

• MENU •

• ANTIPASTI •

Prosciutto di Parma e bufala di Paestum ²	16,00
Tataki di filetto di manzo con ananas caramellata e salsa teriyaki ⁵	17,00
Carciofo CBT con fonduta di grana e crumble di pane ^{1,2}	15,00
Gamberone* e mozzarella in pasta kataifi, pomodori confit e salsa al basilico ^{1,2,3,5}	18,00
Tagliatelle di seppia* nel suo ragù e terra di olive ³	16,00
Polpo* rosticcato hummus di ceci ³	20,00

• PRIMI •

Amatriciana ai tre pomodori con guanciale nero brado 36 mesi ^{1,4}	14,00
Calamarata gamberi* cotti e crudi, burrata e pistacchi ^{2,3,5}	18,00
Scialatielli, burro, alici e katsuobuschi ^{1,2,3}	15,00
Raviolo ai formaggi, salsa ai fiori di zucca e pistilli di zafferano ^{1,2,4}	16,00
Risotto selvatico cremolato, fiori di zucca e gamberi* ^{1,2,3}	18,00
Gnocchetti al ragù bianco e mele smith ^{1,2,3}	15,00

• SECONDI •

Turbante di spigola, zucchine, gambero rosso*, pasta kataifi e carpaccio di pomodoro ^{1,3,5}	22,00
Tagliata di manzo con rucola, datterini e scaglie di grana ²	22,00
Involtino di spada*, panure, uvetta, pinoli e misticanza ^{1,3,5}	20,00
Rolls di pollo, pistacchi e patate ⁵	16,00
Guancia brasata su soffice di patate all'arancia	20,00
Trancio di salmone in doppia cottura con salsa tzatziki e cavolo rosso marinato ^{2,3,5}	18,00
Cestino di pane fatto in casa ¹	3,00



• **CONTORNI** •

Patate al forno	7,00
Cicoria ripassata ajo, ojo e peperoncino	7,00
Verdure grigliate	8,00

• **DOLCI** TUTTI RIGOROSAMENTE PREPARATI DAL NOSTRO PASTICCIERE •

Tiramisù al sifone al profumo di rum ^{1,2,4,5}	8,00
Tortino al cioccolato con cuore morbido, arance al Grand Marnier e gelato artigianale alla crema ^{1,2,4,5} ...	8,00
Creme brûlé ^{2,4,5}	8,00
Tagliata di frutta	8,00

Servizio 10%



Alcune pietanze potrebbero contenere uno o più allergeni.
Di seguito la legenda delle sostanze che possono provocare allergia o intolleranze,
riportate con la stessa numerazione su ciascun piatto:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
3. Pesce, crostacei e molluschi - 4. Uova e prodotti a base di uova
5. Frutta secca, semi, arachidi e soia.

Some dishes may contain one or more allergens.
Below is the legend of substances that can cause allergies or intolerances,
reported with the same numbering on each dish:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
2. Milk and milk products (including lactose)
3. Fish, crustaceans and clams - 4. Eggs and egg products
5. Dried fruits, seeds, peanuts and soy.

*Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere congelati
o surgelati all'origine o non disponibili. Tutte le nostre materie prime,
fresche e congelate, vengono sottoposte ai trattamenti
di sanificazione previsti dal REG. CE. 853/2004.

*According to the seasons some products
may be frozen or not available.
All our raw materials, fresh and frozen, are subjected
to the treatments of sanitization provided
by Regulation CE 853/2004.

