



OneSense rappresenta molto più di un semplice luogo di ristoro: è un progetto che **mira a valorizzare le diversità** attraverso la proposta di un menù basato sull'utilizzo di ingredienti provenienti da produzioni alimentari solidali e/o biologiche.

La scelta di aziende sociali prevalentemente laziali, ha ispirato **Campoli Azioni Gastronomiche** alla progettazione di un menù al tempo stesso semplice e creativo, volto ad innalzare il valore delle tradizioni gastronomiche locali, reinterpretandole con un tocco di modernità.

Dove la bontà raddoppia

Il “forno solidale” della cucina OneSense sforna pizze in teglia, bruschette e crostini golosi, mentre dai fornelli prende vita una carta ricca di delizie, dai taglieri di salumi e formaggi ad antipasti fritti, primi, secondi e desserts.

Una proposta che mira a garantire **una esperienza di gusto resa ancor più speciale dalla certezza che ogni boccone può far del bene**, grazie ad ingredienti ortofrutticoli, salumi e formaggi che provengono dall'inserimento lavorativo di persone con diverse disabilità o problematiche sociali.

Le portate proposte nel menu sono contraddistinte da un numero, per facilitare l'interazione fra ospiti e personale di sala.

OneSense

Un unico senso, quello dell'unione che fa la forza.



StuzzicAnti

IN IMMERSIONE

- | | |
|--|------|
| 27. SUPPLÌ ALLA GARBAVALLA tra cacio e pepe, gricia e amatriciana | 6,00 |
| 28. POLPETTINE DI ZUCCHINE E SCAMORZA in crosta croccante, servite con maionese al basilico | 6,00 |
| 30. POLLO FRITTO nella nostra pastella alle erbe aromatiche | 6,00 |

Il Forno... d'accompagnamento

BRUSCHETTE & CROSTINI

- | | |
|--|------|
| 23. Pomodoro e basilico | 3,00 |
| 24. Tonno, olive, cucunci, rucola e pomodoro | 4,00 |
| 25. Mozzarella, prosciutto di San Patrignano e alici | 4,50 |
| 26. Melanzane, scamorza affumicata e peperoncini fritti | 4,00 |



Dal nostro forno solidale

PIZZE IN TEGLIA DA CONDIVIDERE

- | | |
|---|------|
| 12. MARGHERITA pomodoro, mozzarella e basilico | 6,00 |
| 13. INDIAVOLATA pomodoro piccante, mozzarella, salame di San Patrignano e peperoncini fritti | 8,00 |
| 14. GIRANDOLA DEI SAPORI pomodorini appassiti, squacquerone di San Patrignano, guanciale croccante e gocce di salsa agrumata | 8,00 |
| 19. VALLA verdure miste, squacquerone allo zafferano, rucola e sesamo | 8,00 |
| 15. DELIZIA IN ROSA base pizza alla barbabietola, salmone affumicato, fiocchi di latte, zucchine e rucola | 8,00 |
| 16. PARMIGIANA IN VERDE base pizza alla canapa, pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico e parmigiano | 8,00 |
| 17. PRO-FUMO pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto di San Patrignano, pepe e rucola | 8,00 |
| 18. MEDITERRANEA pomodoro, tonno, cipolla e olive | 7,00 |

Teglie d'accompagnamento

TEGLIE IN SEMPLICITÀ

- | | |
|--|------|
| 20. SALE & ROSMARINO sale integrale e rosmarino | 4,00 |
| 22. CANAPA & SESAMO impasto base alla canapa, sesamo e sale integrale | 5,00 |



San Patrignano da degustare

La nostra selezione di salumi e formaggi “Buona due volte”!

SALUMI - DEGUSTAZIONI IN PUREZZA

5. TAGLIERE MISTO DEGUSTAZIONE SALUMI per due persone.	10,00
1. PROSCIUTTO SAN PATRIGNANO <ul style="list-style-type: none">• Solo da carni provenienti da allevamenti di filiera.• Lavorazione manuale secondo tecniche artigianali.• Rifilato, salato, lavato e affinato in ambienti naturali.• Segnalato dalla Guida “Grandi Salumi 2013” del Gambero Rosso.• Senza nitriti e nitrati.	7,00
2. COPPA STAGIONATA <ul style="list-style-type: none">• Prodotta da tagli selezionati di suini provenienti da allevamenti di filiera.• Lavorazione manuale secondo tecniche artigianali.• Avvolta in budello.• Naturale, legata e riposta a stagionare.• Senza nitriti e nitrati.	6,00
3. GUANCIALE DI MORA ROMAGNOLA <ul style="list-style-type: none">• Prodotto da carni selezionate di Mora Romagnola.• Lavorazione manuale secondo tecniche artigianali.• Senza nitriti e nitrati.	5,00
4. SALAME SAN PATRIGNANO <ul style="list-style-type: none">• Prodotto da carne selezionata proveniente da suini da allevamenti di filiera.• Lavorazione secondo tradizione: carne selezionata condita con sale, pepe, aglio e Sangiovese. Insaccato in budello naturale tipo “gentile”.• Senza lattosio e senza glutine, né nitriti e nitrati.	5,00



