

PER COMINCIARE
TO BEGIN

Flan all' avocado, spuma di Parmigiano, uovo Pochè (1,3,7,13)

Avocado flan, Parmesan foam, Pochè

14

Black angus dolcemente affumicato con cuore cremoso e mela fondente (5,7)

Sweetly smoked Black Angus with a creamy heart and soft apple

16

Polpette filanti ai frutti di mare serviti con Maionese di gambero (14,5,3,7,1)

Stringy seafood meatballs served with prawn Mayonnaise

16

Salmono lavorato home made, Avocado, yogurt al aneto e sodo di quaglia (4,3,1,7)

Home made salmon, Avocado, dill yogurt and quail soda

17

La nostra Tartare di manzo (1,5,11,4,3)

Our beef tartare

18

Alici del Cantabrico, spuma alla Senape e pepe rosa, crock Home made (4,9,17)

Home made Cantabrian anchovies, Mustard and pink pepper mousse

19

Petto d'anatra con spugna soffice ai Porcini, Tartufo e topinambur (3,5,7)

Duck breast with soft sponge with porcini mushrooms, truffle and Jerusalem artichoke

19

Sashimi di manzo extra marezzato scottato al tavolo, tuorlo Bio, soia e Nocciole IGP (3,13,6)

Extra marbled beef sashimi seared at the table, organic soy yolk and IGP Hazelnuts

25

LE PASTE PASTA

Ravioli alla rapa rossa con Cacio e Pepe nel cuore, mela e Miele (1,3,7)
Red turnip ravioli with cheese and pepper in the heart, apple and honey

16

“Non è una Carbonara”: sedani rigati guanciaiale di mangalitza, uova, castagne e zucchine (1,3,7,13)
“It's not a Carbonara”: striped celery, mangalitza cheek, eggs, chestnuts and courgettes

17

Tonnarelli con Gamberoni, mandorle e Pomodorini confit (1,13,4,7)
Tonnarelli with almond prawns and confit cherry tomatoes

17

Linguine Senatore Cappelli con battuto di Pescato fresco e Bottarga d'uovo marinato (1,4,3,13)
Senatore Cappelli linguine with chopped fresh fish and marinated egg bottarga

18

Mantecato di Carnaroli Oschiena alla zucca con battuto di manzo e Amaretti (1,7)
Carnaroli Oschiena pumpkin cream with chopped beef and Amaretti

19

LE PORTATE PRINCIPALI THE MAIN COURSES

Fagotti di cavolo nero farciti con Porcini e Noci e gratinati al Ragusano (1,13,7)
Black cabbage bundles stuffed with Porcini mushrooms and walnuts and au gratin with Ragusano

21

Calamari, Gamberoni, Alici “piene” e Carciofi : la nostra frittura (1,3,7,4)
Calamari, prawns, “full” anchovies and artichokes: our fried food

23

Cubo di maiale nero CBT con verdure di campo ripassate e fondo goloso (1,3,5,7)
CBT black pork cube with sautéed field vegetables and delicious base

24

Tataki di tonno con röstì alla Cicoria, avocado e Curcuma (3,7,4,9)
Tuna tataki with röstì with chicory and turmeric

25

Roast-beef di cervo con Cavolfiore gratinato al merlot (1,5,7)
Venison roast beef with cauliflower au gratin with merlot

30

LE TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Dolceluna 2.1 Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduia, nocciole IGP (1,7,13)

Dolceluna 2.1 Spain with cocoa scented with creamy Rum, Gianduia, Piedmont IGP hazelnuts and caramel

9

Il nostro Tiramisù (1,3,7)

Our Tiramisu

9

Pistacchio, Pistacchio, Pistacchio: spuma di pistacchio, con granella di amaretti al pistacchio
homemade, sale Maldon e Cioccolato al pistacchio (1,3,7,13)

Pistachio, Pistachio, Pistachio: pistachio mousse, with home made pistachio amaretti grains, Maldon salt and
pistachio Chocolate

10

“Mirtilli e passione”: mirtilli e passion fruit in diverse consistenze (7,13,13)

“Blueberries and passion”: blueberries and passion fruit in different consistencies

10

“L'insolito finale”: Paris Brest con buche de chèvre e caramello alle arachidi (1,3,5,7)

“The unusual finale”: Paris Brest with buche de chèvre and peanut caramel

10

