

ANTIPASTI

ANTIPASTO BOTANICO RACCOMANDATO PER 2 PERSONE € 20

prosciutto crudo, capocollo, carpaccio di manzo marinato con gnocco fritto, bruschetta avocado egg, suppli, pappa al pomodoro, flan al piemontese stagionato, uovo strapazzato al tartufo e mozzarella in carrozza

TARTARE DI GAMBERI AL TARTUFO € 15

con riso sushi, pesto al tartufo e nocciole

TARTARE DI SALMONE AL MANGO € 13

con mango fresco e panna acida agli agrumi

TARTARE DI MANZO BOTANICO € 14

con uovo fresco e verdure


CARPACCIO DI MANZO MARINATO CON GNOCO FRITTO € 10

con maionese alla rucola

PAPPA AL POMODORO  € 9

con straciatella di burrata

MOZZARELLA DI BUFALA IN CARROZZA  € 7

CROSTONE AVOCADO EGG  € 7

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AI POMODORI ARROSTO  € 10

con salsa ai pomodori arrosto e briciole di pane alle erbe

CARBONARA € 12

spaghetti freschi, guanciale croccante, uova, pecorino, mix di tre pepi CarboNation

GYOZA DI MAIALE CON BURRATA € 12

ravioli cinesi ripieni di carne di maiale con salsa di soia, burrata e emulsione di basilico

MACCHERONI AL RAGÙ BIANCO DI MANZO € 14

con salsa cacio e pepe

GNOCCHI DI PATATA VIOLA € 14

con fonduta di formaggio, bacon croccante, noci tostate e sciroppo d'acero

SPAGHETTI AI GAMBERI E LATTE DI COCCO € 14

con lime e menta

SECONDI PIATTI

SECRETO DI PATANEGRA € 21

il taglio più buono e pregiato del maiale iberico cotto a bassa temperatura con salsa chimichurri

SHORT RIBS BBQ E WHISKEY € 15

costine di maiale cotte lentamente, glassate con salsa barbeque senape e Jack Daniel's

TAGLIATA DI MANZO CON OLIO ALLE ERBETTE € 18

Provala con il tartufo... +3€

TAGLIATA DI POLLO € 14

con zucchine grigliate, limone, mandorle e menta

PARMIGIANA NON FRITTA DI MELANZANE  € 13

con provola affumicata

CONTORNI

SPINACI RIPASSATI € 5

INSALATA COLORATA € 5

VERDURE ED ERBETTE AL FORNO € 6

CARPACCIO DI FINOCCHIO € 6

con arancia e olive Taggiasche

PATATE FRITTE STICK CROCCANTI   € 5

con salse nostre

PATATE ARROSTO € 6

DESSERT

TIRAMISÙ ALLA LIQUIRIZIA  € 6

TIRAMISÙ CLASSICO O AL PISTACCHIO € 6

SEMIFREDDO SENZA GLUTINE E LATTOSIO   € 7

al lampone o al caramello salato e arachidi

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO € 7

con cuore caldo di pistacchio e crema di mascarpone

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% € 7

con crema di mascarpone

MIA CHEESECAKE € 6

LA NOSTRA CELEBRE CHEESECAKE FATTA IN CASA DISPONIBILE IN TANTISSIMI GUSTI

Pistacchio, Nocciola, Lamponi e Cioccolato Bianco, Amarena, Nero Perugia, Bacio Perugia

POKE...E NON SOLO



POKE DI SALMONE

riso, verdure, avocado, salmone e semi misti

€ 13

POKE FALLING IN LOVE

riso, gamberi, stracciatella, avocado, mango, edamame, mandorle

€ 14

POKE POWER BALL

riso, petto di pollo, cavolo cappuccio viola e bianco, mirtilli, mandorle a lamelle e salsa tahina, semi di sesamo

€ 14

CAESAR SALAD

insalata, petto di pollo, guanciale, crostini di pane e salsa caesar

€ 12

CAESAR SALAD MEDITERRANEA

insalata, gamberi scottati, uovo sodo, avocado, yogurt greco, crostini e olio al lime

€ 14

SCEGLI LA SALSA



BURGER



BOTANICO DOUBLE ZERO



burger vegetale, pane morbido al latte, hummus di ceci e paprika, peperoni arrosto, pomodoro e lattuga, servito con patate fritte

€ 13

AMERICAN CHICKEN

cotoletta di pollo fritta, pane morbido al latte, formaggio cheddar fuso, cetriolini, pomodoro, lattuga, salsa BBQ, servito con patate fritte

€ 13

GRAND CLASSIC

hamburger di manzo, pane morbido al latte, formaggio cheddar fuso, pomodoro, lattuga, ketchup e maionese, servito con patate fritte

€ 13

URBAN BURGER

hamburger di manzo, pane morbido al latte, formaggio cheddar fuso, bacon, pomodoro, lattuga, salsa smoky mayo, servito con patate fritte