FORMAGGI - DEGUSTAZIONI IN PUREZZA

11. TAGLIERE MISTO DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI per due persone.	10,00
6. SQUACQUERONE <ul style="list-style-type: none">Formaggio fresco con latte vaccino proveniente da allevamenti di filiera.Pasta molle a maturazione rapida di colore bianco, madreperlaceo, di consistenza morbida e cremosa.Segnalato dalla guida Gambero Rosso "I Migliori formaggi d'Italia".	4,00
7. MATTONELLA DI CAPRA A Crosta Fiorita <ul style="list-style-type: none">Formaggio semistagionato a pasta morbida prodotta con solo latte di capra intero.La pasta è di colore bianco, la consistenza cremosa, occhiature quasi assenti, e la crosta è ricoperta da muffe edibili.	5,00
8. DELATTÒ <ul style="list-style-type: none">Formaggio fresco di latte vaccino pastorizzato senza lattosio proveniente dai nostri allevamenti di filiera e prodotto con caglio vegetale.Pasta molle e compatta, senza crosta e di colore bianco, madreperlaceo, di consistenza morbida e cremosa.	5,00
9. PECORINO ROMAGNOLO <ul style="list-style-type: none">Formaggio semistagionato ottenuto da latte ovino romagnolo e timbrato a fuoco.Pasta sgranata, morbida e friabile.	5,00
10. IL RICCIO <ul style="list-style-type: none">Formaggio stagionato di latte ovino, maturato in foglie di castagno in barrique.Crosta ricoperta da foglie e pasta di color paglierino.Sensazioni di amarognolo, nocciola e mandorla, si mescolano alle tipiche note pungenti del pecorino.	6,00



Ristorante

COME PRIMI, PIÙ DI PRIMA

- | | |
|--|------|
| 31. RIGATONI TAGLIATI BIO 3EMME con pomodoro stufato, guanciaie San Patrignano e pecorino laziale | 9,00 |
| 32. SPAGHETTI BIO AL BIS DI POMODORO con olive, tonno e basilico fresco (con o senza tonno) | 9,00 |
| 32. SPAGHETTI BIO CACIO E PEPE | 8,00 |
| 33. AMORI BIO IN SALSA AGRUMATA con cubetti di barbabietole rosse | 9,00 |
| 34. BISCOTTO DI PASTA, RICOTTA E MELANZANE cotto in forno e gratinato al pomodoro | 9,00 |



Ristorante

SECONDI... A NESSUNO

36. POLLO AL CURRY "ALLA ROMANA" con peperoni in agrodolce e patate fritte*	13,00
37. GIRA & VOLTA DI POLLO AI SETTE SAPORI con insalata di songino, pere e semi di zucca	13,00
38. SCOTTADITO ONESENSE agnello marinato alla malvasia e rosmarino, servito con cicoria ripassata	16,00
39. ARRABBIATA BURGER con carne bovina, insalata, pomodoro, ketchup piccante e peperoncini fritti, servito nel panino e con contorno di patate fritte*	13,00
40. CARBONARA BURGER con carne bovina, salsa ai formaggi e uova, pepe, pancetta e cipolla fresca, servito nel panino e con contorno di patate fritte*	13,00
40. TEGLIA DELL'ORTO il meglio delle nostre produzioni orticole di stagione	7,00
40. INSALATA LIDIA con misticanza di insalate, finocchi, sedano, cetrioli, rucola, basilico e mais	6,00
40. CONTORNI Rivolgetevi al nostro personale per conoscere i contorni freschi del giorno	3,00



Ristorante

DOLCE SENTIRE

- | | |
|---|------|
| 46. ONESENSE CHEESE CAKE con farcitura dolce alla ricotta e pecorino e copertura di fragole | 5,50 |
| 47. SEMISFERA ALLO YOGURT con salsa di pesche*, mango e passion fruit | 5,00 |
| 48. GRANITA DI PERE servita con salsa al cioccolato e pan brioche | 5,00 |
| 49. DARK SENSE al cioccolato fondente con salsa al caramello, semi di zucca, noci e zenzero candito, accompagnata con panna fresca | 6,00 |
| 49. TIRAMISÙ classico in tazza | 5,00 |
| 50. FRUTTA DI STAGIONE tagliata fresca al piatto | 5,00 |



La nostra cantina

ROSSI DI SU

Tenuta Carretta



51. BAROLO CASCINA FERRERO DOCG 2013 100% Nebbiolo	44,00	
52. NEBBIOLO D'ALBA DOC 2015 100% Nebbiolo	24,00	
53. DOLCETTO D'ALBA DOC 2016 100% Dolcetto	18,00	5,00

