱

Tartare di salmone marinato, chips di riso venere e gel di limone.

GAMBERI AL PANKO EURO 10,00 🍷

Gamberoni* dorati al panko serviti con insalata mediterranea agrodolce.

SAN DANIELE E BUFALA EURO 11,00 🌱

Crudo San Daniele D.O.P. 24 mesi e treccina di bufala campana.

LA BURRATINA EURO 9,00 🌱

Burratina artigianale di bufala affumicata, pappa al pomodoro e focaccina rustica.

OCTOPUS E GUACAMOLE EURO 9,50 🌱

Polpo* grigliato croccante, guacamole di ceci e avocado, cipolla candita.

A TUTTO TONNO EURO 9,50 🍷

Tegolina di riso grigliato, tonno sashimi, maionese al wasabi e riduzione di soia.

PASTRAMI EURO 9,00 🍷

Pastrami di vitella "home made" alle spezie cajun, pan brioche, melanzane grigliate, misticanza e salsa yogurt al lime.

IL TAGLIERE EURO 15,00

Selezione di prosciutto San Daniele 24 mesi, salame corallina, ricottina di bufala, formaggio nocerino, pecorino stagionato, sott'olii, sfoglie di grano croccanti e composta di frutta.

Patate al cartoccio

PATATA CACIO E PEPE EURO 7,00 🌱 🍷

Crema di cacio, pepe e zucchine saltate.

PATATA E POLPETTE EURO 8,00

Tradizionali polpette al sugo e scaglie di grana.

PATATA E SALMONE EURO 10,00 🌱

Sour cream, salmone affumicato "home made" e semi di sesamo bianco.

Le paste

DALL'ACQUA E DALLA FARINA.

AMATRICIANA EURO 11,00

Pici acqua e farina con pomodoro, guanciale di Sauris e pecorino romano.

GLI SCIALATIELLI EURO 11,00 🌱

Scialatielli tradizionali fatti in casa, crudo di pomodori, pesto di basilico e granita di bufala.

GLI INTEGRALI AL BACCALÀ EURO 12,00

Tortelloni di farina integrale biologica ripieni di baccalà mantecato, datterini alla puttanesca e mollica di pane nero.

Infusi della salute

SELEZIONE DI INFUSI SERVITI FREDDI PER ACCOMPAGNARE IL PASTO.

Per una migliore conservazione negli infusi è presente miele in quantità ridotte.

DULCAMARA ... EURO 6,00

Tisana rilassante e digestiva a base di liquirizia, dulcamara, cannella e camomilla.

FRESCO ... EURO 5,00

Infuso a base di lime, zenzero, cardamomo e menta.

CLIVIA (INF. 6 MIN. CA.) ... EURO 5,00

Rooibos rosso speziato e limone.

Viaggiando

DALLA NOSTRA VOGLIA DI VIAGGIO, ALCUNI PIATTI DAL GUSTO ESOTICO E SPEZIATO.

BURGER } **DULCAMARA** EURO 13,00

Burger di manzo, bacon, cheddar cheese, lattuga e pomodoro, servito con chips e ketchup home made.

BURGER } **KIMCHI** EURO 14,00 🍷

Il nostro classico Burger con farcitura al Kimchi "home made". Il sapore del cavolo cappuccio speziato e piccante per una nuova esperienza di gusto e ricercatezza.

MOJITO DI POLLO EURO 15,00

Pollo cotto a bassa temperatura, rum bianco con salsa menta e lime, riso venere, anacardi e crostini di pane.

CHE MANZO EURO 20,00 🌱

Taglio scelto di manzo in due cotture, con composta di patate dolci e fiocchi di sale al lime.

SALMONE E RABBARBARO EURO 16,00 🌱 ✨

Salmone affumicato a legna, servito con riso venere, basmati e selvaggio e chutney al rabarbaro.

MARE DEL NORD EURO 20,00 🌱

Trancio di baccalà cotto a bassa temperatura, zucchine alla scapece e pomodori informati.

