



STARTERS

TARTAR
Heirloom tomatoes, Dijon mustard,
vinaigrette à l’ancienne, capers, pickles,
vegg yolk.

GRILLED BROCCOLI 
Almond praline, tahini, toasted sesame
seeds, roasted lemon juice.

SALADS

INSALATTA DI FINOCCHIO 
Fennel, radicchio, orange, pomegranate,
pine nuts, olive oil.

PORTOBELLO CARPACCIO 
Mushroom confit, garlic veganaisse,
toasted capers, parsley, spring onions,
balsamic vinegar, artichoke hearts,
Plantmerssan cheeze.
+ Swap for - Grana Padano cheese. 

MAIN COURSES

RAGÚ DELLA NONNA 
Eggplant, onion, carrots, rain mushrooms,
shallots, San Marzano tomatoes, olive oil.
+ Swap for - Organic chicken from a local
farm. 

CAVOLFIORE 
Eggplant and cappers spread, roasted
grapes, arugula and pistachio sauce, pink
pepper corn.

MELANZANNA 
Traditional eggplant, salsa bianca, san
marzano tomatoes, basil, pesto.

PASTA & RISOTTO

FETTUCCINE 
Homemade fresh pasta, served al dente
with a rich organic spinach and
asparagus sauce.

SPAGHETTI AL AGLIO E LIMONE 
Homemade fresh pasta, roasted garlic,
extra virgin olive oil, toasted black
pepper, Eureka lemon.
+ Add on - Pecorino cheese 

ORZO PORCINI 
Onion jus, porcini mushrooms, smoked
tempeh.
+ Swap for - Salsiccia. 

GNOCCHI ARRABBIATA
Homemade gnocchi, tomato, Calabrian
pepper sauce and rocket leaves.

LASAGANE BIANCHE
Shallots, eggplant, cherry tomatoes,
leek, pine nuts, basil, olive oil.

RISOTTO SABINO
Carnaroli rice, white wine, truffle
compote, onion and garlic reduction,
sautéed fresh mushrooms, Reggiano
Parmesan, and garden parsley.
+ Swap for - Sea scallops. 

DESSERTS

TRADITIONAL TIRAMISU 
Alkaline cacao powder, espresso
coffee, coconut whipped cream, dark
chocolate.

PIEMONTAISE (PB, GF) 
Almond/hazelnut dacquoise, creamy
66% chocolate, palet feuillantine with
hazelnut praline, flakes of chocolate,
whipped ganache.

MAMOUL 
Almond cake, dates, orange,
cinnamon, date ice cream.

While many businesses include a 20% service charge, we do not. Our team takes great pride in providing excellent service, and if you feel inclined, any gratuity is sincerely appreciated. It means a great deal to them and their families.
We are more than happy to accommodate any allergy restrictions within the limits of the menus we offer. We do not have food items that are not part of the menu. We serve food that is always fresh and prepared as you order. We appreciate your understanding.



GLUTEN



NUTS



SOY



SPICY



DAIRY



COCONUT



EGG



CHICKEN



PORK



SEAFOOD



ENTRADAS

TARTAR
Tomates heirloom, mostaza Dijon,
vinagreta à l’ancienne, alcaparras,
pepinillos y yema de uuevo.

BRÓCOLIS A LA LEÑA 
Praliné de almendra, tahini, ajonjolí
tostado, jugo de limón amarillo asado.

ENSALADAS

INSALATTA DI FINOCCHIO 
Hinojo, radicchio, naranja, granada,
piñones, aceite de oliva.

CARPACCIO DE PORTOBELLO 
Hongos confitados, veganesa de ajo,
alcaparras tostadas, perejil, cebolla
cambray, balsámico, corazón de alcachofa,
keso Plantmersanno.
+ Cambiar por - Queso Grana Padano. 

PLATOS PRINCIPALES

RAGÚ DELLA NONNA 
Berenjena, cebolla, zanahoria, hongos de
lluvia, chalotes, tomate San Marzano,
aceite de oliva.
+ Cambiar por - Pollo orgánico de una
granja local. 

CAVOLFIORE 
Untable de coliflor y alcaparras, uvas
rostizadas, salsa de arugula y pistache,
pimienta rosa.

MELANZANNA 
Berenjena tradicional, salsa bianca,
tomates San Marzano, albahaca, pesto.

PASTA Y RISOTTO

FETTUCCINE 
Pasta fresca casera, servida al dente
con una salsa orgánica de espinaca y
espárragos.

SPAGHETTI AL AGLIO E LIMONE 
Pasta fresca casera, ajo rostizado, aceite
de oliva extra virgen, pimienta negra
tostada y limón Eureka.
+ Agrega - Queso Pecorino 

ORZO PORCINI 
Jus de cebolla, hongos porcini, tempeh
ahumado.
+ Cambiar por - Salsiccia. 

GNOCCHI ARRABBIATA
Gnocchis caseros en salsa de tomate con
chile de Calabria y rúcula.

LASAÑA BLANCA
Echalotes, berenjena, tomates cherry,
poro, piñones, albahaca, aceite de oliva.

RISOTTO SABINO
Arroz Carnaroli, reducción de vino
blanco y trufa, cebolla y ajo, hongos
frescos salteados, Parmesano Reggiano
y perejil de huerto.
+ Cambiar por - Callos de hacha 

POSTRES

TIRAMISÚ TRADICIONAL 
Cacao alcalino, café espresso, crema
de coco, chocolate amargo.

PIEMONTAISE (PB, GF) 
Dacquoise de almendra/avellana,
cremoso de chocolate al 66%, palet
feuillantine con praliné de avellana,
láminas de chocolate, ganache
montado.

MAMOUL 
Pastel de almendra, dátiles, naranja,
canela, helado de dátil.



GLUTEN



NUECES



SOYA



PICANTE



LÁCTEOS



COCO



HUEVO



POLLO



CERDO



MARISCOS

Mientras que muchos negocios incluyen un cargo por servicio del 20%, nosotros no lo hacemos. Nuestro equipo se enorgullece de brindar un servicio excelente, y si así lo deseas, cualquier propina será sinceramente apreciada. Esto significa mucho para ellos y sus familias. Estaremos más que encantados de atender tus restricciones alimentarias dentro de las opciones que ofrecemos en nuestro menú. No contamos con platillos que no estén incluidos en la carta. Servimos comida siempre fresca y preparada al momento de hacer el pedido. Agradecemos mucho tu comprensión.