€ 13

CARBONARO



hamburger di manzo, pane morbido al latte, salsa carbonara, pecorino fuso e bacon, servito con patate fritte

€ 13

BURGONZOLA

hamburger di manzo, pane morbido al latte, cipolle caramellate, formaggio erborinato, cavolo viola e carote, granella di noci tostate, servito con patate fritte

€ 13

GRAND CLASSIC, URBAN BURGER, CARBONARO E BURGONZOLA
DISPONIBILI ANCHE CON BURGER VEGETALE ALLO STESSO PREZZO



+ 2€ panino senza glutine

PIZZA

TUTTE LE SERE

RED ICON



pomodoro, fiordilatte, basilico

€ 7

BUFALA VIBES



salsa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala, basilico

€ 10

DA NORCIA CON AMORE



pomodoro, fiordilatte, salsiccia, guanciale e pecorino fuso

€ 11

CHEESE ADDICT



fiordilatte, provola, pecorino brie e formaggio erborinato

€ 10

SPICY LOVER



pomodoro, fiordilatte, salamino piccante

€ 9

GREEN MOOD



salsa di pomodoro giallo, fiordilatte, zucchine, melanzane, pomodoro confit e olio alla menta

€ 9

CARBONATION



salsa carbonara con uova e pecorino, guanciale croccante

€ 11

VESPA SPECIAL



fiordilatte, rucola, pomodorini, prosciutto crudo, scaglie di piemontese stagionato

€ 11

PORCONINO



fiordilatte, salsiccia, guanciale, patate arrosto

€ 11

BOTANICO CLUB



fiordilatte, stracciatella di burrata, pomodorini confit, pesto leggero di basilico, mandorle tostate

€ 11

TRUFFLE ADDICTION



fiordilatte, funghi champignon, tartufo

€ 14

BOTANICO ESOTIC BOMB



fiordilatte, avocado, gamberi scottati, emulsione al passion fruit

€ 14

UMBRIA AL BARBEQUE



fiordilatte, carne di manzo battuta, salsa BBQ, cipolla crispy, scaglie di piemontese stagionato, tartufo

€ 14



+ 2€ pizza senza glutine



+ 2,5€ mozzarella senza lattosio



bianca



rossa



vegetariana

AGGIUNGI UN INGREDIENTE EXTRA

Mozzarella Fiordilatte Extra + € 15

Mozzarella Bufala + € 2,5

Stracciatella di Burrata + € 3

Funghi Champignon + € 1

Wurstel + € 15

Salsiccia + € 15

Prosciutto Cotto + € 15

Guanciale + € 2

Prosciutto Crudo + € 15

Salame Piccante + € 15

Gorgonzola + € 15

Provola + € 15

Carciofi + € 1







Cipolla + € 1

Patate Arrosto + € 1





ACQUA € 2

COPERTO € 2

VINI AL CALICE

 REGUTA	Prosecco Extra Dry	€ 5
 LE CIMATE	Trebbiano Spoletino	€ 5
 CAPRAI	Sauvignon	€ 6
 ROENO	Gewürztraminer	€ 6
 PARDI	Rosso di Montefalco	€ 5
 PARDI	Sagrantino di Montefalco	€ 7

VINI DELLA CASA

ROSSO	0,375 l 	€ 6	0,750 l 	€ 11
BIANCO	0,375 l 	€ 6	0,750 l 	€ 11

Spinelli - Passerina

BOLLICINE UMBRE

Bianco frizzante	PARDI metodo charmat Trebbiano spoletino	CLORINDA € 20
Bianco frizzante	CAPRAI metodo classico 20 mesi 100% pinot nero	€ 26
Bianco frizzante	RIVETTO Moscato D'Asti	VITTORIA € 16

VINI BIANCHI

Bianco	ROENO Gewürztraminer	€ 21
Bianco	PARDI Grechetto	€ 16
Bianco	CAPRAI Grechetto	ANIMA UMBRA € 16
Bianco	LE CIMATE Trebbiano spoletino	€ 17
Bianco	IGNOTO VINI Willy Capafresca	€ 20

VINI ROSSI

Rosso	CAPRAI Sangiovese	ANIMA UMBRA € 16
Rosso	MILZIADE ANTANO Rosso di Montefalco	€ 22
Rosso	PARDI rosso di Montefalco	€ 17
Rosso	PARDI Sagrantino di Montefalco	€ 39

VINI PASSITI

Rosso	ADANTI Sagrantino di Montefalco	bottiglia 500ml € 34	calice € 5
-------	---	-------------------------	---------------

