

BELLOVERDE

COSE BELLE, COSE BUONE, TANTO VERDE

**Nel nostro vivaio di sapori,
dove la passione per il verde incontra l'arte del cibo,
ogni piatto nasce come un seme che cresce
e fiorisce a tavola.**





ANTIPASTI

TRIS DI TACOS €21

N°1 Carpaccio di pescato locale, cavolo viola e spicy mayo
N°2 Gambero scottato, salsa greca e verza
N°3 Chilli di polpo, lattuga romana e provola grattugiata

CEVICHE D'OMBRINA €18

Lime, latte di cocco, peperoncino, cipolla e prezzemolo (4)*

POLPO CROCCANTE, CREMA DI PEPERONI E FONDUTA DI PROVOLA €16,50

(1,4,7)*

SAUTEE DI COZZE E VONGOLE CON CROSTONE DI PANE CROCCANTE €15

(1,14)

PICANHA MARINATA, PAPAYA E MAIONESE ALL'AGLIO NERO €9,50

(3)

CRUDI E CREME €14,50

Croccante di verdure miste, hummus di ceci, salsa di
barbabietola, cremoso al peperone e chips di mais (1,5,9,11)





PRIMI

RISOTTO IN CREMA DI SCAMPI E CARPACCIO
DI CRUDO DI PESCATO LOCALE €21

(2,4,9)*

PASTA MISTA, PATATE, COZZE E PROVOLA €17

(1,7,9,14)

CANNELLONI, BACCALÀ, PISELLI E SALSA "AJO
BLANCO" €16

(1,3,4,7)*

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI €18

(1,9,14)

PRIMI DELLA TRADIZIONE €12

(1,7,9,3)



Cipolla
Allium cepa

La cipolla rossa è un piccolo tesoro vegetale.

È una pianta antica, resistente, che in cucina rivela un doppio carattere: croccante e vivace da cruda, morbida e carezzevole da cotta.

Sa pizzicare il palato o avvolgerlo con note zuccherine, sempre con eleganza.

È l'ingrediente che apre il piatto e lo accompagna fino in fondo, senza mai stancare.

Semina: gennaio - aprile

Raccolta: giugno - agosto



SECONDI

SEPIA, CARCIOFI E PECORINO €22
(4,7,12)*

RANA PESCATRICE, CREMA DI BROCCOLETTI E
CIPOLLA CARAMELLATA €25
(3,4,12)*

GAMBERI, TIKKA MASALA E KALE AL VAPORE €24
(2,4,7)*

GUANCIA DI VITELLA BRASATA, CREMOSO AL
TOPINAMBUR E CARCIOFO CROCCANTE €23
(7,9,12)*

FRITTURA MISTA DI PARANZA LOCALE €22
(1,2,4,14)*



CAROTA

Daucus carota

Sotto terra cresce il suo cuore arancione, sopra
ondeggiando foglie leggere.

La carota è dolcezza naturale e croccantezza gentile.

Cruda rinfresca, cotta consola.

Colora i piatti e mette allegria, con un gusto che
piace a tutti. Umile, solare, sempre pronta a
trasformarsi.

Semina: febbraio - giugno

Raccolta: maggio - ottobre



CONTORNI

VERDURA DI STAGIONE €6

PATATA DOLCE AL CARTOCCIO E BURRO AL TIMO €6
(7)

LATTUGA GRIGLIATA E SALSA CAESAR €6
(1,4,6,10)

INSALATA MISTA €6



Cicoria

Cichorium intybus

Pianta spontanea e tenace, dalle foglie verdi e frastagliate e dai delicati fiori azzurri che si aprono al sole.

Cresce libera nei campi, simbolo di rusticità e forza della terra.

In cucina porta con sé il suo carattere unico: leggermente amaro, deciso e fresco.

È una pianta che racconta il legame tra la semplicità contadina e la raffinatezza del gusto.

Semina: marzo - settembre

Raccolta: autunno - inverno



DOLCI

**SIGARO AL CIOCCOLATO E ZABAIONE
AL BORGHETTI €7**

(1,3,7,14)*

CHEESECAKE, COCCO E PAPAYA €7

(1,3,7)

LEMON CURD E MERINGA ALL'ITALIANA €7

(1,3,7)

BROWNIES E NAMELAKA AGLI ARACHIDI €7

(1,3,5,7)*



Cacao

Theobroma cacao

Un albero tropicale che regala pura meraviglia.
Dalle fave nasce il cacao: intenso, profondo,
avvolgente.

Amaro o dolce, in polvere o in crema, scalda
i sensi e accende il desiderio.

È materia prima e magia insieme.

Coltivazione tropicale

Raccolta: variabile durante l'anno



DEGUSTAZIONI

CONOSCIAMOCI €40

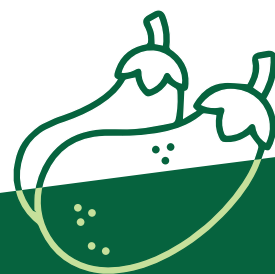
Quattro portate a scelta dal nostro menù

LASCIA FARE A NOI €60

Sei portate a scelta del nostro Chef

ASSAGGIALI TUTTI €80

Otto portate a scelta, da condividere con chi vuoi



Melanzana

Solanum melongena

Viola profondo, polpa morbida e mille personalità. La melanzana ama il calore e lo restituisce in cucina: frita è golosa, grigliata profuma d'estate, al forno diventa cremosa. Assorbe sapori e li rende suoi, con una generosità che conquista. Proveniente dall'Oriente, ha trovato nel Mediterraneo la sua terra d'elezione, diventando regina di orti e cucine. Con il suo colore intenso e la sua versatilità, la melanzana rappresenta la ricchezza della terra che diventa sapore.

Semina: marzo - aprile

Raccolta: luglio - settembre

La disponibilità delle materie può variare in base alla stagione e al pescato locale disponibile

I prodotti potrebbero essere abbattuti a temperatura a fini igienico sanitarie.

*Il prodotto, in alcuni particolari periodi dell'anno, potrebbe essere congelato o abbattuto per garantire i massimi standard qualitativi.

Elenco allergeni:

- | | | |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| 1. Cereali | 6. Soia | 11. Semi di sesamo |
| 2. Crostacei | 7. Latte e derivati | 12. Solfiti |
| 3. Uova | 8. Frutta a guscio | 13. Lupini |
| 4. Pesce e derivati | 9. Sedano | 14. Molluschi |
| 5. Arachidi | 10. Senape | |