

Antipasti / Starters

- Burrasca** 10
Si ispira ad un classico della produzione casearia pugliese: una mozzarella con sorpresa dentro. Qui è tutto una sorpresa, circondata da una fresca insalata da produzione idroponica e pomodoro datterino IGP
It is inspired by a classic of Apulian cheese production: a mozzarella with a surprise inside. Here everything is a surprise, surrounded by a fresh salad from hydroponic production and PGI date tomatoes
- The Hummus*** 10
La ricetta originale racchiude ingredienti KM0 quali i ceci siciliani Pashà, il limone di Siracusa IGP e la tahina, prodotta con la giuggiolena, il sesamo siciliano. Servito con il pane greco Pita e le Falafel, polpettine di ceci speziate
The original recipe includes KM0 ingredients such as Sicilian Pashà chickpeas, Syracuse IGP lemon and tahina, made from juggiolena, the Sicilian sesame. Served with Greek Pita bread and Falafel, spiced chickpea balls
- Baba Ganoush*, il caviale delle melanzane** 10
Crema a base di polpa di melanzane con tahina realizzata da sesamo nero, cumino dei prati e decorato da chicchi di melograno, accompagnata da pita
Aubergine pulp cream with tahina made from black sesame, meadow cumin and decorated with pomegranate seeds, accompanied by pita
- Think Pink** 10
Crackers di semi di chia esaltano il sapore del nostro salmone di terra, che nasce dalla marinatura di tagliatelle di carote bio con alghe e olio di semi di lino tostati, adagiate su un formaggio di mandorle bio
Chia seed crackers enhance the flavour of our earthy salmon, which comes from marinating organic carrot noodles with seaweed and toasted flaxseed oil, placed on an organic almond cheese
- Miss Caponata** 7
Lei, una storia tutta siciliana a cui abbiamo ridato una lettura personale: sedano, carote, capperi di Pantelleria, olive, dressing agrodolce e... mele!
Here she is, an all-Sicilian story to which we have given a personal interpretation: celery, carrots, Pantelleria capers, olives, sweet and sour dressing and... apples!
- Non chiamateli formaggi!** 14
Selezione di formaggi vegetali realizzati nel nostro laboratorio di produzione e creati con legumi siciliani, anacardi e mandorle bio siciliane
Selection of vegetal cheeses made in our production laboratory and created with organic Sicilian legumes, cashews and almonds
- Quadro del Carpaccio** 10
Carpaccio di barbabietola affumicata artigianalmente con rucola selvatica, salsa cipriani e scaglie di formaggio vegetale stagionato
Handcrafted smoked beetroot carpaccio with wild rocket, cipriani sauce and aged vegetal cheese flakes
- Cosa c'è nell'orto** 10
Fantasia di verdure Plant based fantasy
- Sguardo a Levante** 12
Tempura di verdure con farina di riso e sushi creativo ideato dal nostro uomo-sushi, Mustapha
Vegetable tempura with rice flour and creative sushi created by our sushi man, Mustapha

Primi / First Courses

- Carbonara del Moon*** 12
Celebriamo dal 2014 il piatto tipico della cucina romana in versione veg, perché la pasta deve unire!
We have been celebrating the typical Roman dish in a veg version since 2014, because pasta must unite!
- Scusa nonna!*** 12
Tagliatelle di grano duro con ragù vegetale realizzato seguendo la ricetta della nonna ma con il tempeh, dal sapore intenso e ricco di valori nutrizionali
Tagliatelle with vegetal ragout made following grandma's recipe but with tempeh, with an intense flavour and rich nutritional values
- Un tuffo a Palermo*** 12
Rivisitazione della tradizionale pasta della costa occidentale siciliana; linguine con finocchietto selvatico, uvetta passolina, pinoli siciliani e le alghe, che ci restituiscono il sapore del mare con grande varietà di aromi e sfumature
Revisiting the traditional pasta of the Sicilian west coast; linguine with wild fennel, raisins from Pantelleria, Sicilian pine nuts and seaweed, bringing back the flavour of the sea with a great variety of aromas and nuances
- La via della seta*** 14
Pasta fresca fatta in casa con... chiedi a noi!
Fresh homemade pasta with... just ask us!
- Mood food "cibo dell'anima"** 12
Zuppa della settimana Soup of the week
- Benvenuti in Africa del Nord*** 12
Involtini realizzati con la sfoglia tunisina brik di farina di semola ripieni di ricotta e foglie verdi di stagione e patate di Siracusa DOP, olive taggiasche e cipolla
Roulades made with Tunisian brik pastry made of semolina flour filled with ricotta cheese and seasonal green leaves and Syracuse PDO potatoes, Taggiasca olives and onion

