

Antipasti

Tagliere del Contadino

Salame Crudo Artigianale, Culatta di Parma, Pancetta e Coppa Nostrana, Insalata Russa € 18,00

3,12

Degustazione di Formaggi

Selezione di Formaggi della Casa con Confettura € 18,00

7,8,10,12

Degustazione Iberica

Paleta di Pata Negra, Chorizo, Lomo e Peperone Piquillo € 22,00

12

Burro e Acciughe

Pane Tostato, Riccioli di Burro Nostrano e Acciughe del Mar Cantabrico in Latta da 50 gr. € 18,00

1,3,4,6,7,8,10,11,12

Tartare di Manzo

Tartare di Fassone Piemontese, Crema di Rucola, Raspadura e Polvere di Cipolla Fritta € 18,00

12

Uova CBT

Uova CBT (2 pz.) con Spuma di Patate e Ortiche, Crumble di Frolla Salata € 16,00

1,3,7,12

Tiepida di Seppie

Seppie a Julienne CBT, Dressing di Gin Tonic, Grano Saraceno, Crema di Piselli e Germogli* € 19,00

1,6,12,13,14

Tartare di Branzino

Tartare di Branzino, Umami di Pomodorini, Stracciatella di Burrata e Cialda di Prezzemolo € 19,00

1,3,4,7

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine. Per informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala.*

Primi

Risotto Asparagi, Robiola e Nocciole

*Riso Carnaroli Azienda Agricola Alberto Giambone Mantecato, Crema di Asparagi,
Fonduta di Robiola di Capra di Roccaverano e Croccante di Nocciole € 18,00*

7,8,12

Tagliolini Gamberi e Tartufo

*Pasta all'Uovo Fatta in Casa ai 50 Tuorli al Burro di Tartufo,
con Tartare di Gamberi* Crudi e la sua Bisque € 18,00*

1,2,3,7,12

Paccheri allo Scorfano

*Paccheri di Semola di Grano Duro al Ragù di Scorfano , Pomodoro Arrosto e Terra di Pane alla
Mediterranea (Briciole di Pane Tostato con Aglio, Olio, Peperoncino e Polvere di Olive) € 18,00*

1,4,12 (tracce 2,3,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Gnocchi alla Milanese

*Gnocchi di Patate allo Zafferano fatti in Casa con Ragù di Ossobuco,
il suo Midollo e Gremolada € 18,00*

1,6,7,9,12

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità
sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*

Secondi

Filetto di Tonno

Scottata di Tonno in Crosta di Panko con Agretti Saltati e Maionese di Soia al Sesamo € 25,00

1,4,6,11,12

Salmone in Oliocottura

Filetto di Salmone in Oliocottura con Sichimi Togarashi (Spezie), Purea di Patate e Insalatina di Finocchi con Olio agli Agrumi € 25,00

4,11,12

Coscia d'Anatra CBT

Coscia d'Anatra CBT con Carote al Miele, Timo, Zenzero e Salsa al Porto € 26,00*

7,12

Carrè d'Agnello CBT

Carrè d'Agnello CBT dei Pirenei Spagnoli con Insalata Belga Saltata e Salsa di Limoni Salata € 27,00*

7,12

Tagliata di Angus

Tagliata di Cuore di Scamone di Angus alla Piastra con Patate del Vinacciolo € 23,00

12

Contorni

Patate del Vinacciolo € 5,00

Insalata Mista € 5,00

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*

I Dolci Fatti da Noi

Tiramisù (Disponibile anche senza Glutine)
composto al momento dell'ordine € 8,00

1,3,6,7,8,12

Tartelletta Ananas e Lamponi

Tartelletta con Gelè di Lamponi, Crema Pasticcera all'Ananas CBT e Lamponi Liofilizzati € 8,00

1,3,6,7,12

Soufflè Cocco e Cioccolato

Souffle di Cioccolato Fondente, Cuore di Cocco e Panna Montata al Cocco € 8,00

1,3,6,7,12

Tarte Tatin di Mele (Disponibile anche senza Lattosio)

Pasta Sfoglia e Mele Caramellate con Gelato alla Crema * e Polvere di Cannella € 8,00

1,12

Sorbetto* del Giorno € 5,00 (correzione alcolica + 2,00 €)

3,7,8 (tracce)

Macedonia di Frutti di Bosco € 8,00

(con Pallina di Gelato + 2,00 €)

*I Nostri Dolci vengono **composti e/o cotti all'istante***

e prevedono un tempo di attesa di 8/10 minuti

*Alcuni Prodotti in Preparazione potrebbero essere surgelati (contrassegnati da *) in base alla reperibilità sul mercato degli stessi all'atto dell'ordine .Per 8informazioni rivolgersi al Responsabile di Sala .*