



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 DAGLI ANTIPASTI
1 PIATTO DAI PRIMI
1 PIATTO DAI SECONDI
1 PIATTO DAI DOLCI

3 DISHES FROM THE STARTERS
1 DISH FROM THE FIRST COURSES
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 ROMANA, RIPIENA CON PASTRAMI, PICKLES, CIPOLLE AL LAMPONE E MOSTARDA (1.9.13.15.16) 'PIZZETTA', PASTRAMI, PICKLES, RASPBERRY-PICKLED ONIONS AND MUSTARD	13€
TARTARE DI MANZO, RAPE FERMENTATE, CASTAGNE E TARTUFO (12.13.16) BEEF TARTARE, FERMENTED TURNIPS, CHESTNUTS AND TRUFFLE	16€
BISTECCA DI BROCCOLO, SALSА ROMESCO E CECI FRITTI (1.12.13) BROCCOLI 'STEAK', ROMESCO SAUCE AND FRIED CHICKPEAS	12€
ZUCCA ARROSTO, STRACCHINATO DI PECORA E FRUTTI ROSSI* (7.8.15) ROASTED PUMPKIN, STRACCHINATO SHEEP'S MILK CHEESE AND RED BERRIES	12€
CROCCHETTA DI POLPO E PATATE, MAYO ALLA 'NDUJA E PECORINO* (1.3.5.7.13) OCTOPUS AND POTATO CROQUETTE, 'NDUJA MAYONNAISE AND PECORINO CHEESE	14€
PAN BRIOCHE, PROVOLA AFFUMICATA, FRIARIELLI E ALICI (1.3.4.7.16) BRIOCHE BREAD, SMOKED PROVOLA CHEESE, SAUTEED BROCCOLI RABE AND ANCHOVIES	13€
CRUDO DI PESCE, CACHI ARROSTO, FINOCCHIETTO E FAVA TONKA (4.11) RAW FISH, ROASTED PERSIMMONS, WILD FENNEL AND TONKA BEAN	16€
STICK DI PATATE, SALSА RUBRA E GRANA PADANO (1.3.7.8.15.17) POTATO STICKS, ITALIAN SALSА RUBRA AND GRANA PADANO CHEESE	8€
SALUMI E FORMAGGI DEI FRATELLI PIRA (7) SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES FROM FRATELLI PIRA	18€

I PRIMI (FIRST COURSES)

LASAGNA PIASTRATA AL RAGÙ DI ANATRA CON SALSА DI BROCCOLI ALLA BRACE (1.3.7.8.13.15) PAN-SEARED DUCK LASAGNA WITH CHARCOAL-GRILLED BROCCOLI SAUCE	16€
BOTTONI RIPIENI ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO (1.3.7.12) BUTTON-SHAPED PASTA FILLED WITH CARBONARA WITH BLACK TRUFFLE	18€
RISOTTO AI FUNGHI, STRACCHINATO DI PECORA E POLVERE DI PORCINI (3.7.16) MUSHROOMS RISOTTO, STRACCHINATO SHEEP'S MILK CHEESE AND PORCINI POWDER	16€
GNOCCHI DI ZUCCA, BURRO, SALVIA E AMARETTO CROCCANTE (1.3.7.8.12.13.15) PUMPKIN GNOCCHI, BUTTER, SAGE AND CRUNCHY AMARETTO BISCUIT	16€
PICI AL RAGÙ DI POLPO, OLIO AL BASILICO E PINOLI TOSTATI* (1.3.5.7.8.12.13.15) PICI PASTA WITH OCTOPUS RAGU, BASIL OIL AND TOASTED PINE NUTS	17€
PASTA E PATATE CON SPUMA DI PROVOLA E POLVERE DI ALLORO (1.3.7.13.15.16) PASTA AND POTATOES WITH PROVOLA FOAM AND BAY LEAF POWDER	15€

I SECONDI (MAIN COURSES)