Secondi / Second Courses

- Arrosto fuori di testa** 14
Medaglioni di soia accompagnati da salsa gravy con farina di riso, patate di Siracusa DOP schiacciate, cotte al forno, insalata sotto aceto con salsa tahina
Soya medallions accompanied by gravy with rice flour, Crispy smashed potatoes, baked, pickled salad with tahina sauce
- Out of normality Burger** 15
Panino speziato farcito con burger di legumi, pomodoro, insalata, cipolla rossa sottaceto, salsa nachos al formaggio accompagnato da patate al forno con tris di salse aioli
Spicy sandwich stuffed with legume burger, tomato, salad, pickled red onion, cheese nacho sauce accompanied by baked potatoes with three aioli sauces
- Arrusti e mangia** 12
Spiedini di pepite di soia con salsa Tzatziki
Skewers of soy nuggets with Tzatziki sauce
- Fidati di noi** 14
Millefoglie di zucchini, patata dolce, pesto di rucola e anacardi con straccetti di soia marinati nelle spezie
Millefeuille of courgette, sweet potato, rocket and cashew pesto with spice-marinated soya strips

- Colapesce** 12
Tartare di non tonno di ceci decorato da foglie verdi, salsa di cipolla rossa e agrumi siciliani, salsa verde di prezzemolo e lievito alimentare
Chickpea tuna tartare decorated with green leaves, red onion and Sicilian citrus fruit sauce green parsley and nutritional yeast sauce

- Mr. Tempeh** 12
Insalata di stagione con Tempeh di legumi di nostra produzione. Il tempeh si realizza dalla fermentazione di legumi ed ha un elevato contenuto proteico
Seasonal salad with home-grown legume tempeh. Tempeh is made by fermenting legumes and has a high protein content

Dolci / Desserts

- Gelato RAW**
Gelato crudista realizzato con anacardi e frutta secca o fresca, linfa di cocco, vaniglia. Un gelato così non l'avete mai provato!
Raw ice cream made with cashews and dried or fresh fruit, coconut sap, vanilla. Ice cream like this you have never tried!

- DITE CIISI!** 6
Cheese cake crudista realizzata con frutta secca e frutta di stagione, servita con frutta fresca della stessa tipologia o coulis di frutta fresca crudista.
Raw cheese cake made with dried fruit and seasonal fruit, served with fresh fruit of the same type or fresh raw fruit coulis.

- SEMPRE PIÙ SU** 6
Realizzato ispirandosi al tradizionale dolce italiano. Interamente artigianale creato con base di pandispagna, caffè e crema a base di soia e cacao.
Inspired by the traditional Italian dessert. Entirely handmade, created with a base of pandispagna, caffè and soy and cocoa cream.

- CANNOLO** 4
Sia la calda che le creme sono create nel nostro laboratorio. Creme a scelta tra cioccolato e chantilly.
Both the wafer and the creams are created in our workshop. Choice of chocolate and chantilly creams.

- DOLCE DEL GIORNO.....** 6
Chiedi a noi l'ispirazione della settimana della vegan pastry chef
Ask us for vegan pastry chef week inspiration

e per non smettere di stupirvi...
and to never cease to amaze you...

- SELEZIONE DI NONFORMAGGI** 14
Stagionati con composte di frutta artigianali:
selezione di formaggi a base vegetale stagionati 60 giorni con abbinamenti di composte di frutta.
Matured with artisanal fruit preserves:
selection of vegetable-based cheeses matured for 60 days with fruit preserves.