

GLI ANTIPASTI

STARTERS

Tortino agli asparagi, crema di parmigiano allo zafferano e carota (1,7)

Asparagus tart, parmesan cream with saffron and carrot

16

La mia Caesar salad: pollo CBT senape-Bacon croccante (1,7,3,9,13)

My Caesar salad: slow cooked Chicken Mustard-Crispy Bacon

18

Vitello CBT a cubetti con salsa alla piemontese (3,1)

Slow cooked diced veal with Piedmontese sauce

18

Tartare di salmone dry age, avocado, Maio la senape, pera e limone (4,3,9,13)

Dry age salmon tartare, avocado, mustard mayo, pear and lemon

19

Capesante con sentori di campagna (14,3,1)

Scallops with hints of the countryside

21

LA PASTA

PASTA

Gnocchetti cacio e pepe, asparagi e seppia CBT leggermente piccante (1,14,7)

Cheese and pepper gnocchi, asparagus and slow cooked slightly spicy cuttlefish tartare

18

Spaghettoni alla Vignarolo: piselli, carciofi, fave e patate (1,7)

Spaghettoni Vignarolo style: peas, artichokes, broad beans and potatoes

18

Tagliolini con guanciale di nero toscano, Syrah e paprica affumicata (1,3,7)

Tagliolini with Tuscan black bacon, Syrah and smoked paprika

18

Ravioli con parmigiano nel cuore e battuto di cervo al profumo di liquirizia (1,3,7)

Ravioli with parmesan in the heart and minced venison with liquorice notes

19

Risotto al limone con carpaccio d'ombrina, bottarga d'uovo marinato e soia (4,3,7,6)

Lemon risotto with croaker fish carpaccio, marinated egg roe and soy

21

LE PORTATE PRINCIPALI THE MAIN COURSE

Tagliata di patate americana, stracciatella al tartufo, uovo morbido (1,3,7,5)
Sliced American potatoes, truffle stracciatella, soft egg

21

Polpo Arrostito patate, feta e cipolla caramellata e polvere di olive (3,7)
Roasted octopus, potatoes, feta and caramelized onion and olive powder

23

Pollo CBT, cipollotto glassato, patata golosa e sentori di caffè (1,7,13)
Slow cooked chicken, glazed spring onion, delicious potato and notes of coffee

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 Bío, soia e nocciola
IGP(3,5,13,6)

Extra marbled beef sashimi seared at the table, organic yolk, soy sauce 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)

**Dolceluna2.1 Sponge cake with cocoa and Rum, Gianduia cream, Piedmont IGP hazelnuts and
caramel**

9

Il nostro Tiramisù (3)

Our Tiramisù

9

“L’insolito finale”: Tartelle con bûche de chèvre, caramello agli agrumi e arachidi
tostate (1,3,7,13)

“The unusual finale”: Tartelle with buche de chèvre, citrus caramel and toasted peanuts

10

La fragola e la sua declinazione: spuma alla fragola, soffice alla fragola,
Sale Maldon e cioccolato(3,7,13)

Strawberry and its variations: strawberry foam, strawberry sponge Maldon salt and chocolate

10

Sorbetto ai frutti rossi con yogurt e cioccolato bianco (3,7,13)

Red fruit sorbet with yogurt and white chocolate

10