BACCALÀ IN OLIOCOTTURA, COZZE E BORLOTTI* (4.5.13) OLIVE OIL-POACHED SALT COD, MUSSELS AND BORLOTTI BEANS	24€
POLLO ALLA BRACE IN CONSOMMÉ, FUNGHI E MAIS TOSTATO (13.16) CHARCOAL-GRILLED CHICKEN IN CONSOMME, MUSHROOMS AND TOASTED CORN	22€
SPIEDONE DI LUGANEGA, FRIARIELLI E AIOLI ALLE NOCCIOLE (12.16) LUGANEGA SAUSAGE SKEWER, SAUTÉED BROCCOLI RABE AND HAZELNUT AIOLI	21€
GENOVESE DI MANZO, PURÈ DI PATATE E SCALOGNI BRUCIATI (3.7.13.15) SLOW-BRAISED BEEF WITH ONIONS, MASHED POTATOES AND CHARRED SHALLOTS	23€
CALAMARO ARROSTO, ZUCCA MANTOVANA E CRUMBLE DI GUANCIALE* (5.16) ROASTED SQUID, MANTUA PUMPKIN AND CRISPY GUANCIALE CRUMBLE	26€

I DOLCI (DESSERTS)

TIRAMISÙ CON TERRA AL CIOCCOLATO SALATO (1.3.7) TIRAMISU WITH SALTED CHOCOLATE CRUMBLE	7€
PAN Brioche, Ricotta, Arancia e Alloro (1.3.7.11) BRIOCHE BREAD, RICOTTA, ORANGE AND BAY LEAF	7€
CHEESECAKE BASCA DI STRACCHINO ALLA VANIGLIA (3.7) BASQUE CHEESECAKE WITH STRACCHINO CHEESE AND VANILLA	7€
TENERINA AL CIOCCOLATO CON MERINGA (3) SOFT CHOCOLATE CAKE WITH MERINGUE	7€
BISCOTTI DI FROLLA SABBIAIA (1.3.7.12) SABLE SHORTBREAD BISCUITS	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 (BIRRIFICIO REBEL'S)	7€
SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICE	4€	REBEL'S BREWERY CRAFT BEERS	
		VINO IN MESCITA DEL GIORNO ASK THE STAFF FOR WINE BY THE GLASS	7/8/9€

SIGNATURE COCKTAILS

12€

ORANGE GORDON

Rum 3 anni, Calvados, cordiale di mela, sciroppo biscotti salati, tonica alla mela
Rum 3y, Calvados, Apple cordial, salted biscuits syrup, Apple tonic water



SAMARITAN

Rum scuro, banana affumicata, vaniglia, Fernet
Dark rum, smoked banana, vanilla, Fernet



SUGAR MOON

Vodka, cordiale te nero e pompelmo rosa, aneto, cardamomo verde
Vodka, black te and Pink grapefruit cordial, dill, green cardamom



QUEEN ELIZABETH

Tequila, mezcal, cordiale uva e frutti neri, lime
Tequila, mezcal, grape and dark fruits cordial, lime



ICEBERG

Bourbon, cordiale di mandarino e rabarbaro, cannella, chiodi di garofano
Bourbon, mandarin and rhubarb cordial, cinnamon, cloves



BLACK BEAUTY

Gin, vermouth rosso, campari, bitter arancia e cioccolato, caffè
Gin, Red vermouth, campari, Orange e chocolate bitter, coffee



GOLD MEDAL

Gin, kiwi, Angostura, cioccolato, ginger beer
Gin, kiwi, Angostura bitter, chocolate, ginger beer



PASCALI (12)

Vodka, liquore alla pera, nocciola, vermouth dry, brina di olive
Vodka, pear liqueur, hazelnuts, dry vermouth, olive brine



DRINK & DRIVE

8€

VIRGIN MOON

Te nero, pompelmo rosa, zucchero, limone, tonica
Black tea, pink grapefruit, sugar, lemon, tonic water



VIRGIN MEDAL

Kiwi, zucchero, limone, ginger ale
Kiwi, sugar, lemon, ginger ale



VIRGIN ELIZABETH

Uva, frutti neri, limone, tonica mediterranea
Grapes, black fruits, lemon, Mediterranean tonic





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