



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.



GLI ANTIPASTI (STARTERS)

PIZZETTA PROSCIUTTO DI TONNETTO, FICHI E CESANESE (1.4.13) PIZZETTA WITH CURED TUNA, FIGS AND RED WINE SAUCE	14€
CARPACCIO DI PICANHA CON PAN Y TOMATE (1.16) RAW PICANHA WITH BREAD AND TOMATO	16€
FRIGGITELLI FRITTI E TZAZIKI (1.7.16) FRIED SMALL GREEN SWEET PEPPERS WITH TZATZIKI	12€
PARMIGIANA SPACCATA ALLA BRACE (3.7) ROASTED EGGPLANT WITH TOMATO, BASIL AND GRANA PADANO CREAM	12€
PAN BRIOCHE, ZUCCHINE ALLA SACAPECE E PROVOLA AFFUMICATA (1.3.7.13) FRIED BRIOCHE BREAD WITH MARINATED ZUCCHINI AND SMOKED PROVOLA MOUSSE	12€
CRUDO DI SPIGOLA, PESCHE ARROSTITE E ANETO (4) RAW SEABASS, ROASTED PEACHES AND WILD FENNEL	16€
BOLLITO FRITTO, SALSA VERDE E STRACCHINATO (1.3.7.8.15) FRIED SHREDDED BEEF MEATBALLS WITH HERBS GREEN SAUCE	13€
STICK DI PATATE, SALSA RUBRA E GRANA PADANO (1.3.7.8.15) FRENCH FRIES WITH CHEESE AND ITALIAN SALSA RUBRA	8€
SALUMI E FORMAGGI DEI FRATELLI PIRA (7) SELECTION OF LOCAL COLD CUTS AND CHEESES FROM FRATELLI PIRA	18€

I PRIMI (FIRST COURSES)

LASAGNA PIASTRATA AL RAGÙ DI AGNELLO E PEPERONI BRUCIATI (1.3.7.8.13.15) LASAGNA WITH LAMB RAGÙ AND BURNED RED PEPPERS SAUCE	16€
CAPPELLACCI CACIO E PEPE AI GAMBERI ROSSI* (1.2.3.7) HOMEMADE PASTA STUFFED WITH RED SHRIMPS AND CACIO & PEPE SAUCE	18€
FUSILLONI IN SALSA DI DATTERINI, BASILICO E BURRATA (1.3.7.16) FUSILLONI PASTA, CHERRY TOMATO SAUCE, BASIL AND BURRATA CHEESE	15€
BOTTONI RIPIENI ALLA CARBONARA E TARTUFO (1.3.7.12) HOMEMADE PASTA STUFFED WITH PECORINO CHEESE, COVERED BY EGG YOLK FOAM, PORK CHEEK AND BLACK TRUFFLE	18€
PICI ALLA CACCIATORA DI SPIGOLA (1.4.13.16) FRESH PICI PASTA WITH SEABASS, CAPERS, OLIVES, AND ROSEMARY	16€
RISOTTO MIRTILLI, TIMO E STRACCHINATO (3.7) CARNAROLI RISOTTO WITH BLUEBERRIES, STRACCHINATO GOAT CHEESE AND THYME	16€



I SECONDI (MAIN COURSES)

SPIEDO DI BACON CHEESE BURGER IN SALSA RUBRA E CHEDDAR (1.7.8.13.15) BACON CHEESEBURGER ON A SKEWER WITH ONION, PICKLES, CHEDDAR AND ITALIAN SALSA RUBRA	18€
MILANESE DI POLLO CON MISTICANZA DI CAMPO E MAYO AL LIMONE (1.3.13) FRIED BREADED CHICKEN CUTLET, WILD FIELD GREENS AND LEMON MAYO	20€
COSTATA ALLA GRIGLIA CON PICO DE GALLO E CHIMICHURRI (13.15.16) BEEF STEAK WITH PICO DE GALLO AND CHIMICHURRI SAUCE	28€
CALAMARO ARROSTITO IN SALSA ALLA MUGNAIA* (5) ROASTED SQUID WITH LEMON SAUCE, CAPERS AND SAGE	26€
PESCATO DEL GIORNO ALLA NERANO (1.4.7.13) CATCH OF THE DAY WITH SMOKED PROVOLA CHEESE SAUCE AND FRIED ZUCCHINI	24€

