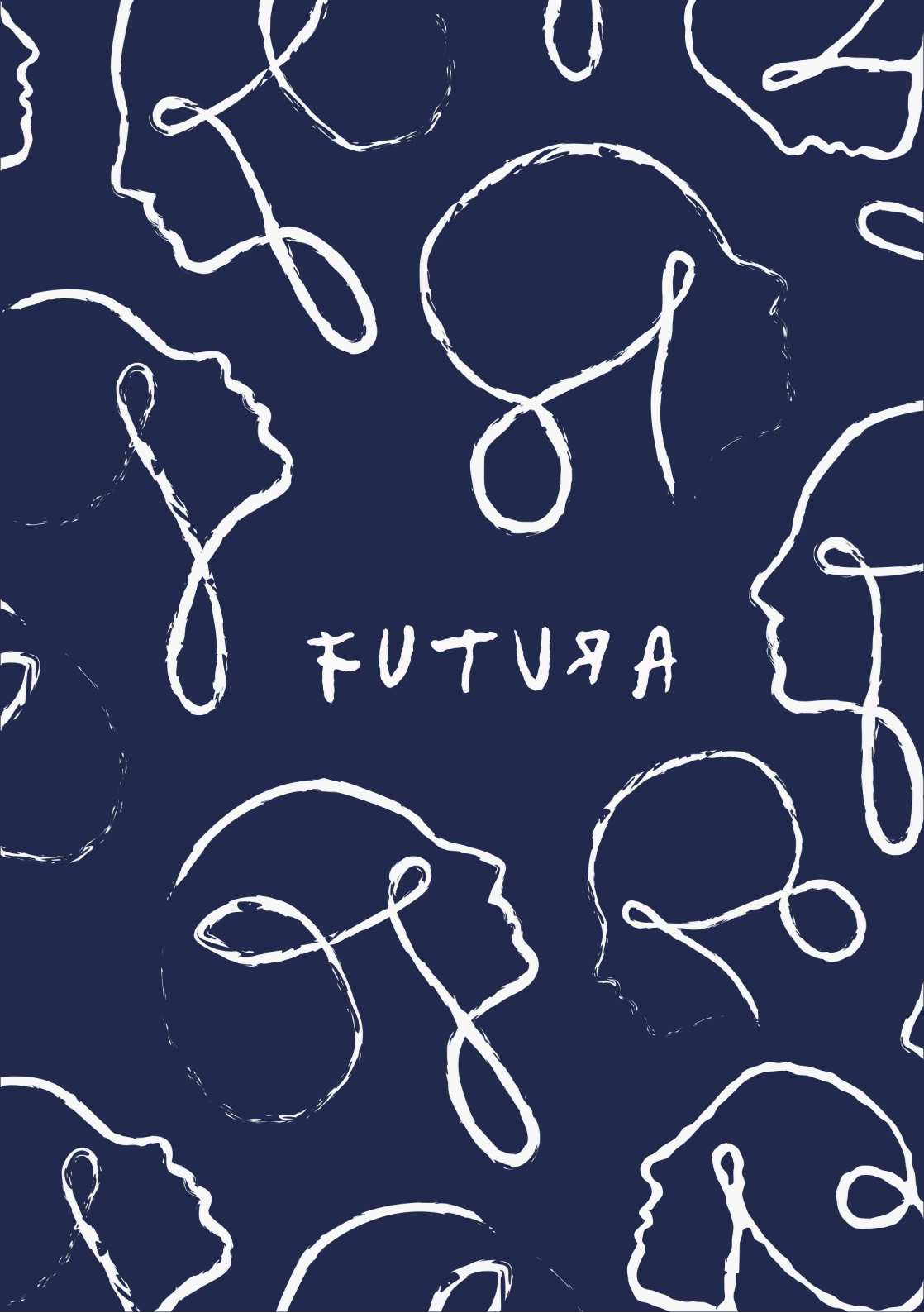
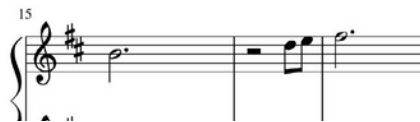


The background of the entire image is a dense, repeating pattern of white line art on a dark navy blue background. The line art consists of numerous stylized, abstract profiles of human heads and faces, drawn with thick, expressive, hand-drawn lines. Some profiles are facing left, some right, and some are more abstract, suggesting a variety of human forms and expressions. The lines are somewhat irregular and looped, giving the pattern a sense of movement and organic flow.

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

Guancetta di maiale con fondo di peperone verde e  
cavolo cappuccio al miele affumicato 1-9

17

Fettuccine, curry rosso, baccalà 1-3-4

16

Ravioloni ripieni di primo sale e  
mentuccia con tonno sott'olio 1-3-4-7

20

Torta cremosa di ricotta, vaniglia e ratafia 3-7

8

# DRINK

## COCKTAIL

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Aperol Spritz                              | 8     |
| Campari Spritz                             | 8     |
| Pirlo (Spritz con<br>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<br>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](mailto:INFO@RISTORANTEFUTURA.COM)

W | [www.ristorantefutura.com](http://www.ristorantefutura.com)