

ANTIPASTI APPETIZER

Insalata di Baccalà* con crudità di verdure e zenzero e Maionese di Avocado e Menta



Salt Cod Salad with Vegetables and Ginger crudité and Avocado and mint mayonnaise

€ 18,00

Fiori di Zucca Croccanti ripieni di Stracchino serviti con Misticanza e Balsamico



Crunchy Pumpkin Flowers stuffed with stracchino served with Misticanza and Balsamic

€ 14,00

Caprese di Polipo* in CBT alla griglia con Pomodori cuore di bue e Mozzarella di bufala a latte crudo



Grilled Octopus in *CBT with fresh Tomatoes and Buffalo Mozzarella

€ 16,00

Misto Pignatta con Salumi Bruschette e Frittelle dell'Hoste (mondeghili, scarola e radicchio, Polenta Grana e Pettola



Mixed appetizer with Cold Cuts, Toasted Bread with Fresh Tomatoes Garlic & olive oil and Mixed of fritters with cheese, meat, vegetables and cornmeal porridge

€ 14,00

Arrostino di Coniglio in Porchetta con Lattughino fresco Polvere di Lamponi e Balsamico



Rolling roast rabbit with lettuce salad, raspberry porridge and balsamic dressing

€ 15,00

"Pannelle Palermitane" servite con limone e sesamo nero



"Pannelle Palermitane" chickpea flour's fritters with lemon and Black Sesame

€ 9,00

Legenda



Senza Glutine / **Gluten free**



Vegano o disponibile in versione vegana / **vegan or available vegan version**



Vegetariano o disponibile versione vegetariana / **vegetariana or available vegetarian version**

***CBT**

* Cotto a Bassa temperatura / **Cooked at low temperature**

Ogni richiesta in più o variazione ai piatti potrebbe comportare un aumento del prezzo a partire da € 1 / **Any additional request or variation to the dishes could result in a price increase from € 1**

PRIMI PIATTI SOUP PASTA AND RICE



Zuppa di Ceci e Tarassaco

Chickpeas and Chicory's Soup

€ 9,00



“Testaroli” e Pesto della casa con fagiolini e Patate

“Testaroli” homemade (speciality from Lunigiana, with pesto sauce basil, olive oil, pine nuts, parmesan, sheep cheese) Green beans and Potatoes

€ 11,00



Tagliatelle della casa con Cipollotti freschi di Tropea e Guanciale Croccante

Homemade fresh eggs Noodles with spring onion from “Tropea” and Crispy Bacon

€ 11,00



Maccheroncini al ferretto, di Grano Senatore Cappelli con Seppia e il suo Nero

Fresh Macaroni of wheat Senatore Cappelli with black sauce of Cuttlefish

€ 12,00



Gnocchi di Patate della casa alla Norma con Ricotta infornata

Homemade potato dumpling with Eggplant Tomatoes Sauce “Sicilian Style” and Fired ricotta

€ 10,00



Cannellone di Pasta Fresca ripieno di Agretti e ricotta di Capra gratinato con ragù Bolognese

Rolls of noodles stuffed with fresh goat's ricotta and Glasswort au gratin with bolognese sauce

€ 12,00



Risotto alla Milanese con l'Ossobuco

Risotto Milanese Style (with veal Bone-marrow & Saffron) with Ossobuco (Braised veal shank slice)

€ 22,00

SECONDI DI CARNE E PESCE MAIN COURSES OF MEAT AND FISH



Dal Carré di Vitello *La Cotoletta* alla Milanese con Rucola e Pomodorini o con patate al forno

The Veal Cutlet Milanese style with Rocket salad and cherry tomatoes or baked Potatoes € 18,00



Trancio di "Tonno Alletterato*" alla mediterranea con Cous Cous e Verdure

Slice of Mediterranean "Tuna Alletterato" with cous cous and vegetables € 18,00



Tartara di Manzo con la Panzanella il cipollotto fresco e il pecorino Toscano

Beef's Tartare with "Panzanella" fresh salad Tomatoes cucumbers spring onion and flakes of pecorino cheese € 18,00



