

I piccoli piatti / Small plates

Polpettine di cuore di Baccalà, cipolla in agrodolce e fonduta di pomodoro <i>Cod's heart meatballs, pickled onion and tomato fondue</i>	€ 6,00
Bao Buns al nero con salsiccia di tonno, cicoria saltata e provola <i>Charcoal bao buns with tuna sausage, sautéed chicory and smoked provola</i>	€ 7,00
Fiori di zucca con ricotta, alici e miele al tartufo <i>Courgette flowers stuffed with ricotta and anchovies, finished with truffle honey</i>	€ 7,00
Cannolicchi salati (n° 1 caponatina di pesce, n°1 ricotta e melanzane) <i>Savory cannolicchi (one with fish caponata, one with ricotta and eggplants)</i>	€ 6,00
Insalata di radicchio, pomodorini, cipolla marinata, feta e noci <i>Fresh mix salad with cherry tomatoes, pickled onions, feta cheeses and walnuts</i>	€ 8,00

I nostri antipasti / Starters

Insalata di mare C.B.T. su salsa marinara e tuile di alga <i>Seafood salad of cuttlefish, octopus and squid, marinara sauce and seaweed tuile</i>	€ 16,00
Tartare di tonno su spuma di mozzarella di bufala e polvere di capperi <i>Hand-cut tuna tartare, buffalo mozzarella foam and caper dust</i>	€ 19,00
Polpo con crema al datterino giallo, mayo al nero di seppia e panelle <i>Slow-cooked octopus, yellow datterino tomato cream, squid ink mayonnaise and chickpea fritters</i>	€ 18,00
Cubo di melanzane con fonduta di pomodoro, neve al cioccolato bianco e caciocavallo <i>Eggplant cube, tomato fondue, white chocolate snow and aged caciocavallo</i>	€ 14,00
Sarde a beccafico su riduzione di frutti di bosco e arance candite <i>Sardines "beccafico style," berry reduction and candied orange</i>	€ 13,00
Battuto di manzo con crackers ai cereali, ricotta al tartufo e pomodorini arrosto <i>Beef tartare, multigrain crisps, truffle ricotta and roasted cherry tomatoes</i>	€ 17,00

I nostri primi / Main

Tagliolini con essenza di gambero e la sua tartare <i>Tagliolini with red shrimp essence and shrimp tartare</i>	€ 24,00
Bucatini all'amatriciana di polpo <i>Bucatini with octopus amatriciana</i>	€ 17,00
Fusilloni con crema di tenerumi, pomodorino al pic pac, cozze e ricotta salata <i>Fusilloni pasta with traditional "tenerumi" leaves, cherry tomatoes, mussels and salted ricotta cheeses</i>	€ 16,00
Ravioli di burrata con crema di pistacchi e fiori di zucca <i>Burrata ravioli, pistachio cream and courgette flowers</i>	€ 18,00
Riso gemmato allo zafferano con crudo di scampi e la loro bisque <i>Saffron risotto, raw langoustine and langoustine bisque</i>	€ 21,00
Mezze maniche al ragù di maialino con spuma di castagne e ricotta <i>Mezze maniche with suckling pig ragù, chestnut foam and fresh ricotta</i>	€ 17,00

I nostri secondi / Mains

Tataki di tonno agli agrumi e aria di yuzu <i>Citrus-cured tuna tataki with yuzu air</i>	€ 20,00
Sgombro grigliato con caponatina di stagione e yogurt all'arancia <i>Grilled mackerel, seasonal caponata and orange yogurt</i>	€ 17,00
Frittura di calamari con mayo all'alga nori <i>Crispy fried calamari with nori mayonnaise</i>	€ 18,00
Bocconcini di ricciola su baba ganush e salsa B.B.Q. <i>Amberjack with baba ganoush and house BBQ sauce</i>	€ 22,00
Bistecca di zucca arrosto con porro caramellato, tofu e crumble alla carruba <i>Roasted pumpkin steak, caramelized leek, tofu and carob crumble</i>	€ 14,00
Carrè di agnello con patata al cartoccio e chutney di ananas <i>Rack of lamb with jacket potatoes and pineapple chutney</i>	€ 22,00



Dessert

Conca d'oro al limone
"Conca d'Oro" lemon creation
€ 8,00

Mousse di yogurt greco con coulis ai frutti di bosco e mouslei al miele
Greek yogurt mousse with mixed berries and honey mouslei
€ 7,00

Tronchetto al caffè glassato al cioccolato bianco con crema al mascarpone
Coffee roll cake glazed with white chocolate and mascarpone cream
€ 8,00

Cheesecake allo zafferano con spuma di passito e capperi disidratati
Saffron cheesecake, passito wine foam and dehydrated capers
€ 7,00

Sfera di ricotta con inserto di amarena, amaretti e velo di pistacchio
Ricotta sphere with sour cherry center, amaretti and pistachio veil
€ 7,00

DEGUSTAZIONE PICCOLA PASTICCERIA

Pasta di mandorla, tartufo, cannolo, tartelletta alla crema
PETIT FOUR SELECTION
Almond pastry, chocolate truffle, cannolo and custard tartlet
€ 10,00