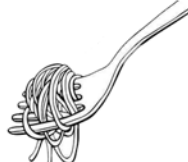


LA PASTA BIO - ORGANIC PASTA all'uovo fatta in casa

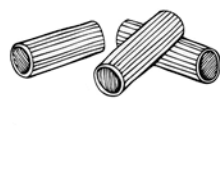
Organic Pasta Tris (3 primi a scelta dello Chef) € 14/a persona
"Organic Pasta TRIS" (Chef surprise) € 14 per person (min. 2 persone)

Spaghetti pomodoro ♥ e basilico € 7
Tomato ♥ and basil spaghetti 



Maccheroni integrali broccoli ♥ e salsiccia € 9
Whole wheat macaroni with broccoli and sausage ♥

Pappardelle con crema di faggeta ♥ e tartufo fresco € 13
Fontina ♥ and truffle Pappardelle



Tagliatelle con crema di ceci ♥ e peperoncino € 9
Chickpea cream ♥ Tagliatelle with chili pepper

Maccheroni integrali con crema di zucca ♥ e gorgonzola artigianale € 9
Pumpkin cream ♥ whole wheat Macaroni with artisan-made gorgonzola

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con crema di broccoli e mollica di pane ♥ € 8
Spaghetti with garlic, oil and hot pepper with cream of broccoli ♥ and bread crumbs

Lasagna radicchio ♥ e gorgonzola artigianale
"Blu di vacca" ♥ € 11

Radicchio ♥ and artisan-made gorgonzola Lasagna

Tagliatelle al ragù della nonna Anna ♥ € 10
Beef ragù ♥ Tagliatelle

Pappardelle al ragù di cinghiale € 11
Wild boar ragù Pappardelle

Lasagna al pesto ♥ € 10
Pesto lasagna ♥



ANTIPASTI BIO - ORGANIC STARTERS

Crostone con cipolla cotta nel Chianti e "blu di vacca" ♥ € 9
Crouton with onion cooked in Chianti wine and artisan gorgonzola ♥

Tortino di broccoli ♥, fonduta di faggeta ♥, menta fresca € 7
Broccoli flan ♥ in a fondue of faggeta cheese ♥ & mint

Tagliere di formaggi ♥ con verdure sott'olio ♥ e confetture ♥ € 9
Cheese ♥ platter with assorted jams ♥ and marinated vegetables ♥

Patè di verdure di stagione ♥ con crostini al timo € 7 VEGAN
Toasted bread ♥ with patè made of seasonable vegetables ♥ and thyme ♥

Tagliere di salumi ♥ € 9
Cold cuts with Parma ham and artisan made salami

Gran tagliere misto ♥ € 15
Board with mix salami, Parma ham and organic cheese

INSALATE BIO - ORGANIC SALAD

Pomodori secchi e pecorino: insalata ♥, pomodori secchi, funghi,
scaglie di pecorino ♥, olive nere € 9
salad ♥, dry tomatoes, mushrooms, pecorino ♥ shavings, black olives

Agrumi e frutta secca: insalata ♥, radicchio, arancia, limone, pistacchi e noci € 9 VEGAN
salad ♥, radicchio ♥, orange, lemon, pistacchio and walnuts

Frutta e formaggi: insalata ♥, gorgonzola ♥, frutta di stagione, glassa di aceto balsamico
salad ♥, gorgonzola ♥, seasonal fruit, balsamic vinegar glaze € 9

SECONDI BIO SECOND COURSES

Flan di zucca ♥ e spinaci ♥ con fonduta di formaggio ♥ € 10
Pumpkin ♥ and spinach ♥ flan in cheese fondue ♥

Polpettine di broccoli ♥ e patate ♥
su crema di ceci ♥ € 9 VEGAN
Spheres of potato ♥ and broccoli ♥ served
with a chickpea ♥ sauce

Bistecchina di maiale con erbe ♥
e riduzione di Chianti € 13
pork stick and spinach with Chianti glaze

Tomino ♥ alla griglia con funghi freschi € 9
Grilled tomino cheese ♥ with mushrooms

Hamburger di ceci ♥ e patate ♥ arrosto € 12
chickpea ♥ hamburger served with roasted potatoes ♥

Tagliata di manzo con radicchio ♥ e aceto balsamico ♥ € 15
sliced beef served with radicchio ♥ and balsamic vinegar ♥

Tagliata di manzo con crema di rafano e mela verde ♥ € 15
sliced beef served with horseradish cream ♥ and green apple ♥

CONTORNI BIO SIDE DISHES

Insalata mista ♥ € 4
mixed salad

Ceci nel cocchio ♥ € 4
steamed chickpeas

Patate arrosto ♥ € 5
roasted potatoes

Erbe saltate ♥ € 4
sautéed greens

♥ = Biologico
Organic