

GLI ANTIPASTI

STARTERS

Tortino zucca e porro su vellutata al parmigiano e zafferano, spuma alle castagne e gel di carote caramellate (3,7)

Pumpkin and leek tart on parmesan and saffron cream, chestnut foam and caramelized carrot gel

16

Black Angus dolcemente affumicato con cuore cremoso e Mela fondente(1,4,7,3,)

Sweetly smoked Black Angus with a creamy heart and apple

17

Tartare di Salmone Dry age, avocado, mayo alla senape, pera e limone (4,3,9,13)

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

18

Petto d'anatra servito su Frolla salata, funghi porcini, e topinambur (1,3,7)

Duck breast served on a savory pastry, porcini mushrooms, and Jerusalem artichokes

19

Gamberi rossi, spuma alla senape e pepe rosa, crock Homemade e riccioli di ravanelli (2,9,1)

Red prawns, mustard and pink pepper foam, Homemade crock and radish curls

20

LA PASTA

PASTA

Ossimoro: gelato caldo. Finto gelato di Risotto alla zucca, trito di mandorle e Blue Cheese(13,7)

Oxymoron: hot ice cream. Fake pumpkin risotto ice cream, chopped almonds and Blue Cheese

18

Ravioli home made con battuto di cortile, il suo fondo, polvere di Porcini e Carota fumé (1,7,3)

Home made ravioli with chopped farmyard meat, brown stock, porcini mushroom powder and smoked carrot

18

Tagliatelle con ragù di Cervo, mela, rosmarino e sentori di affumicatura (1,3,7)

Tagliatelle with venison ragù, apple, rosemary and smoked notes

18

Linguine Senatore Cappelli con battuto di pescato fresco, Bottarga d'uovo marinato e Pistacchio (1,3,4,13)

Senatore Cappelli linguine with chopped fresh fish, cured egg yolk bottarga and pistachio

19

Spaghettoni, Vongole con Profumo di cannellini, Senape e Prezzemolo (1,3,9,7,14)

Spaghettoni with calms, cannellini beans aroma mustard and parsley

20

LE PORTATE PRINCIPALI THE MAIN COURSE

Hamburger di cavolfiore, insalatina di Cavolo Viola e maionese ai Ceci (1,3,5,7)

Cauliflower burger, purple cabbage salad and chickpea mayonnaise

21

Totani, gamberoni, polpette, alici "piene" e carciofi: la nostra Frittura (1,4,3,7,5)

Squid, prawns, meatballs, "stuffed" anchovies and crunchy artichokes: our frying

23

Cubo di Maiale nero CBT con crema di zucca e zenzero, fondo, Porcini, guanciale con cavolo bianco (13)

CBT black pork cube with pumpkin and ginger cream, stock, porcini mushrooms and bacon with white cabbage

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)

**Dolceluna 2.1 Sponge cake with cocoa and Rum, Gianduia cream, Piedmont IGP hazelnuts and
caramel**

9

Il nostro Tiramisù (3,7)

Our Tiramisù

9

Pistacchio, Pistacchio, Pistacchio: spuma di pistacchio, con granella di amaretti
al pistacchio homemade, sale Maldon e Cioccolato al pistacchio (1,3,7,13)

**Pistachio, Pistachio, Pistachio: pistachio mousse, with home made pistachio amaretti, Maldon salt
and pistachio Chocolate**

10

Zucca e Melograno: biscotto con gelato alla zucca, melograno, Cioccolato bian-
co e semi di Zucca tostati (1,3,7)

**Pumpkin and Pomegranate: biscuit with pumpkin ice cream, pomegranate, white chocolate and
toasted pumpkin seeds**

10

“L'insolito finale”: Paris Brest con buche de chèvre e caramello alle arichidi (1,3,5,7)

“The unusual finale”: Paris Brest with buche de chèvre cheese and peanut caramel

10

