

GLI ANTIPASTI STARTERS

Bufala croccante con crema parmigiano, patate e funghi
Crispy buffalo mozzarella with Parmesan cream, potatoes and mushrooms
14,50

L'altra bruschetta: lardo di colonnata, noci e miele (3 pz)
The other bruschetta: Colonnata lardo (Tuscany PDO), walnuts and honey (3 pcs)
15,50

Tortino soffice con verdure di stagione
Soft seasonal vegetable tortino
14,50

Seppia CBT crema cavolfiore, carota affumicata e cicoria leggermente piccante
Sous-vide cuttlefish, cauliflower cream, smoked carrot and mildly spicy chicory
14,50

Uovo croccante con tuorlo morbido, parmigiano e avocado
Crispy egg with soft yolk, Parmesan and avocado
14,50

Polpette croccanti di battuto di cortile con blue Cheese, carota e rapa rossa
Crispy farmyard meat croquettes with blue cheese, carrot and beetroot
16,50

Tartare di manzo, spuma allo zafferano e uovo
Beef tartare, saffron foam and egg
21,50

Stracciatella, gamberoni flambé e pistacchio
Stracciatella cheese, flambéed king prawns and pistachio
20,50

Prosciutto crudo affumicato e burrata
Smoked cured ham and burrata cheese
18,50

LA PASTA

PASTA

Carbonara, uovo, guanciale, pecorino
Carbonara, egg, guanciale, pecorino cheese
15,50

Spaghettoni con Jus di faraona ai porcini, rapa rossa e nocciole
Spaghettoni with guinea fowl jus, porcini mushrooms, beetroot and hazelnuts
16,50

Spaghettoni con vongole veraci
Spaghettoni with clams
21.50

Risotto al limone fermentato con tartare di manzo e nocciola
Fermented lemon risotto with beef tartare and hazelnut
20,50

Linguine con battuto di pescato del giorno, pistacchio e bottarga di uovo
Linguine with hand-chopped raw catch of the day, pistachio and marinated cured egg bottarga
18,50

Gnocchetti, zucca, blue Cheese, mandorle Syrah e germogli di porro
Small pumpkin gnocchi with blue cheese, almonds, Syrah and leek sprouts
17,50

Ravioli con guanciale castagne e topinambur
Ravioli with guanciale, chestnuts and Jerusalem artichoke
17,50

LE PORTATE PRINCIPALI

THE MAIN COURSE

Il vegetariano opulento: zucchine, insalatina e patate con mayo e ceci
The opulent vegetarian: courgettes, baby salad leaves and potatoes with mayo and chickpea
22,50

Goloso cosciotto di pollo, funghi, guanciale, castagne, patate alla vaniglia e rapa
Succulent chicken leg, mushrooms, guanciale, chestnuts, vanilla-infused potatoes and turnip
24,50

Polpo CBT su crema di patate alla curcuma e cicoria leggermente piccante
Sous-vide octopus with turmeric potato cream and mildly spicy chicory
24,50

Tataki di tonno, yogurt alla curcuma, verdure croccanti
Tuna tataki turmeric yogurt, Crunchy Garden Vegetables
26,50

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
37,50

Frittura di calamari e gamberi con zucchine e carote
Fried calamari and prawns with courgettes and carrots
25.50

