

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.

GRILLED BROCCOLINI

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 vegan mayo, toasted capers, spring onions, balsamic vinegar, artichoke hearts, Plantmesan cheese.

+Add on - Grana Padano cheese.

MELANZANNA AL FORNO

Traditional eggplant, cashew and walnut Italian sauce, caramelized onions, 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 - Organic chicken from a local farm. 

ORZO PORCINI

Onion jus, porcini mushrooms, almond curd, organic herbs from the Mediterranean.

+Add on - Homemade Italian salsiccia. 

GNOCCHI ARRABBIATA

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

+Add on - Cow's milk burrata cheese. 

RIGATONI

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, cashews, basil, olive oil.

RISOTTO ALLA VALDOSTANA

Carnaroli rice, white wine, onion and garlic reduction, sautéed fresh peas, and Italian extra virgin olive oil.

+Add on - Parmigiano Reggiano. 



Inspired by
the Mediterranean

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



HAZELNUT



ALMONDS



CASHEWS



SESAME SEEDS



PINE NUTS



SOY



DAIRY



COCONUT



EGG



CHICKEN



PORK



SEAFOOD



SUSTAINABLE SEAFOOD

ANTI PASTI

Ricotta de almendra, aceite de oliva extra virgen, chalotas caseras, alcaparras gigantes, pimientos morrones lactofermentados y corazones de alcachofa orgánicos.

ENTRADAS

TÁRTAR POMODORI

Tomates heirloom orgánicos, mostaza Dijon, vinagreta mediterránea, alcaparras, pepinillos y yema de zanahoria orgánica y cúrcuma.

BRÓCOLINI A LA PARRILLA

Praliné de almendra, tahini, semillas de ajonjolí tostadas y jugo de limón rostizado.

INSALATTA DI FINOCCHIO

Hinojo, radicchio orgánico, naranja sanguina, granada, piñones y aceite de oliva.

CARPACCIO DI PORTOBELLO

Confit de hongo portobello, mayonesa vegana de ajo, alcaparras tostadas, cebollines, vinagre balsámico, corazones de alcachofa y queso Plantmesan.

+Agrega - Queso Grana Padano.

MELANZANNA AL FORNO

Berenjena tradicional, salsa italiana de anacardo y nuez, cebollas caramelizadas, tomates San Marzano, pesto artesanal de albahaca y migas caseras de pan de masa madre.

PLATOS PRINCIPALES

RAGÚ DELLA NONNA

Berenjena, cebolla, zanahorias, hongos de lluvia, chalotas, tomates San Marzano y aceite de oliva.

+Cambiar por - Pollo orgánico de una granja local. 

ORZO PORCINI

Jus de cebolla, hongos porcini, cuajada de almendra y hierbas orgánicas del Mediterráneo.

+Agrega - Salsiccia italiana casera. 

GNOCCHI ARRABBIATA

Gnocchi caseros, salsa de tomate y chile calabrés, acompañados de hojas de rúcula.

+Agrega - Queso burrata de leche de vaca. 

RIGATONI

Pasta fresca casera, servida al dente con una succulenta salsa de espinaca orgánica 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. 

LASAGNE BIANCHE

Chalotas, berenjena, tomates cherry, poro, anacardos, albahaca y aceite de oliva.

RISOTTO ALLA VALDOSTANA

Arroz Carnaroli, vino blanco, reducción de cebolla y ajo, chícharos frescos salteados y aceite de oliva extra virgen italiano.

+Agrega - Queso Parmigiano Reggiano. 



Inspired by
the Mediterranean

PESCA LOCAL DEL DÍA

Fresca y sencilla, cocinada a la perfección y servida con ingredientes orgánicos locales de temporada.

TOFU PICCATA

Tofu orgánico, cocinado a la perfección y servido con aceite de oliva extra virgen, alcaparras mediterráneas y puré rústico de papa russet.

+Cambiar por - Pollo orgánico de libre pastoreo. 

POSTRES

TIRAMISÚ TRADICIONAL

Cacao alcalino en polvo, café espresso, queso mascarpone y chocolate oscuro.

PIEMONTAISE (PB, GF)

Dacquoise de avellana, cremoso praliné de avellana con mousse de chocolate al 75%, crujiente de cacao con cobertura de avellana tostada, ganache montada, salsa de cacao y helado casero de vainilla.

MAMOUL

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



GLUTEN



AVELLANA



ALMENDRAS



NUECES DE LA INDIA



AJONJOLÍ



PIÑONES



SOYA



LACTEOS



COCO



HUEVO



POLLO



CERDO



MARISCOS



SUSTAINABLE SEAFOOD