



ENTREE

FJORD 🌿 9,50
Salmone marinato, gel di mela verde, salsa al rafano e chips di riso.

GAMBERI AL PANKO 🍷 10,00
Gamberi* dorati al panko, insalatina mediterranea e salsa agrodolce.

CECI E BACCALÀ 🍷 9,50
Croccanti felafel speziati di ceci e cremoso baccalà mantecato.

OCTOPUS E GUACAMOLE 🌿 9,50
Polpo* grigliato croccante, guacamole di ceci e avocado, cipolla candita.

CARCIOFI E PECORINO 9,00
Doppia consistenza di pecorino, carciofo alla romana e velo croccante di pane.

L'ARANCINO 🍷 9,00
Croccante arancino di riso zafferano e pulled pork, tiepido di brie, pomodorini spicy.

IL TAGLIERE 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 🌿 🍷 7,00
Crema di pecorino e pepe, zucchine croccanti.

PATATA E POLPETTE 8,00
Tradizionali polpette al sugo e scaglie di grana.

PATATA E SALMONE 🌿 10,00
Sour cream, salmone affumicato "home made" e semi di sesamo bianco.

PATATA AL TALEGGIO 🌿 🍷 8,00
Fonduta di taleggio e noci.

LE PASTE

DALL'ACQUA E DALLA FARINA.

AMATRICIANA 11,00
Pici acqua e farina con pomodoro, guanciale di Sauris e pecorino romano.

FARRO E VONGOLE 11,00
Scialatielli di farro fatti in casa con vongole, zenzero, olive taggiasche, pomodori confit e broccoli.

GRICIA DI RAVIOLO 11,00
Sfoglie all'uovo ripiene di pecorino, con mentucchia, guanciale e mollica di pane al pepe.

INFUSI DELLA SALUTE

SELEZIONE DI TÈ E TISANE PER ACCOMPAGNARE I PASTI

DULCAMARA 6,00
inf. 6 min.
Tisana rilassante e digestiva a base di liquirizia, dulcamara, cannella e camomilla.

GOOD MOOD 5,00
inf. 6 min.
Infuso ayurveda a base di curcuma, zenzero, cardamomo, coriandolo e noce moscata.

SENCHA 5,00
inf. 4 min.
Tè macerato dal forte carattere pungente che guarda all'Estremo Oriente.

GREEN TEA 5,00
inf. 4 min.
Miscela di the verdi, noci, sesamo e caramello.

VIAGGIANDO

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

BURGER

DULCAMARA 13,00
Burger di manzo, bacon, cheddar cheese, lattuga e pomodoro, servito con chips e ketchup home made.

THAI 14,00
Il nostro classico burger arricchito con funghi shitake saltati e salsa al burro d'arachidi e lime.

MOJITO DI POLLO 15,00
Pollo cotto a bassa temperatura, rum bianco, salsa lime e menta, riso venere, anacardi e crostini di pane.

ASADO 🍷 20,00
Punta di petto di manzo speziata, cotta a bassa temperatura, servita con cous cous di verdure.

SALMONE E RABBARO 🌿 🍷 16,00
Salmone affumicato a legna, servito con riso venere, basmati e selvaggio e chutney al rabarbaro.

COCCO E CALAMARO 🌿 🍷 20,00
Tenero calamaro in doppia cottura, tapenade di verdure, salsa al cocco e lemongrass.

ESPRESSAMENTE WOK

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

NOODLES ALLA SOIA 13,00

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

GORENG 13,00

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

SAMBAL 13,00

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

TUNA 20,00

Tonno sashimi grigliato, pak-choi e salsa alla soia verde e lime, 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* 12,00

POLLO 11,00

NATURALE 10,00

A richiesta utilizzo di tamarini per celiaci.

WELLNESS STYLE

OMEGA 3 10,00

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

PANAREA 9,00

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

CAESAR SALAD 9,00

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

VIOLETTA 9,00

Vellutata di patate viola e finocchi, miso e focaccina ai cereali.

BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

TIPOPILS > 5,2% vol

cl. 30 6,00

Birra chiara di bassa fermentazione generosamente luppolata con varietà nobili tedesche.

BIBOCK > 6,2% vol

cl. 30 6,00

Birra ambrata di bassa fermentazione, grande equilibrio tra i malti caramello e la generosa luppolatura.

BIRRA DEL MESE

cl. 30 6,00

IN BOTTIGLIA

Selezione di birre italiane ed estere 6,00

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA

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

MELOGRANO 5,00

TOMMY 5,00

Mango, mela e ananas.

3M 5,00

Mela, mirtilli, more e lamponi.

ZENZERO 5,00

Carota, mela e zenzero.

ELISIR 5,00

Ananas, arancia e bacche di goji.

MARACAS 5,00

Maracuja, fragola e mela.

ACE 5,00

Arancia, limone e carota.

KZM 5,00

Kiwi, mela e zenzero.

PALESTRA 5,00

Finocchio, ananas, sedano e menta.

SPREMUTA DI ARANCIA 4,00

ESPRESSO 1,50 **CAFFÈ D'ORZO** .. 2,00

CAFFÈ DEC 2,00 **CAPPUCCINO** 3,00

ACQUA PURIFICATA 2,00

BIBITE IN LATTINA 3,00

NASI

WOK

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ **PANE** euro 1,50 ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇



PICCANTE



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



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