

ANTI PASTI

Almond ricotta, extra virgin olive oil, homemade shallots, giant capers, lacto-fermented bell peppers, organic artichoke hearts.

STARTERS

TARTAR POMODORI
Organic heirloom tomatoes, Dijon mustard, Mediterranean vinaigrette, capers, pickles, organic carrot and turmeric yolk.

ORGANIC BROCOLI
Almond praline, tahini, toasted sesame seeds, roasted lemon juice.

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

CARPACCIO DI PORTOBELLO
Portobello mushroom confit, garlic vegannaise, toasted capers, spring onions, balsamic vinegar, artichoke hearts, Plantmersanno cheese.
+Add-on - Grana Padano cheese.

MELANZANNA AL FORNO
Traditional eggplant, cashew and walnut Italian sauce, caramelized onion, San Marzano tomatoes, artisanal basil pesto, homemade sourdough bread crumbs.

MAIN COURSES

RAGÚ DELLA NONNA
Eggplant, onion, carrots, rain mushrooms, shallots, San Marzano tomatoes, olive oil.
+Swap for - Free-range chicken.

ORZO PORCINI
Onion jus, porcini mushrooms, cashew curd, organic herbs from the Mediterranean.

+Add on - Homemade Italian salsiccia.

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

FETUCCINI
Homemade fresh pasta, served al dente with a sumptuous 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.

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

RISOTTO ALLA VALDOSTANA
Carnaroli rice, white wine, onion and garlic reduction, sautéed fresh peas, Reggiano Parmigiano, and Italian extra virgin olive oil.

LOCAL CATCH OF THE DAY
Fresh and simple, cooked to perfection, served with local organic seasonal ingredients.

PICCATA TOFU
Organic Tofu, cooked to perfection, served with New Zealand butter, Mediterranean capers, and rustic mashed Russet potatoes.
+Swap for - Free-range chicken piccata.

DESSERTS

TRADITIONAL TIRAMISU
Alkaline cacao powder, espresso coffee, mascarpone cheese, dark chocolate.

PIEMONTAISE (PB, GF)
Hazelnut dacquoise, creamy hazelnut praliné with 75% chocolate mousse, cacao crisp with toasted hazelnut coating, whipped ganache, cacao sauce, homemade vanilla ice cream.

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



GLUTEN



NUTS



SOY



SPICY



DAIRY



COCONUT



EGG



CHICKEN



PORK



SEAFOOD



SUSTAINABLE
SEAFOOD

ANTI PASTI

Ricotta de almendra, aceite de oliva extra virgen, chalotas caseras, alcaparras gigantes, pimientos morrones lacto-fermentados, corazones de alcachofa orgánicos.

ENTRADAS

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

BRÓCOLI ORGÁNICO
Praliné de almendra, tahini, ajonjolí tostado, jugo de limón amarillo asado.

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

CARPACCIO DE PORTOBELLO
Hongos Portobello confitados, veganesa de ajo, alcaparras tostadas, perejil, cebolla cambray, balsámico, corazones de alcachofa, queso Plantmersanno.
+Agrega - Queso Grana Padano.

MELANZANNA AL FORNO
Berenjena orgánica al estilo tradicional, salsa italiana de anacardos y nuez, cebolla caramelizada, tomates San Marzano y migas de pan de masa madre casera.

PLATOS PRINCIPALES

RAGÚ DELLA NONNA
Berenjena, cebolla, zanahoria, hongos de lluvia, chalotes, tomate San Marzano, aceite de oliva.
+Cambiar por - Pollo de libre pastoreo.

ORZO PORCINI
Jugo de cebolla, hongos porcini, cuajada de anacardo, hierbas orgánicas del Mediterráneo.
+Agrega - Salsiccia italiana casera.

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

FETTUCCINE
Pasta fresca casera, servida al dente con una cremosa salsa de espinacas orgánicas y espárragos.

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

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

RISOTTO ALLA VALDOSTANA
Arroz Carnaroli, reducción de vino blanco, cebolla y ajo, chícharos frescos salteados, Parmigiano Reggiano, y aceite de oliva extra virgen de Italia.

PESCA LOCAL DEL DÍA
Fresca y simple, cocinada a la perfección, servida con vegetales orgánicos locales de temporada.

TOFU PICCATA
Tofu orgánico cocinado a la perfección, servido con mantequilla de Nueva Zelanda, alcaparras mediterráneas y puré de papa Russet rústico.
+Cambiar por - Pollo piccata de libre pastoreo.

POSTRES

TIRAMISÚ TRADICIONAL
acao alcalino, café espresso, queso mascarpone, chocolate amargo.

PIEMONTAISE (PB, GF)
Dacquoise de avellana, cremoso de praliné de avellana con chocolate 75%, mousse de chocolate, cubierta crujiente de cacao y avellana tostada, ganache montada, salsa de cacao y quenelle de helado de vainilla.

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

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.


GLUTEN


NUECES


SOYA


PICANTE


LÁCTEOS


COCO


HUEVO


POLLO


CERDO


MARISCOS


PESCA SOSTENIBLE