Entrecôte di Roast Beef con contorno a scelta

Entrecôte of Beef, with side dish of your choice € 18,00



La "Busecca" ossia la Trippa alla Lombarda

Tripe Milanese style (with White beans) € 14,00



Galletto Croccante disossato con Spinacino Mele e Balsamico

Crispy Cockerel with Fresh Spinach Salad Apple and balsamic dressing € 15,00









Veggie Burger di Fagioli Azuki e verdure e Verdure con il nostro Panino le Salse e le Patatine Fritte









Organic Soya Burger with Homemade Veg Bun, Mayo sauce Ketchup and fries Potatoes € 14,00

*Per maggiore Sicurezza il prodotto viene sottoposto a processo di abbattimento di Temperatura

PIATTI LEGGERI UNICI E INSALATONE SINGLE DISH AND BIG SALAD

	Insalatona Classica		
	Big Salad with lettuce, fresh tomatoes, tuna fish, hard boiled egg, mozzarella cheese, corn	€	10,00
	Riso Bianco con Tris di Verdure cotte		
	White rise with mixed cooked vegetables (boiled and grilled)	€	11,00
	Petto di Pollo alla Piastra con Tris di Verdure		
	Grilled Chicken's chest with mixed cooked vegetables	€	12,00
	Cotoletta di Maiale con Patate al forno		
	Pork Cutlet with baked potatoes	€	12,00

FORMAGGI CHEESE

	Camembert fuso cotto nel suo Legno servito con Pinzimonio		
	Melted camembert baked in its wood served with raw vegetables	€	14,00
	Misto formaggi servito con Miele di castagno e Mostarde di Nostra Produzione		
	Coiche of cheese with chesnut honey and mustard handmade	€	15,00
	Tris di Formaggi		
	Trio of cheese with chesnut honey and mustard handmade	€	8,00
	Formaggi singola porzione		
	Single serving cheese	€	5,00

CONTORNI GARNISH



Verdure alla griglia (in base alla stagione)

Grilled vegetables based of season

€ 4,50



Verdure bollite (in base alla stagione)

Boiled vegetables based of season

€ 4,50



Patate al forno o lesse

Baked potatoes or boiled potatoes

€ 4,50



Polenta Morbida o alla Piastra (in base alla stagione)

Grilled or soft cornmeal porridge based of season

€ 4,50



Verdure in foglia saltate (in base alla stagione)

Chicory or spinach cooked with garlic Olive oil and hot pepper

€ 4,50



Insalate varie (in base alla stagione)

Various and mixed salad

€ 4,50

FRUTTA DOLCI E GELATI FRUITS DESSERT AND ICE CREAM



Pavlova con Crema Pasticcera Frutti di Bosco Freschi e Panna Montata

Pavlova with Custard fresh Forest Fruits and Whipped cream € 6,00



Bignè della Casa con Crema al Pistacchio

Profiteroles with Pistachio's Cream € 6,00



Panna Cotta al caramello o con salsa ai frutti di Bosco

Panna Cotta with caramel sauce or berries € 5,00



Tortino di Cioccolato Fondente con Salsa ai frutti di Bosco

Warm Chocolate cake with forest fruits sauce € 5,00



Crema Catalana

Catalan Cream € 5,00



Flan di Gianduia con Gelato alla Crema

Flan of Gianduja with ice cream € 5,00



Salame di Cioccolato

Chocolate Salami € 5,00



Gelati gusti vari

Mixed Ice cream € 5,00



Sorbetti della casa di Frutta Fresca serviti con frutta o liquori a seconda dei gusti

Fresh home fruit sorbets served with fruit or liqueur according to taste € 5,00



Frutta di stagione a seconda della Disponibilità

Fresh Fruits based of season € 2/6,00