



clo ro fil la

GIARDINO

URBANO

menu



CONCEPT



IL TUO GIARDINO URBANO

CLOROFILLA CAMBIA RITMO
MA RESTA FEDELE ALLA SUA IDEA
PIÙ SEMPLICE STARE BENE
INSIEME ATTORNO A UN TAVOLO
LA NOSTRA CUCINA GUARDA
ALLA TERRA ORTI CAMPI
PRODOTTI VERI E LI PORTA IN
CITTÀ CON PIATTI CHIARI
STAGIONALI FATTI PER ESSERE
CONDIVISI SAPORI FAMILIARI
INGREDIENTI GENUINI PIATTI
DIRETTI PENSATI PER STARE
AL CENTRO DEL TAVOLO
LA CUCINA E LA SALA
COLLABORANO IN ARMONIA CON
IL COCKTAIL BAR CHE CONTINUA A
RAPPRESENTARE IL NOSTRO
CUORE PULSANTE DRINK STUDIATI
PER ESALTARE I PIATTI PERCORSI
DI COCKTAIL PAIRING CHE
VALORIZZANO I SAPORI E
REGALANO UN VIAGGIO
SENSORIALE UNICO

YOUR URBAN GARDEN

CLOROFILLA IS CHANGING PACE
BUT STAYING TRUE TO ITS
SIMPLEST IDEA ENJOYING GOOD
TIMES TOGETHER AROUND A
TABLE OUR KITCHEN LOOKS
TO THE EARTH FROM GARDENS
AND FIELDS TO REAL HONEST
INGREDIENTS WE BRING
SEASONAL STRAIGHT FORWARD
DISHES TO THE CITY – MADE TO BE
SHARED FAMILIAR FLAVORS
GENUINE INGREDIENTS DISHES
DESIGNED TO SIT AT THE CENTER
OF THE TABLE THE KITCHEN AND
DINING ROOM WORK IN HARMONY
WITH THE COCKTAIL BAR STILL
OUR BEATING HEART DRINKS
CRAFTED TO ELEVATE THE FOOD
COCKTAIL PAIRINGS THAT
HIGHLIGHT THE FLAVORS
CREATING A UNIQUE SENSORY
JOURNEY

UNA PASSEGGIATA URBANA (TASTING MENU)

3 PIATTI DALLA DISPENSA
1 PIATTO DALLE PASTE
1 PIATTO DAI SECONDI
1 PIATTO DAL FORNO

3 DISHES FROM THE STARTERS
1 DISH FROM THE PASTA SECTION
1 DISH FROM THE MAIN COURSES
1 DISH FROM THE DESSERT SECTION

60 € (BEVANDE ESCLUSE – DRINKS NOT INCLUDED)

CON 1 PREMIUM COCKTAIL,
3 CALICI DI VINO E 1 DIGESTIVO ARTIGIANALE
WITH 1 PREMIUM COCKTAIL, 3 GLASSES OF WINE AND 1 ARTISANAL DIGESTIVE LIQUEUR

+25 €

*Le degustazioni sono da considerarsi per tutto il tavolo.
Non è possibile cambiare il "percorso" scelto dallo Chef.
Eventuali allergie e intolleranze vanno comunicate in precedenza al personale di sala.
Ultimo ordine entro le 22:30.
Tasting menus should be considered for all the customers of the table.
It is not allowed to change the "tasting path" selected by the Chef.
Allergies and intolerances must be communicated to our staff.
Last order no later than 10:30 P.M.*





DALLA DISPENSA (STARTERS)

Pizzetta, coppa, rafano e erbe fermentate (1.3.13) 'Pizzetta' with Italian cured pork collar, horseradish and fermented herbs	12€
Carciofi alla brace, stracchinato e gremolada (7.13.16) Chargrilled artichokes, sheep's stracchinato and gremolada	10€
Fettuccine di seppia, puntarelle e bottarga (4.5.13.16) Cuttlefish ribbons, puntarelle and bottarga	16€
Pecora fritta, dressing al pomodoro e pickles (1.3.7.8.13.15) Crispy sheep meatballs, sundried tomato and pickles	13€
Toast di bufalo tonnato (1.3.4.7.9.17) Buffalo tartare toast with tuna sauce	14€
Crudo di pescato, arancia e salicornia (4) Raw catch of the day, orange and samphire	15€
Asparagi infornati, cacio, ova e ajo nero (3.7.16) Roasted asparagus, pecorino, egg and black garlic	12€
Stick di patate cacio e salsa rubra (1.7.8.15) French fries, cheese and rubra sauce	8€
Salumi e formaggi dei fratelli Pira (7) Cured meats and cheeses from the Pira brothers	18€

LE PASTE (FIRST COURSES)

