


ANTIPASTI ONE SENSE®

 PANZANELLA TRADIZIONALE ALLA ROMANA
(sedano, carote e cipolla), CON BURRATA DI
ANDRIA E POMODORINI IN AGRODOLCE (1, 4, 10, 11)
€ 10

 SCRIGNO DI PASTA FILLO, CON VERDURE
SALTATE DI STAGIONE, SU FONDENTE DI
POMODORO (1, 3, 6, 7) € 10

CARPACCIO DI MANZO NOSTRANO MARINATO,
CON CRUMBLE AGLI AGRUMI E MAIONESE AL
LAMPONE (1, 3, 7) € 12

BIS DI TARTARE : RICCIOLA* E MANGO + TONNO*
E MELONE, CON PANE CARASAU, CREMA DI
PATATE E MAIONESE AL BASILICO (1, 4) € 15

PRIMI ONE SENSE®

 SPAGHETTONI INTEGRALI "SENATORE
CAPPELLI", CON PESTO DI BASILICO FATTO IN
CASA, POMODORINI CONFIT E BURRATA
PUGLIESE (1, 7, 8) € 13

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI, CON RAGÙ
BIANCO DI FILETTO, MANTECATI CON
PROVOLONE DOLCE E LIMONE (1, 3, 4, 7) € 14

MEZZE MANICHE ALLA MEDITERRANEA, CON
RICCIOLA*, OLIVE LECCINE, POMODORINI
SALTATI E BASILICO (1, 4, 7) € 15

RAVIOLI ARTIGIANALI RIPIENI DI BURRATA,
CON VONGOLE VERACI, GAMBERI ROSSI* DI
MAZARA E POMODORINO DATTERINO (1, 2, 3, 4, 7, 14)
€ 15



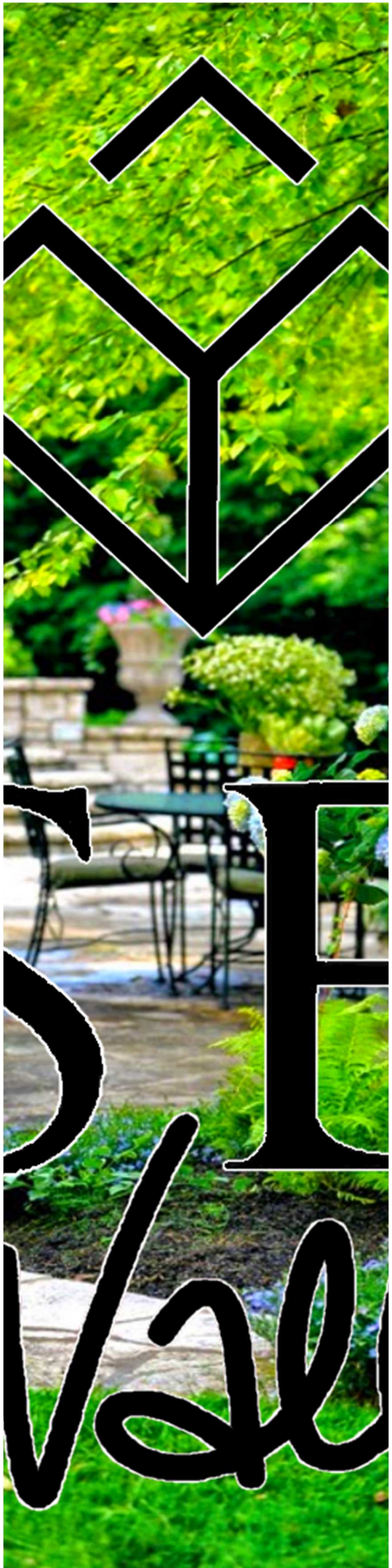
: PIATTO VEGETARIANO



: PIATTO GLUTEN-FREE

NOTE E ALLERGENI:

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE E
LATTOSIO - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 SOLFITI IN
CONCENTRAZIONE >10MG/KG - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI - *ABBATTUTO ALL'ORIGINE



SECONDI ONE SENSE®



PARMIGIANA BIANCA DI ZUCCHINE, CON MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO E FONDENTE AL PARMIGIANO REGGIANO (1,7) € 16



POLLO "TANDOORI" (speziato) CON VERDURE WOK E PATATE DOLCI CROCCANTI, SU CHIPS DI VERZA RICCIA (6,7) € 18

MARITZZETTI CON BACCALÀ* MANTECATO, SERVITI CON INSALATINA DI SONGINO, FRUTTA DI STAGIONE E MANDORLA SALATA (1,3,4,7) € 18



POLPO* ROSTICCIATO CON CREMA DI PATATE VIOLA AROMATIZZATA ALLE ERBE, ACCOMPAGNATO DA VERDURA DI CAMPO SALTATA PICCANTE (14) € 18

DESSERT ONE SENSE®

SUMMER TIRAMISENSE®: IL TIRAMISU SPECIALE DI ONE SENSE®, CON PAN DI SPAGNA ARTIGIANALE DEL NOSTRO FORNO, CREMA AL MASCARPONE E FRAGOLE (1,3,7) € 8

BIGNÈ GOLOSI CON CREMA PASTICCERA AL LIMONE, CONFETTURA DI FICHI E PEPE SICHUAN (1,3,7) € 8



CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE BELGA 70%, CON COULIS DI LAMPONE (3,7) € 8



MELE SALTATE AGLI AGRUMI, CON CHANTILLY AL LIMONE E CRUMBLE SPEZIATO DI MANDORLE (3,7,8) € 8



: PIATTO VEGETARIANO



: PIATTO GLUTEN-FREE

NOTE E ALLERGENI:

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE E LATTOSIO - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 SOLFITI IN CONCENTRAZIONE >10MG/KG - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI - *ABBATTUTO ALL'ORIGINE

