

il menù



Menù degustazione*

Degustazione di Pesce

menù 5 portate € 60,00

Degustazione di Carne

menù 5 portate € 50,00

abbinamento vino al calice € 30

*I menù degustazione vengono serviti per l'intero tavolo.

mare



- Dal mare al piatto € 30
- *Crudo di crostacei, pesci da lisca e molluschi
(secondo disponibilità)
(2-4-6-II-I2-I4)
- Bruschetta con alici del cantabrico € 14
stracciatella, insalatina di scarole e olive
(I-4-7)
- *Negitoro di tonno € 20
Tartare di tonno, riso, olio di semi di sesamo
(4-6-II)
- *Baccalà fritto € 14
hummus di ceci, cipolla caramellata
(I-4-II)
- *Salmone marinato € 18
maionese all'aglio, salsa lamponi
(3-4)
- *Il fiorentino e alici € 12
pomodoro fiorentino infornato, crema di basilico e stracciatella,
alici marinate
(4-7)
- *Cheesecake di polpo € 18
polpo cbt, cialda di mais croccante, mousse di formaggio,
polvere di olive
(I-7-I4)

terra

- Battuta di manzo € 18
Tartare a coltello, chutney di pere, granella di noci
(8-I0)
- Taco del Chianti € 12
scamerita, fagioli, maionese ai peperoni
(I-3-I2)
- Tagliere di salumi pecorino e bruschette € 15
(I-7-I2)
- Cubo di trippa frita € 15
insalatina di cavolo e arancia
(I-3-9-I2)
- Lingua CBT € 15
piastrata, cipolla rossa caramellata, crema di patate e porri
(7-9)

mare



*Calamarata alla carbonara di mare € 18
e salicornia
(I-2-3-4-I2-I4)

*Tagliolini gamberetti e zucchine € 18
pesto di zucchine, datterini infornati, tartare di gamberetti
rosa
(I-2-3)

*Cavatelli al ragù di polpo € 18
(I-9-I2-I4)

Linguine alle vongole e bottarga € 18
(I-3-I2-I4)

terra

primi

Raviolo di guancia brasata € 14
polvere di porcini
(I-3-9-I2)

Cavatelli melanzane, datterini e stracciatella € 14
(I-7-9-I2)



mare



- *Tataki di tonno€ 20
in crosta di sesamo, marinato alla salsa
di soia, verdure teppanyaki
(I-4-6-II-I2)
- *Polpo teppanyaki€ 23
verdure pinzimonio, maionese di polpo, citronette
(9-I4)
- *Rana pescatrice CBT e speck€ 23
piastrata, patata dolce e bietola saltata
(4-I2)
- *Spiedino di gamberi teppanyaki € 20
piastrati, glassa al lime su letto di riso e germogli di soia
(2-6-I2)
- *Teppanyaki mix€ 25
grigliata mista
Secondo disponibilità (2-4-6-I2-I4)
- *Gran fritto di calamari, gamberetti e verdure€ 20
(I-2-4-I4)

terra

- Maialino croffice€ 22
pancia di maialino, crema di carote, indivia glassata
(I2)
- Picana e verdure miste€ 20
(6)
- Faraona in doppia cottura € 20
sformatino di finocchielle e patate al forno
(I-3-7-I2)
- Carré di agnello e piselli € 24
crema di piselli e chips di topinambur
(I-I2)

secondi



dolci

Tartelletta, crema al limone e composta di frutta € 8 (I-3-7-8)	
Pan banana, mousse al cioccolato, e croccante € 7 al caffè (I-3-6-7-8)	
Panna cotta € 7 crumble alle mandorle, ananas al maraschino e anice stellato (I-3-7-8-I2)	
Fresca estate € 7 Crema di yogurt, frutti di bosco e mandorle tostate (7-8)	
Cheesecake al passion fruit € 7 (I-7-8)	

Coperto..... € 3 Acqua..... € 2

Locale attento agli intolleranti e allergici.
Per eventuali allergie si prega di
informare il personale di sala.

*In mancanza del fresco i prodotti potrebbero essere congelati.

dessert