Gnudi, burro nocciola e bottarga di gallina (1.3.7) 'Gnudi' dumplings, brown butter and cured egg yolk	14€
Tortellini, panna, fondo e tartufo (1.3.7.8.12.15) Tortellini, cream, jus and truffle	18€
Tubetti, broccoletti, acciughe e mandorle (1.4.12.16) Tubetti pasta, broccoli, anchovies, almonds	15€
Linguine, peperoni, limone bruciato e finocchietto (1.16) Linguine with charred peppers, lemon and wild fennel	14€
Fettuccine al ragù di spuntature e stracchinato di pecora (1.3.7.8.15) Fettuccine with pork ribs ragù and sheep's stracchinato	15€
Risoni, cozze, crema di patate e nduja (1.5.7.16) 'Risoni' pasta with mussels, potato cream and 'nduja	16€





I SECONDI (MAIN COURSES)


Spiedone di agnello alla scapece, puntarelle e tzaziki (1.4.7.13.16.17) Lamb skewer with zucchini, puntarelle and tzatziki	22€
Cotoletta di faraona, salsa rubra e erbe di campo (1.3.8.15) Fried guinea fowl cutlet, rubra sauce and wild herbs	21€
Capocollo al forno, patata schiacciata e spuma di 'nduja (7.8.15) Roast suckling pig, crushed potatoes, and 'nduja foam	20€
Spigola arrosto, macedonia verde e aioli alle mandorle (4.8.12.16) Roasted sea bass, green medley and almond aioli	23€
Scampi alla brace, burro bruciato e gremolada (2.7.16) Chargrilled scampi, burnt butter and gremolada	27€

DAL FORNO (DESSERTS)

Tarte tatin e gelato vaniglia (1.3.7) Tarte tatin with vanilla ice cream	7€
Tiramisù con terra al cacao salato (1.3.7) Tiramisù with salted cocoa crumble	7€
Pan brioche, ricotta di capra e frutti rossi (1.3.7) Brioche with goat ricotta cheese and red fruit jam	7€
Tenerina al cioccolato e meringa (3) Flourless chocolate cake with meringue	7€
Biscotti di frolla sabbziata (1.3.7.12) Shortcrust biscuits	7€

BEVANDE (BEVERAGE)

Acqua Water	2,5€	Caffè espresso / dec Espresso coffee or decaffeinated coffee	3,5€
Bibite (bott.33cl) Soft drinks	3,5€	Birre artigianali a rotazione (Birrifificio Rebel's) Rebel's brewery rotating craft beers	7€
Succhi di frutta Fruit juice	4€	Vino in mescita del giorno Ask the staff for wine by the glass	7/8/9€



● ALCOL (alcol) ● DOLCEZZA (sweetness) ● ACIDITÀ (acidity)

SIGNATURE COCKTAILS

12€

Queen Elisabeth

Tequila, lime, agave, ancho reyes, basilico, pompelmo rosa

Tequila, lime, agave syrup, ancho reyes, basil, pink grapefruit



Samaritan

Campari, fernet, succo d'arancia, oleo arancia

Campari, fernet, orange juice, orange oleo



Sugar Moon

Gin, St.germain, vermouth dry, limone, basilico, kiwi

Gin, St.germain, dry vermouth, lemon, basil, kiwi



Deep Secret

Vodka, shrub di frutta scura, timo limonato, rabarbaro

Vodka, dark fruits shrub, lemon thyme, rhubarb



Black Beauty

Gin alle erbe, campari, vermouth mix, bitter agli agrumi

Gin infused with mediterranean herbs, campari, vermouth mix, citrus bitter



Green Iceberg

Rum, lime, vermouth bianco, cetriolo, venturo, genziana

Rum mix, lime, white vermouth, cucumber, venturo, gentian



Orange Gordon

Tequila, mezcal, albicocca acidificata, peperone, bitter al rabarbaro

Tequila, mezcal, acidified apricot, red pepper, rhubarb bitter



Gold Medal

Rum mix, latte di cocco, ananas, acqua di macis

Rum mix, coconut milk, pineapple, macis water



DRINK & DRIVE

8€

Virgin Queen

Pompelmo rosa, lime, zucchero, tonica
Pink grapefruit, lime, simple syrup, tonic water



Virgin Samaritan

Succo di arancia, limone, bitter rosso, zucchero
Orange juice, lemon, red bitter, simple syrup



Virgin Medal

Succo di ananas, lime, cocco, ibisco, ginger ale
Pineapple juice, lime, coconut, hibiscus, ginger ale





LISTA ALLERGENI: 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, 2. CROSTACEI,
3. UOVA, 4. PESCE, 5. MOLLUSCHI, 6. SOIA E DERIVATI,
7. LATTE E LATTOSIO, 8. SEDANO, 9. SENAPE,
10. SEMI DI SESAMO, 11. ARACHIDI, 12. FRUTTA SECCA (NOCI, NOCCIOLE E
MANDORLE), 13. SOLFITI, 14. LUPINI, 15. CIPOLLA, 16. AGLIO.

SELEZIONE DI PANE E PIZZA FATTA IN CASA
SELECTION OF HOMEMADE BREAD AND PIZZA 2,50

TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI
SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE853/04

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NELLA NOSTRA ATTIVITÀ SONO PRESENTI
ALLERGENI: PERTANTO SI INVITANO LE PERSONE ALLERGICHE O INTOLLERANTI A
CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE E CONSULTARE LA TABELLA IN ULTIMA PAGINA