

## GLI ANTIPASTI STARTERS

Orto di Primavera | colori e consistenze

**Spring garden | colors & textures**

16

Prosciutto crudo affumicato | mela allo zenzero | scrocchiarella

**Smoked cured ham | ginger apple | crispy flatbread**

20

Tagliatella di seppia CBT | piselli | carote fumè | prosciutto affumicato

**Sous-vide cuttlefish tagliatelle | peas | smoked carrots | smoked ham**

21

Tartare di manzo dry aged | uovo | Parmigiano | zafferano di Navelli

**Dry-aged beef tartare | soft-boiled egg | 32-month Parmigiano Vacche Rosse | Navelli saffron**

24

Il crudo dal mare | Orata dry aged | gambero rosso | albicocca | wasabi | bisque

**The Raw Selection from the Sea: Dry-aged sea bream | red prawn | apricot | wasabi | prawn bisque**

29

L'Uovo | sfera croccante | tuorlo morbido | asparagi | Parmigiano | tartufo | ciliegio

**L'Uovo | crispy sphere | soft yolk | asparagus | truffle | Parmigiano cheese | cherrywood**

22

## LA PASTA PASTA

Carbonara | uovo | guanciale | pecorino

**Carbonara | egg | guanciale | pecorino cheese**

18

Linguine | pescato del giorno | pomodoro arrosto | limone fermentato

**Linguine | daily catch | roasted tomato | fermented lemon**

22

Gnocchetti | zafferano di Navelli | zucchine | peperone crusco

**Gnocchetti | Navelli saffron | scapece zucchini | crispy crusco pepper**

23

Tagliatelle | Manzo brasato al Cesanese | fondo ristretto | timo

**Tagliatelle | Braised beef with Cesanese wine | reduced jus | thyme**

22

Il Risotto | Vialone Nano | Campari | gambero rosso | nero di seppia | ciauscolo

**The Risotto | Aged Vialone Nano | Campari | red prawn | cuttlefish ink | crispy ciauscolo salami**

27

Ravioli all'ortica | ParmigianoVacche Rosse 32 mesi | Tartare di manzo | fondo

**Nettle ravioli | 32-month Parmigiano Vacche Rosse | beef tartare | brown jus | PGI hazelnut**

24

## LE PORTATE PRINCIPALI THE MAIN COURSE

Tataki di tonno | yogurt alla curcuma | avocado | rösti alla cicoria  
**Tuna tataki turmeric yogurt | avocado | chicory potato rösti**  
27

Cosciotto di faraona | Lardo di Colonnata DOP | purè al curry | fondo  
**Guinea fowl leg | Colonnata PDO cured pork fat | curry purée | mushroom jus**  
25

Vegetariano sì, ma opulento | provola affumicata | mayo di ceci | bun alla rapa  
**Vegetarian, yet opulent | smoked provola | chickpea mayonnaise | beetroot bun**  
23

Manzo Wagyu New Zealand dry aged (200 g) scottato e flambé al tavolo | tuorlo  
**New Zealand dry-aged Wagyu beef (200 g) seared and flambéed at the table | egg**  
37

Polpo CBT | spuma di patate | feta | nero di seppia  
**Sous-vide octopus | potato foam | feta | cuttlefish ink**  
24

## LE TENTAZIONI SWEET TEMPTATIONS

Passion fruit | carpaccio di ananas | lamponi  
**Passion fruit | pineapple carpaccio | reaspberries**  
11

DolceLuna | gianduia | rum | nocciola IGP | caramello salato  
**DolceLuna | gianduia | rum | PGI hazelnut | salted caramel**  
12

Il nostro Tiramisù  
**Our Tiramisù**  
11

Babà artigianale | gelato al pistacchio  
**Artisanal Babà | pistachio gelato**  
13

“L'insolito finale” | sablé | buche de chèvre | agrumi |  
arachidi | caramello  
**“Unusual dessert” | sablé | buche de chèvre cheese | citrus | peanuts |  
caramel**  
12