



ecooking
FEEL GOOD FOOD

MENÙ



ANTIPASTI STARTERS

HUMMUS DI CECI*

Hummus di ceci con primizie di stagione
Chickpea hummus with seasonal vegetables

6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12

7

BABAGANOUSH ALLA BRACE*

Babaganoush di melanzane alla brace con tahina e labaneh
Grilled aubergine babaganoush with tahini and labaneh

5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12

7

ASPARAGI E LIMONE FERMENTATO*

Asparagi brasati in insalata, battuta di limone fermentato e pecorino
Braised asparagus salad with fermented lemon zest and pecorino cheese

6 - 8 - 11 - 12

8

INSALATA DI NERVETTI, CIPOLLE CANDITE*

Insalata di nervetti, giardiniera e cipolle candite
Salad of nervetti, giardiniera and candied onions

12

9



PRIMI

FIRST COURSES

CARBONARA*

Spaghetto alla carbonara, bottarga di uovo, tuorlo mou
Spaghetti carbonara, egg bottarga, soft yolk

1 - 3 - 7

16

TAGLIATELLE*

Tagliatelle al ragù di Chianina
Tagliatelle with Chianina ragù

1 - 3 - 7 - 9 - 12

16

SPAGHETTO FRESCO*

Spaghetto fresco con coulis di pomodorino, battuta di limoni,
menta, olive, capperi, filetto di tonno in vaso cottura
*Fresh spaghetti with cherry tomato coulis, lemon tartare, mint,
olives, capers, and tuna fillet in a cooking jar*

1 - 4 - 6 - 11 - 12

18





SECONDI MAIN COURSES

TRANCIO DI SALMONE*	20
Trancio di salmone con piselli novelli, purè di patate, spinaci brasati al teppan <i>Salmon steak with baby peas, mashed potatoes and teppan-braised spinach</i>	
1 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 11	
POLLO CBT*	16
Tagliata di pollo allevato in Italia, pak-choi brasato, insalata di carote novelle e riso thai Sliced Italian-raised chicken, braised pak choi, baby carrot salad, and Thai rice	
1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12	
UOVA E ASPARAGI*	18
Uova e asparagi con burro agli asparagi <i>Eggs and asparagus with brown butter</i>	
3 - 7	

HEALTHY BOWLS

HEALTHY BOWLS

BUDDHA BOWL BIANCA*

16

Riso bianco, pomodorini confit, piselli, spinacino, finocchio, avocado, tartare di salmone, soia e sesamo, uovo 64°

White rice, confit cherry tomatoes, peas, spinach, fennel, avocado, salmon tartare, soy and sesame, egg 64°

1 - 3 - 4 - 6 - 8 - 11

CAESAR SALAD*

17

Misticanza, pollo, bacon, scaglie di grana, crostini di pane, salsa caesar, uovo 64°

Mixed salad, chicken, bacon, parmesan shavings, croutons, Caesar sauce, egg 64°

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 12

SALMON SALAD*

18

Misticanza, tartare di salmone marinato alla soia, uovo 64°, avocado spinacino e noci

Mixed salad, marinated salmon tartare, 64° egg, avocado, spinach and walnuts

1 - 3 - 4 - 6 - 8 - 11



DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ*

1-3-7-8

5

ZUPPETTA FREDDA DI FRAGOLE E MENTA*

Cold strawberry and mint soup

7

5

CHANTILLY CON FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE*

Chantilly with wild berries and crumble

1-3-7-8

5



BUSINESS LUNCH

(Da Lunedì al Venerdì solo a pranzo)

MENÙ 1

Entrée della casa
Primo piatto a scelta
Acqua e pane
Dolce della casa + 3,5€

18

MENÙ 1

Starter of the day
Choice of first course
Water and bread
Homemade dessert +3,5€

18

MENÙ 2

Entrée della casa
Secondo piatto a scelta
Acqua e pane
Dolce della casa + 3,5€

20

MENÙ 2

Starter of the day
Choice of main course
Water and bread
Homemade dessert +3,5€

20





BEVANDE

Acqua microfiltrata 75cl	2	Espresso	2
Acqua San Bernardo vetro	3	Espresso doppio	4
Coca-Cola	5	Cappuccino	3
Coca-Cola zero	5	Latte macchiato	4,5
Tonica fever tree Indian	5	Espresso orzo	2,3
Aranciata bio Cortese	5	Espresso decaffeinato	2,3
Birra Julia	7	Americano	3
Distillati	5/7		
Vino al calice	6/12		