MANGO LASSI ... EURO 5,00

Bevanda fresca di origine indiana a base di yogurt, latte, mango, cannella e cardamomo.

Espressamente wok

PIATTI DI CULTURA E TRADIZIONE ASIATICA CHE NELLA COTTURA WOK, RAPIDA E VELOCE, MANTENGONO INALTERATE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI FRESCI UTILIZZATI, RAPPRESENTANDO UN MODELLO DI ALIMENTAZIONE SALUTARE.

NOODLES ALLA SOIA EURO 13,00

Vermicelli di soia, pollo, verdure di stagione, olio di riso, soia e salsa nuc-man.

GORENG EURO 13,00 🍴

Riso nero e basmati, saltati nella wok con pollo, gamberi*, anacardi, verdure croccanti, uovo e miscela di spezie.

SAMBAL EURO 13,00 🌿 ✨

Riso nero e basmati, verdure di stagione, chili di tamarindo e arachidi, seitan, uovo e semi di chia.

LOBSTER EURO 18,00 ✨

Astice* grigliato e guazzetto di crostacei speziato, serviti con riso basmati, venere e selvaggio saltati nella wok.

Scegli la tua wok di verdure saltate con olio di riso, zenzero, sesamo e soia.

GAMBERI* EURO 12,00

POLLO EURO 11,00

NATURALE EURO 10,00 🌿

A richiesta utilizzo di tamari per celiaci.

Wellness style

OMEGA 3 EURO 10,00 🍴

Salmone marinato, rucola, finocchi, pompelmo rosa, avocado, sesamo e ravanelli.

PANAREA EURO 9,00 🍴

Polpo* al vapore, patate, rucola, pomodorini, olive taggiasche e vinaigrette.

CAESAR SALAD EURO 9,00

Lattuga romana, pollo, uovo, parmigiano, crostini e caesar dressing.

QUINOA E GAZPACHO EURO 9,00 🌿 ✨

Croccanti polpettine di quinoa, gazpacho di carote speziato e zucchine marinate.

LA FRISA EURO 9,00 🌿

Frisella integrale, pomodorini alle erbe estive, cipolla candita, olive taggiasche, primosale grigliato e dressing al balsamico.

Birre

ALLA SPINA

EDELHOPFEN

cl. 20 EURO 3,00 cl. 40 EURO 5,00

Dalla tradizione Tedesca una birra artigianale a bassa fermentazione. Birra Lager chiara, con note equilibratamente amare.

BIRRA ARTIGIANALE DEL MESE

cl. 40 EURO 6,00

IN BOTTIGLIA

BIRRE ARTIGIANALI EURO 6,00

Selezione di birra italiane ed estere.

Estratti di frutta e verdura

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE PER GODERE DEI MASSIMI BENEFICI CHE LA NATURA METTE A DISPOSIZIONE.

EMILY EURO 5,00

Anguria, fragola e menta.

TOMMY EURO 5,00

Mango, mela e ananas.

3M EURO 5,00

Mela, mirtilli, more e lamponi.

ZENZERO EURO 5,00

Carota, mela e zenzero.

ETOILE EURO 5,00

Ananas, mela e fragola.

MARACAS EURO 5,00

Maracuja, fragola e mela.

ACE EURO 5,00

Arancia, limone e carota.

KZM EURO 5,00

Kiwi, mela e zenzero.

PALESTRA EURO 5,00

Finocchio, ananas e sedano e menta.

SPREMUTA DI ARANCIA EURO 4,00

ESPRESSO ... EURO 1,50

CAFFÈ D'ORZO ... EURO 2,00

CAFFÈ DEC ... EURO 2,00

CAPPUCCINO ... EURO 3,00

ACQUA PURIFICATA ... EURO 2,00

BIBITE IN LATTINA ... EURO 3,00

PANE EURO 1,50



PICCANTE



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



VEGANO



SPEZIATO

* I prodotti potrebbero essere surgelati a seconda della stagionalità
Le nostre preparazioni contengono allergeni, consultare la lista degli ingredienti.
Si prega di avvisare in caso di allergie il personale di sala. Grazie