BIRRE ARTIGIANALI



Selezione Emporio del Gusto

BRUNEHAUT Belgio	Blanche	33cl	5% vol.	€ 6
SCHNITZLBAUMER Germania	Lagerbier Hell	50cl	4,9% vol.	€ 6,5
SCHNITZLBAUMER Germania	Schnitzei Weisse	50cl	5,5% vol.	€ 6,5
TROUBADOUR BLOND Belgio	Belgian Ale	33cl	6,5% vol.	€ 6
WESTMALLE Belgio	Dubbel	33cl	7% vol.	€ 6
CANEDIGUERRA Italia	American IPA	33cl	6,7% vol.	€ 7
CANEDIGUERRA Italia	Double IPA	33cl	8,2% vol.	€ 7
CANEDIGUERRA Italia	Brown Porter	33cl	3,8% vol.	€ 6,5

BIRRE ALLA SPINA

MESSINA

20 cl 	€ 3	40 cl 	€ 5	Vivace	4,5% vol.	1 litro 	€ 12
---	-----	---	-----	--------	-----------	---	------

BIRRE SPECIALI ALLA SPINA

Chiedi quali birre abbiamo attaccato oggi

20 cl 	€ 3,5	40 cl 	€ 6	1 litro 	€ 15
---	-------	---	-----	---	------

BIBITE

COCA COLA	20 cl 	€ 2,5	40 cl 	€ 3,5	1 litro 	€ 6
COCA ZERO	20 cl 	€ 2,5	40 cl 	€ 3,5	1 litro 	€ 6
SPRITE/FANTA/COCA COLA	33 cl, vetro	€ 3,5				
CHINOTTO LURISIA	27,5 cl, vetro	€ 3,5				
CEDRATA	18 cl, vetro	€ 3				
TÈ BIO LIMONE/PESCA	35,5 cl, vetro	€ 3,5				
SUCCO BIO VARI GUSTI	20 cl, vetro	€ 3				
RED BULL	25 cl, lattina	€ 3,5				
ACQUA	50 cl	€ 1,20				

APERITIVO

PIATTO CON STUZZICHINI € 5
Stuzzichini con fritti, pizza e freddi

GIN...& TONIC

HOUSE GIN TONIC € 6
GREENALL'S + TONICA KINLEY

GIN TONIC CON GIN MARE € 7,5
Spagna - Botaniche: basilico, timo, rosmarino, agrumi e olive

GIN TONIC CON HENDRICK'S € 7,5
Scozia - Botaniche: coriandolo, ginepro, camomilla, cetriolo, scorza di limone e di arancia

GIN TONIC CON DEL PROFESSORE — CROCODILE € 7
Italia - Botaniche: pepe giamaicano, agrumi, coriandolo, fiori di sambuco

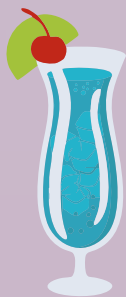
GIN TONIC CON THE LONDON N°1 GIN € 8
Inghilterra - Botaniche: ginepro, bergamotto, buccia di limone, cannella, gardenia, the verde

GIN TONIC MALFY ORIGINAL € 7,5
Italia - Botaniche: ginepro, limoni, coriandolo, corteccia di cassia, radice di angelica, radice di iris, scorza d'arancia, scorza di pompelmo

GIN TONIC MALFY POMPELMO € 7,5
Italia - Botaniche: ginepro, pompelmo, limoni, rabarbaro, scorza d'arancia

GIN SPECIALE € 7,5

COCKTAIL ANALCOLICI



PINEAPPLE MULE € 6
con succo d'ananas, lime e ginger beer

POMPELMO TONIC € 6
con succo di pompelmo, miele e tonica

GIN TONIC ZERO € 7
con gin tanqueray 0.0 alcohol

BEE VIRGIN € 7,5
con gin tanqueray 0.0 alcohol, succo di lime e miele

FLAMINGO FLOWER € 6
con succo di cranberry, sciroppo ai fiori di sambuco e gingerbeer

ARTIC BREEZE € 7,5
con wildspiel (gin alla cannella 0% alcohol), sciroppo d'acero, lime e ginger beer

SPRITZ MANIA



IL CLASSICO € 6
con aperitivo italiano

GAMONDI € 6
con bitter rosso

HUGO € 7
con sciroppo di fiori di sambuco, menta fresca e lime

COCKTAIL



SPICY KISS € 7
con Rum Bianco, matusalem, Triple sec, miele, succo di lime, zucchero al peperoncino

BLOODY MARY € 7,5
con vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa worcestershire, tabasco, sale pepe nero e sedano

WANDA € 7
con prosecco, passoa e lime

COSMO € 8,5
con midori, rum bianco, triple sec, lime, succo d'arancia, succo d'ananas, splash di tonica

MEDITERRANEO SOUR € 7
con Venturo (liquore con limoni siciliani, sale marino, rosmarino e camomilla blu), lime e sciroppo di zucchero

TROPICAL RAPHODY € 8
con polpa di mango, lampone, vodka, passoa e prosecco

COCONUT CLOUD € 8
con rum bianco, batida di cocco, sciroppo di cocco e lime, ero, lime e 1 dash di tabasco