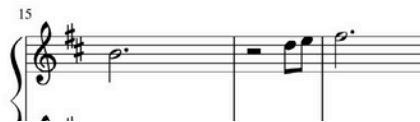


The background of the entire image is a repeating pattern of white, hand-drawn line art on a dark navy blue background. The line art depicts the profiles of human heads and faces in various orientations. Some profiles are complete, showing the outline of the head, jawline, and hair. Others are more abstract, with loops and swirls suggesting movement or different perspectives. The lines are thick and expressive, giving the pattern a dynamic and organic feel.

FUTURA

Il nome **Futura**
è un intreccio
di suggestioni
e significati.

È una bambina che cresce nel suo tempo,
senza mai smettere di sperare.
È un omaggio alla musica, alla creatività,
a chi lotta a suo modo e a tutto ciò che forse
non esisterà mai, ma che trova spazio
nei desideri e nell'immaginazione.



Futura è una bambina vivace,

gioca con un ritmo tutto suo.

Scriva regole nuove o sceglie di non averne.

Per questo il menu non ha una suddivisione dei piatti,
perché, come lei, sei tu a scegliere il tuo ritmo.

SE SALTO NEL VUOTO,

VIENI CON ME?

PRANZO SUPER

Pane di Luca Pezzetta 1-8-11

Bread by Luca Pezzetta

3

Gazpacho di verdure di stagione, yogurt di latte ciociaro e crostini 1-7-9

Gazpacho of seasonal vegetables, ciociaro milk yoghurt and croutons

12

Polpette di vignarola e crema aspra di latte 1

Vignarola meatballs and sour milk cream

15

Caramelle di ricotta di pecora e limone, tre pomodori in tre cotture e basilico 1-3-7

Sheep's milk ricotta and lemon candy, three types of tomatoes in three different preparations and basil

12

Tagliolini con crema di broccoli, acciughe e pane all'aglio nero e finocchietto 1-3-7-4

Tagliolini pasta with broccoli cream, anchovies, black garlic bread and fennel powder

13

Pollo ripieno di pane, erbe aromatiche e limone con misticanza selvatica 1-3-10

Chicken stuffed with bread, herbs and lemon with wild misticanza

16

DOLCI

Pannacotta di Caterina Maceroni, polline di finocchietto selvatico e filo d'olio 7

Pannacotta by Caterina Maceroni, wild fennel pollen and oil

9

Rosa canina, rapa rossa e meringa 3-7

Rosehip, red turnip and meringue

8

Tiramisù Borghetti 3-7

Borghetti tiramisu

8

I NOSTRI EVERGREEN

Pane di Luca Pezzetta 1-8-11

Bread by Luca Pezzetta

3

Polpetta di baccalà mantecato, camomilla e rape 1-3-4-7

Meatball of whipped cod, camomile and turnips

13

Tartare di manzo, crema d'uovo all'acciuga, pera e acetosella 3-4

Beef tartare, anchovy egg cream, pear and wood sorrel

18

Coppa di testa di maiale fatta in casa e verdura in giardiniera 9

Homemade pig heads and vegetables "in giardiniera"

16

Bottoni di patate, burro affumicato di Paolo Amato, erbe amare e mosto cotto 1-3-7

Potato 'buttons' pasta, smoked butter by Paolo Amato, bitter wild herbs and cooked mosto (grape must)

18

Gnocco ripieno di parmigiano "Vacche Rosse", tre pomodori in tre cotture e basilico 1-7

Gnocco stuffed with 'Vacche Rosse' parmesan cheese, three types of tomatoes in 3 different preparations

18

Insalata di silken tofu marinato, lattuga ripassata e ceci soffiati 6

Marinated silken tofu salad, sautéed lettuce and puffed chickpeas

15

Polmone di manzo, cipolla e cucunci al pomodoro, pimpinella 6

Beef lung, tomato onion and capers and pimpinella

16

DOLCI

Pannacotta di Caterina Maceroni, polline di finocchietto selvatico e filo d'olio 7

Pannacotta by Caterina Maceroni, wild fennel pollen and oil

9

Rosa canina ,rapa rossa e meringa 3-7

Rosehip, red turnip and meringue

8

Tiramisù Borghetti 3-7

Borghetti tiramisù

8

FUORI MENU

Animella, lamponi e asparagi bianchi ¹⁻⁷

Sweetbread, raspberries and white asparagus

27

Cannelloni ripieni di mortadella di cervo e ricotta di pecora,
vaniglia e piselli ¹⁻³⁻⁷

Cannelloni filled with deer mortadella and sheep's milk ricotta cheese, vanilla and peas

18

Fettuccine, curry rosso, baccalà ¹⁻³⁻⁴

Fettuccine, red curry, codfish

16

Trota salmonata marinata e grigliata con pak choi e salsa
agrodolce alla banana ⁶

Marinated and grilled salmon trout with pak choi and sweet and sour banana sauce

22

Costolette di maiale glassate con misticanza aromatica e pere

Glazed pork chops with aromatic misticanza and pears

20

DRINK

COCKTAIL

Aperol Spritz	8
Campari Spritz	8
Pirlo (Spritz con il vino bianco fermo)	8
Hugo	8
Americano	8
Negroni	9
Negroni Sbagliato	9
Gin Tonic	9
Gin Tonic Premium	10/12
Gin Fizz	9
Martini Cocktail	10

SOFT DRINK

	4
--	---

ACQUA 1lt	2,5
-----------	-----

KOMBUCHA

Bibi Kombucha Lemon Bom	5
Bibi Kombucha Peach Kiss Birra	5

BIRRE

Jungle Juice Brewing

"UTE" Keller Pils	7
5,0% Vol	
"JELLYFISH" Saison	7
6,0% Vol	
"BABAGAGA" American I.P.A.	7
7,0% Vol	
"EXTRA LIFE" Ddh Pale Al	7
5,5% Vol (gluten free)	

AMARI E DISTILLATI

<i>Erboristeria Sarandrea</i>	5
Amaro San Marco	

<i>Officina Cipriani</i>	6
Amaretto di Tivoli	

<i>Erboristeria Sarandrea</i>	5,5
Sambuca Vecchia	

<i>Officina Cipriani</i>	5
Limoncello	

<i>Rovero</i>	5
Grappa Nebbiolo Bianca	

<i>Rovero</i>	6
Grappa Barbera Ambrata	

<i>Rovero</i>	6
Grappa Moscato Bianca	

<i>Rovero</i>	8
Grappa 'Milin' Barbera e Grignolino Ambrata	

<i>UCCI</i>	9
Vermouth bianco di Timorasso	

<i>Silvio Carta</i>	8
Vermouth Rosso	





FUTURA

Il logo riporta il tratto di una bambina che ha appena imparato a scrivere: è un po' incerto, non perfetto, ma pieno di voglia di esprimersi.



Perché Futura sa bene quello che vuole: continuare a giocare e sognare, sempre! Accanto alla scritta, il volto è deciso, quello di una donna che, con forza e ambizione, guarda lontano.



FUTURA



T | 06 01903498

E | INFO@RISTORANTEFUTURA.COM

W | www.ristorantefutura.com