



Summer Set Menù LUNCH until 5 pm 18 € / DINNER from 5 pm 23 €

Make your own dish by picking ONE STARTER

*Pinzimonio (Raw Vegetables with an Oil Dipping Sauce)*

*Avocado Salad with Hemp Seeds*

*Seasonal Vegetables Couscous*

*Caponata (Sweet-sour bell Pepper, Eggplant, Zucchini, Tomatoes)*

*Hummus (Mushy Chickpeas, Great Tahini, Garlic mellowed in Lemon Juice, Olive Oil)*

*Tzatziki Sauce (Strained Yogurt, Shredded Cucumber, Olive Oil, garlic, Lemon Juice, Salt & Herbs)*

*Aioli & Saffron Sauce (Egg Yolk, Fresh Lemon Juice, Dijon Mustard, Saffron Super Negin)*

*Hard boiled Egg with Tapenade Olive Spread*

+ ONE MAIN COURSE

*Cured Italian Ham & Melon*

*Hemp flour Pasta salad with Basil Pesto, Cherry Tomatoes & Burrata*

*Burrata, Anchovies & Hemp seeds*

*Seafood Salad*

*Club Sandwich: for this summer is a Caprese Burgrer (Tomato & Burrata & Basil)*

*Vegan Burger*

*Rice Stuffed Tomatoes*

*Eggplant Parmesan Pie*

*Panzanella (Dry Bread, Tomatoes, Onion, Vinegar, Olive Oil, Salt & Herbs)*

*Lasagna of Ghiuttu Bread, Tomatoes & Stracciatella Cheese*

*Daily Frittata*

*Marinated Angus Carpaccio with Rocket salad & Italian Cheese (+5€)*

*Smoked Salmon carpaccio with Stracciatella & Pistachios grain (+5€)*

*Millefeuille of Ghiuttu Bread with Bottarga (dry fish eggs) and Burrata (Cheese) (+5€)*

*Octopus Carpaccio (Thinly sliced Octopus drizzled with Lemon Olive Oil Vinaigrette) (+5€)*

*Daily Chef's Dish*

And ONE SIDE

*Baked Potatoes*

*Mixed Salad*

*Basmati Rice with Spices*

*Sweet and Sour Baked Zucchini*

EXTRAS:

*Vanilla Bourbon Ice Cream / Sliced Fruits / Strawberry - 5 €*

*Home Made Tiramisù / CBD Brownie - 5 €*

*Hemp Pinsa Crostini / Daily Bread - 2 €*

*Service & Covered 2 € per Person (Free for Members of Essenza Verde Vip)*

HEMP SEEDS & OIL: HULLED HEMP SEED AND COLD EXTRACTED OIL FROM CERTIFIED HEMP SEED (LAW 242/16) CONTAINS NO DRUGGING EFFECT (TCH)

ASK THE WAITER FOR THE BOOK OF ALLERGENS AND REPORT ANY INTOLERANCES. THANK YOU



**MENU' FISSO ESTIVO** PRANZO fino alle h 17, 18 € / CENA dalle h 17, 23 €

**Componi il tuo piatto con uno tra:**

*Pinzimonio (Verdure fresche condite con Olio, Sale e Semi di Canapa bio)*  
*Tagliata di Avocado con semi di Canapa bio*  
*Couscous con Verdure di Stagione*  
*Caponata (Melanzane, Sedano, Pomodori, Peperoni, Zucchine)*  
*Hummus (Ceci lessati, Tahina, Succo di Limone, Aglio, Sale e Olio di Oliva)*  
*Tzatziki (Yogurt Greco, Cetrioli, Olio di Oliva, Aglio, Succo di Limone, Sale, Aceto & Spezie)*  
*Aioli & Saffron (Uova, Aglio, Sale, Aceto, Senape e Zafferano Super Negin)*  
*Uovo sodo con Tapenade (Pestata di Olive Nere con Aceto e Spezie)*

**Aggiungi uno tra:**

*Prosciutto Crudo & Melone*  
*Fettuccine con farina di Canapa, Pesto di Basilico, Pomodorini & Burrata*  
*Burrata & Alici con semi di Canapa bio*  
*Insalata di Mare*  
*Club Sandwich estivo è un Burger Caprese (Pomodoro, Burrata e Basilico)*  
*Burger Vegano*  
*Pomodori ripieni di Riso*  
*Tortino di Melanzane alla Parmigiana*  
*Panzanella (Pane raffermo, Pomodori, Cipolla, Cetrioli, Tonno sott'olio, Olio, Sale, Aceto e Spezie)*  
*Lasagna di Pane Ghiuttai*  
*Frittata del giorno*  
*Carpaccio di Angus Marinato, Rucola, Stracciatella di Burrata & Paccasassi (+5€)*  
*Carpaccio di Salmone Norvegese Affumicato con Stracciatella & Pistacchio (+5€)*  
*Millefoglie di Ghiuttai con Bottarga e Stracciatella di Burrata (+5€)*  
*Carpaccio di Polpo su letto d'Insalata & Citronette (+5€)*  
*Piatto del Giorno*

**Termina con uno tra:**

*Potato al Forno*  
*Insalata mista*  
*Riso Basmati alle spezie*  
*Scapece di Zucchine*

**EXTRAS:**

*Gelato alla Vaniglia Bourbon / Tagliata di Frutta / Fragole - 5 €*  
*Tiramisù / CBD Brownie - 5 €*  
*Crostini di Pinza con farina di Canapa / Pane del Giorno - 2 €*

*Servizio e Coperto 2 € a Persona (Gratuito per i Tesserati Essenza Verde Vip)*