

IL PRANZO LUNCH

INIZIAMO

Starter

L'ARANCINA DI FILIPPO ◊

8,00 €

Riso Gallo Carnaroli Gran Riserva, ragù di carne tagliata a punta di coltello, Ragusano DOP e zafferano

FILIPPO'S ARANCINA

Fried Carnaroli Gran Riserva rice-ball, filled with meat ragout, Ragusano DOP cheese and saffron - by Filippo La Mantia ◊

UOVO POCHÈ CON RICOTTA ALL'ACQUA DI MARE, ASPARAGI, BOTTARGA ◊

12,00 €

Poached egg, sea water ricotta, asparagus, bottarga ◊

TEMPURA DI PESCE E VERDURE CON GASPACHO BIANCO ◊

14,00 €

Fish and vegetable tempura with white gazpacho ◊

POLPO IN DUE COTTURE, SPUMA DI PATATE, CHORIZO, OLIVE NERE ◊

16,00 €

Octopus two ways, potato foam, chorizo, black olives ◊

IL PRANZO LUNCH

I PRIMI

Pasta dish

**LASAGNA DI RICOTTA E CARCIOFI CON SALSA BESCIAPELLA
AL TIMO** ♦  13,00 €

Ricotta and artichoke lasagna with thyme béchamel sauce ♦

**GNOCCHETTI DI PASTA FRESCA, COZZE, PICCOLE VERDURE,
SALSA DI SPINACINO** ♦ 14,00 €

*Home made gnocchetti with mussels, baby vegetables, and
spinach sauce* ♦

**TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA AL CAFFÈ, PATATE, FUNGHI,
EMMENTAL, OLIO AL ROSMARINO** ♦  16,00 €

*Home made coffee-infused tagliolini with potatoes, mushrooms,
Emmental cheese, and rosemary oil* ♦

**PACCHERI DI PASTA FRESCA, RAGÙ DI POLPO, GUANCIALE,
PECORINO** ♦ 18,00 €

Home made paccheri, octopus ragù, guanciale, pecorino ♦

IL PRANZO LUNCH

I SECONDI

POLLO RUSPANTE ALLE ERBETTE CON INSALATINA DI LOLLO ◆ 18,00 €

Chicken with aromatic herbs and Lollo lettuce salad ◆

BACCALÀ IN TEMPURA, MOSTARDA D'ARANCIA, FINOCCHIO ◆ 20,00 €

Tempura-battered cod with orange mustard and fennel ◆

**SEPPIA ALLA PIASTRA, CIME DI RAPA, QUINOA CROCCANTE,
MAIONESE DI CAROTE** ◆ 22,00 €

*Grilled cuttlefish with turnip greens, crispy quinoa, and carrot
mayonnaise* ◆

**MERLUZZO ALL'ARANCIA CON PANURE AL CAFFÈ, PATATA
DOLCE** ◆ 24,00 €

Cod with orange, coffee crust, and sweet potato ◆

IL PRANZO LUNCH

LE INSALATE

Salads

Le nostre insalate sono accompagnate dal pane Naan

GREEN SALAD ♦  14,00 €

Patate, olive, taccole, ceci, pomodorini, semi, spinacino, crema di barbabietola e lattuga

Potatoes, olives, snap peas, chickpeas, cherry tomatoes, seeds, apple cider vinegar, baby spinach, beetroot cream, and lettuce ♦

NIZZARDA ♦ 16,00 €

Tonno sott'olio, olive, filetti di acciuga, pomodori, cuore di lattuga, sedano, uovo sodo, crema di barbabietola e crema verde

Tuna in oil, olives, anchovy fillets, tomatoes, heart of lettuce, celery, hard-boiled egg, beetroot cream and green sauce ♦

CAESAR SALAD A "MODO NOSTRO" ♦ 17,00 €

Insalata Iceberg, petto di pollo cotto a bassa temperatura, pancetta disidratata, crostini al burro, scaglie di grana e salsa Cesar

Iceberg salad, chicken breast cooked at low temperature, dehydrated bacon, butter croutons, parmesan shavings and Cesar sauce ♦

I TOAST

SANDWICH

GREEN TOAST ♦  13,00 €

Pancarrè ai cereali, formaggio al tartufo, pomodori secchi, rucola, radicchio rosso e semi di girasole

Multigrain bread, truffle cheese, sun-dried tomatoes, arugula, red radicchio, and sunflower seeds ♦

CLUB SANDWICH ♦ 16,00 €

Pancarrè bianco, maionese, lattuga, pomodoro, pollo ruspante, edamer e uovo al tegamino, patatine

White bread, mayonnaise, lettuce, tomato, chicken, cheese, egg, french fries ♦

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo - *Service included in the price*

◇ Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di sala

For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation, which will be provided by the staff on request

◇ I nostri prodotti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, arachidi.

Our dishes may contain the following allergenic substances: cereals containing gluten, eggs, soya, milk, nuts, peanuts

◇ Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimenti rapidi di temperatura

To ensure freshness, some products undergo rapid blast chilling

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco alcuni prodotti potranno essere congelati o surgelati all'origine

If fresh products are not available, some may be frozen or deep-frozen at origin

ALLERGENE	DESCRIZIONE
Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3