I DOLCI (DESSERTS)

TIRAMISÙ CON TERRA AL CACAO SALATO (1.3.7) TIRAMISÙ WITH SALTED COCOA CRUMBLE	7€
PAN BRIOCHE, RICOTTA DI CAPRA, PESCHE SCIROPPATE E TIMO (1.3.7) BRIOCHE BREAD WITH GOAT RICOTTA CHEESE, PEACHES IN SYRUP AND THYME	7€
GELATO ALLO ZABAIONE E FRUTTI ROSSI* (3.7) ZABAGLIONE ICE-CREAM AND RED FRUIT JAM	7€
TENERINA AL CIOCCOLATO E MERINGA (3) FLOURLESS CHOCOLATE CAKE WITH MERINGUE	7€
BISCOTTI DI FROLLA SABBIAIA (1.3.7.12) SHORTBREAD COOKIES	7€

BEVANDE (BEVERAGE)

ACQUA WATER	2,5€	CAFFÈ ESPRESSO / DEC ESPRESSO COFFEE OR DECAFEINATED COFFEE	3,5€
BIBITE (BOTT.33CL) SOFT DRINKS	3,5€	BIRRE ARTIGIANALI A ROTAZIONE (BIRRIFICIO REBEL'S)	7€
SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICE	4€	REBEL'S BREWERY ROTATING CRAFT BEERS	
		VINO IN MESCITA DEL GIORNO ASK THE STAFF FOR WINE BY THE GLASS	7/8/9€

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

SIGNATURE COCKTAILS

12€

QUEEN ELISABETH

TEQUILA, LIME, CORDIALE
POMPELMO ROSA E BASILICO,
PEPE NERO, ESSEZA CIPOLLA ROSSA
TEQUILA, LIME, PINK GRAPEFRUIT &
BASIL CORDIAL, BLACK PEPPER,
RED ONION SCENT



SAMARITAN

PISCO, VODKA, GUAVA, LIME,
FRAGOLA, MIX DI SPEZIE, ANGOSTURA
PISCO, VODKA, GUAVA, LIME,
STRAWBERRY, SPICE MIX, ANGOSTURA



SUGAR MOON

GIN, RUM BIANCO, COCOMERO SALATO,
DISARONNO, CETRIOLO, LIMONE
GIN, WHITE RUM, SALTED WATERMELON,
DISARONNO, CUCUMBER, LEMON



PASCALI (7)

RUM MIX, ANANAS, COCCO, FERNET,
LIME, ZUCCHERO GREZZO
RUM MIX, PINEAPPLE, COCONUT,
FERNET, RAW SUGAR



BLACK BEAUTY

GIN, ERBE DI CAMPO, VERMOUTH MIX,
CAMPARI, ACQUA DI AGRUMI
GIN, WILD HERBS, VERMOUTH MIX,
CAMPARI, CITRUS WATER



ICEBERG (8)

RUM 3 ANNI, VERMOUTH BIANCO, SEDANO,
GENZIANA, LIME, MELA VERDE
RUM 3 YEARS, WHITE VERMOUTH, CELERY,
GENTIAN ROOT, LIME, GREEN APPLE



ORANGE GORDON

VODKA, CORDIALE ALBICOCCA E PEPERONE,
RABARBARO, GINGER ALE
VODKA, APRICOT E BELL PEPPER CORDIAL,
RHUBARB, GINGER ALE



GOLD MEDAL (13)

TEQUILA, MEZCAL, TRIPLE SEC,
BRINA DI CETRIOLI, PAPRIKA
TEQUILA, MEZCAL, TRIPLE SEC,
PICKLES BRINE, PAPRIKA



DRINK & DRIVE

8€

VIRGIN QUEEN

ZUCCHERO, LIME, SODA AL POMPELMO ROSA
SUGAR, LIME, PINK GRAPEFRUIT SODA



VIRGIN PASCALI (7)

ANANAS, COCCO, LIMONE, LIME, ZUCCHERO
PINEAPPLE, LEMON, LIME, SUGAR



VIRGIN GORDON

FRAGOLA, ZENZERO, LIMONE, ZUCCHERO
STRAWBERRY, GINGER, LEMON, SUGAR





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