

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 € 14

con riso sushi, mela verde julienne, sedano e sesamo

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 GNOCCO FRITTO € 10

con maionese alla rucola

PANZANELLA AL POMODORO € 9

con stracciatella di burrata

MOZZARELLA DI BUFALA IN CARROZZA € 7

con pomodori secchi

CROSTONE AVOCADO EGG € 7

PRIMI PIATTI

STRONGOZZI 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

STRONGOZZI AL TARTUFO € 15

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 iberica

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 FINOCCHI € 6

con olive e arancia

PATATE FRITTE STICK € 5

con salse nostre

PATATE ARROSTO € 6

DESSERT

TIRAMISÙ ALLA LIQUIRIZIA € 6

TIRAMISÙ CLASSICO € 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, Lampone e Cioccolato Bianco, Amarena, Nero Perugina, Bacio Perugina

POKE...E NON SOLO

POKE DI SALMONE

riso, verdure, avocado, salmone e semi misti

POKE FALLING IN LOVE

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

POKE POWER BALL

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

CAESAR SALAD

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

CAESAR SALAD MEDITERRANEA

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

SCEGLI LA SALSA



SOIA



TERIYAKI



PONZU



SCIALA SAUCE

BURGER



BOTANICO DOUBLE ZERO



€ 13

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

AMERICAN CHICKEN

€ 13

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

GRAND CLASSIC

€ 13

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

URBAN BURGER

€ 13

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

CARBONARO



€ 13

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

BURGONZOLA

€ 13

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

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

ZUCCA AND FRIENDS



fiordilatte, zucca spadellata al rosmarino, gorgonzola e nocciole tostate

€ 11

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 + € 1,5

Mozzarella Bufala + € 2,5

Stracciatella di Burrata + € 3

Funghi Champignon + € 1

Wurstel + € 1,5

Salsiccia + € 1,5

Prosciutto Cotto + € 1,5

Guanciale + € 2

Prosciutto Crudo + € 1,5

Salame Piccante + € 1,5

Gorgonzola + € 1,5

Provola + € 1,5

Carciofi + € 1

Cipolla + € 1

Patate Arrosto + € 1

ACQUA € 2

COPERTO € 2

APERITIVO

PIATTO CON STUZZICHINI

Stuzzichini con fritti, pizza e freddi

€ 5

GIN...& TONIC

HOUSE GIN TONIC € 6
GREENALL'S + TONICA KINLEY

GIN TONIC CON GIN MARE

Spagna - Botaniche: basilico, timo, rosmarino, agrumi e olive

€ 8

GIN TONIC CON HENDRICK'S

Scozia - Botaniche: coriandolo, ginepro, camomilla, cetriolo, scorza di limone e di arancia

€ 8

GIN TONIC CON DEL PROFESSORE — CROCODILE

Italia - Botaniche: pepe giamaicano, agrumi, coriandolo, fiori di sambuco

€ 8

GIN TONIC CON THE LONDON N°1 GIN

Inghilterra - Botaniche: ginepro, bergamotto, buccia di limone, cannella, gardenia, the verde

€ 8

GIN TONIC MALFY ORIGINAL

Italia - Botaniche: ginepro, limoni, coriandolo, corteccia di cassia, radice di angelica, radice di iris, scorza d'arancia, scorza di pompelmo

€ 8

GIN TONIC MALFY POMPELMO

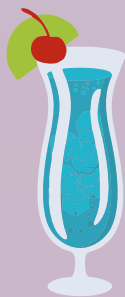
Italia - Botaniche: ginepro, pompelmo, limoni, rabarbaro, scorza d'arancia

€ 8

GIN SPECIALE

€ 8

COCKTAIL ANALCOLICI



PINEAPPLE MULE

con succo d'ananas, lime e ginger beer

€ 6

POMPELMO TONIC

con succo di pompelmo, miele e tonica

€ 6

GIN TONIC ZERO

con gin tanqueray 0.0 alcohol

€ 7

BEE VIRGIN

con gin tanqueray 0.0 alcohol, succo di lime e miele

€ 7,5

FLAMINGO FLOWER

con succo di cranberry, sciroppo ai fiori di sambuco e ginger beer

€ 6

ARTIC BREEZE

con wildspiel (gin alla cannella 0% alcohol), sciroppo d'acero, lime e ginger beer

€ 7,5

SPRITZ MANIA



IL CLASSICO

con aperitivo italiano

€ 6

GAMONDI

con bitter rosso

€ 6

HUGO

con sciroppo di fiori di sambuco, menta fresca e lime

€ 7

COCKTAIL



SPICY KISS

con Rum Bianco, matusalem, Triple sec, miele, succo di lime, zucchero al peperoncino

€ 7

BLOODY MARY

con vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa worcestershire, tabasco, sale pepe nero e sedano

€ 7,5

WANDA

con prosecco, passoa e lime

€ 7

COSMO

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

€ 8,5

MEDITERRANEO SOUR

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

€ 7

TROPICAL RAPSHODY

con polpa di mango, lampone, vodka, passoa e prosecco

€ 8

COCONUT CLOUD

con rum bianco, batida di cocco, sciroppo di cocco e lime. ero, lime

€ 8