ROSSI DI MEZZO

Talenti

54. BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013 100% Sangiovese	48,00	
55. ROSSO DI MONTALCINO DOC 2016 100% Sangiovese	24,00	
56. TREFOLO ROSSO IGT 2014 60% Sangiovese, 40% Syrah e Canaiolo	14,00	4,00

ROSSI DI GIÙ

Tenuta Gorghi Tondi

57. BABBÌO ROSSO IGP 2017 Blend vitigni bacca rossa - Biologico	28,00	
58. DUMÈ DOC 2017 100% Frappato - Biologico	18,00	
59. NERO D'AVOLA IGP 2017 100% Nero D'Avola - Biologico	12,00	4,00



La nostra cantina

BIANCHI DI SU

La Viarte



60. SAUVIGNON LIENDE DOC 2016 100% Sauvignon	34,00	
61. RIBOLLA GIALLA DOC 2017 100% Ribolla gialla	24,00	
62. PINOT GRIGIO DOC 2017 100% Pinot grigio	20,00	6,00

BIANCHI DI MEZZO

Cantina Di Offida

63. PECORINO MONTANARO DOCG 2016 100% Pecorino	22,00	
64. VERDICCHIO CASTELLO DI JESI DOP 2017 100% Verdicchio	16,00	
65. PASSERINA OFFIDA IGP 2017 100% Passerina	12,00	3,00

BIANCHI DI GIÙ

Tenuta Gorghi Tondi

66. BABBÌO BIANCO IGP 2017 Blend vitigni aromatici - Biologico	28,00	
67. MIDOR DOC 2017 100% Catarratto - Biologico	18,00	
68. GRILLO IGP 2017 100% Grillo - Biologico	12,00	4,00



La nostra cantina

BOLLICINE



69. PROSECCO BEL STAR DOC BRUT 2017 Bisol	14,00	5,00
70. PROSECCO CREDE DOCG BRUT 2017 Bisol	22,00	
71. FRANCIACORTA DOCG BRUT 2017 Bellavista	60,00	

BIRRE



72. ANASTASIA 33 cl. Anima - Birra bionda 4,9 % Vol.		6,00
73. ANASTASIA 75 cl. Anima - Birra bionda 4,9 % Vol.	15,00	
74. NEWTON 33 cl. Anima - Birra ambrata doppio malto 6,7 % Vol.		6,00
75. DANTE 33 cl. Anima - Birra rossa doppio malto 7,8 % Vol.		6,00



Il nostro bar

ACQUA E BEVANDE

76. ACQUA NATURALE Microfiltrata naturale 75 cl	2,50
77. ACQUA EFFERVESCENTE Microfiltrata effervescente 75 cl	2,50
78. BIBITE Coca Cola, Chinotto, Schweppes	4,00
79. CAFFÉ Classico e Decaffeinato	2,00
80. AMARO Averna, Del Capo, Lucano	4,00
81. GRAPPE E DISTILLATI Lista a richiesta	

82. PANE E FOCACCIA	2,00
----------------------------	------

In caso di presenza di persone allergiche o intolleranti si prega di avvisare il nostro personale.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

In questo locale si serve acqua microfiltrata naturale ed effervescente.

* questo prodotto potrebbe essere congelato.



ONESENSE
By *Valla*

Cocktails

- | | |
|---|---|
| 1. MOJITO
50 ml. di rum bianco, 6/8 foglie di menta,
acqua gassata, succo di 1 lime (circa 3 cl),
2 cucchiaini di zucchero di canna bianco, ghiaccio. | 8 |
| 2. SPRITZ VALLA
aperol, prosecco di Valdobbiadene, scorza
di arancia. | 8 |
| 3. MOSCOW MULE
4,5 cl vodka, 12 cl ginger ale,
0,5 cl succo limone, 1 ciuffetto di menta, 3/4
cubetti di ghiaccio, fetta di limone per guarnire. | 8 |
| 4. MARGARITA
3,5 cl di tequila, 2 cl di triple sec, 1,5 cl di succo
fresco di limone o lime, sale. | 8 |
| 5. MARTINI DRY
60 ml di gin, 10 ml di vermouth dry. | 8 |
| 6. WHISKEY SOURE
4,5 cl bourbon whiskey, 3 cl succo limone,
1,5 cl sciroppo di zucchero. | 8 |
| 7. MANHATTAN
5 cl rye whiskey, 2 cl vermouth rosso, gocce
angostura. | 8 |
| 8. DAIQUIRI
4,5 cl rum bianco, 2,5 cl succo di lime fresco,
1,5 cl sciroppo zucchero. | 8 |
| 9. NEGRONI GIUSTO O SBAGLIATO
3 cl di campari, 3 cl di vermouth rosso, 3 cl di gin. | 8 |
| 10. OLD FASHIONED
4,5 cl bourbon o rye whisky, 1 zolletta di zucchero,
1, 2 ml di angostura bitter, qualche goccia di
acqua naturale. | 8 |