

PER COMINCIARE TO BEGIN

Tortino alle zucchine e porro, parmigiano e Zafferano e Stracciatella (3,7)
Courgette and leek tart on parmesan and saffron cream, stracciatella and caramelized carrot gel

16

Black Angus dolcemente affumicato con cuore cremoso e Mela fondente (1,4,7,3,3)
Sweetly smoked Black Angus with a creamy heart and apple

17

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

18

Petto d'anatra con spugna soffice alla Melanzana, topinambur crock (1,3,7,5)
Duck breast with soft aubergine sponge, Jerusalem artichoke chips

19

Alici del Cantabrico, spuma alla senape, pepe rosa, crock Homemade e riccioli di ravanelli (4,9,1,7)
Cantabrian anchovies, mustard and pink pepper mousse and Homemade crackers and radish curls

20

LE PASTE PASTA

"Non è una carbonara": sedani, Guanciaie di mangalitza, zucchine e Cipolla caramellata (1,3,7)
"It's not a carbonara": sedani pasta, mangalitza cheek, courgettes and caramelized onion

17

Tonnarelli al ragù di cortile con Verdurine croccanti e crema di Parmigiano alla salvia (1,3,7)
Tonnarelli with farmyard ragù with crunchy vegetables and sage parmesan cream

17

Tortello ai crostacei con salsa cacio & pepe e Pomodorini appassiti (1,3,7)
Shellfish tortello with cheese & pepper sauce and dried cherry tomatoes

19

Linguine Senatore Cappelli con battuto di pescato fresco, Stracciatella e melanzane (1,3,7,4)
Senatore Cappelli linguine with chopped fresh fish, stracciatella and aubergines

19

Mantecato di Carnaroli Oschiena al pecorino di fossa con Amaretti e riduzione di Syrah (7,1)
Carnaroli Oschiena cream with Fossa pecorino cheese, Syrah amaretti biscuits and leek sprouts

19

LE PORTATE PRINCIPALI THE MAIN COURSE

Lingotto di melanzana croccante con cuore Fondente e spuma di anacardi (1,3,5,7)

Crispy aubergine bar with cheesy center and cashew foam

21

Totani, gamberoni, Polpette, alici "piene" e verdure croccanti : la nostra frittura (1,4,5,7,5)

Squid, prawns, meatballs, stuffed anchovies and crispy vegetables: our fried seafood

23

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

CBT black pork cube with potato, carrot and ginger cream and delicious sauce

25

Tataki di tonno con rösti alla Cicoria, avocado e Curcuma (4,5,3,1)

Tuna tataki with chicory rösti, avocado and turmeric

25

Sashimi di manzo extra marezzato scottato al tavolo, tuorlo Bio, soia e nocciola IGP (3,5,13,6)

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

29

1	Glutine/gluten	8	Sedano/celery
2	Crostacei/shellfish	9	Senape/mustard
3	uova/egg	10	Anidride solforosa/sulfur dioxide
4	pesce/fish	11	Sesamo/sesame
5	Arachidi/peanuts	12	lupini/lupins
6	Soia/soy	13	Frutta a guscio/nuts
7	latte/milk	14	Molluschi/clams

Gli alimenti possono tenere traccia di lattosio glutine e frutta secca

LE TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

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

Dolceluna 2.1 Sponge cake with cocoa and Rum, Gianduia cream, Piedmont IGP hazelnuts and caramel

9

Il nostro Tiramisù (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, Maldon salt and pistachio
Chocolate

10

Fragole & Banana: biscotto con gelato alla banana, fragole, Cioccolato bianco e Anacardi (1,5,7)

Strawberries and Banana: biscuit with banana ice cream, strawberries, white Chocolate and caramelized Cashews

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

