

PER COMINCIARE  
TO BEGIN

Tortino agli Asparagi su vellutata allo zafferano e Carote caramellate (3,7)

Asparagus pie on saffron cream soup and caramelized carrots

14

Black Angus dolcemente affumicato con cuore Cremoso e mela fondente (5,7)

Sweetly smoked Black Angus with a creamy heart and apple

16

Polpette di Baccalà mantecato su salsa Amatriciana (1,3,7,5)

Creamed cod meatballs on amatriciana sauce

16

Salmone lavorato home made, Avocado, yogurt all'aneto e sodo di quaglia (4,3,1,7)

Homemade processed salmon, avocado, dill yogurt and quail egg

17

La nostra tartare di manzo e Carciofi (1,5,11,4,3)

Our beef and artichoke 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 Piselli, Curcuma e topinambur (3,5,7)

Duck breast with soft sponge with peas, turmeric and Jerusalem artichokes

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

Caramelle di pasta fresca con Caprino, piselli, goji su Mela e mango (1,3,7,13)

Fresh pasta candies with goat cheese, peas, goji on apple and mango

16

“Non è una carbonara”: sedani, Guanciaie di mangalitza, zucchine e Cipolla caramellata (1,3,7,13)

“It's not a carbonara”: sedani pasta, mangalitza cheek, courgettes and caramelized onion

17

Tonnarelli con Gamberoni, Mandorle e carciofi (1,2,13,7)

Tonnarelli with prawns, almonds and artichokes

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 agli asparagi con battuto di manzo e Amaretti (7)

Risotto Carnaroli Oschiena with asparagus, chopped beef and amaretti biscuits

19

## LE PORTATE PRINCIPALI THE MAIN COURSES

Fagotti di cavolo nero con zucchine, gratinato al Ragusano e humus (1,13,7)

Bundles of black cabbage with courgettes, Ragusano cheese and humus

21

Calamari, gamberoni, alici “piene” e Carciofi: la nostra frittura (1,3,7,4,5)

Calamari, prawns, “full” anchovies and artichokes: our fried food

23

Cubo di maiale nero CBT con crema di Patate, carote e Zenzero e fondo goloso (13)

CBT black pork cube with cream of potatoes, carrots and ginger with a delicious base

24

Tataki di tonno con röstì alla Cicoria, avocado e Curcuma (3,7,4,9)

Tuna tataki with chicory röstì, avocado and turmeric

25

Il nostro famoso cosciotto di Faraona con morbido di patata americana e Pancetta croccante

Our famous leg of guinea fowl with soft American potato and crispy bacon

25

## 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

Lamponi: morbido al lampone Cioccolato bianco e Lavanda (3,7)

Raspberries: soft raspberry, white chocolate and lavender

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 cheese and peanut caramel

10

