



TRADITIONAL FLAVORS & MORE...

## *Antipasti - Starters*

✔🍷 Uovo pochè, scarola e spuma al friggione 13 euro  
*Poached egg, escarole and friggione mousse 13 euro*

✔🍷 Sformatino di verdure con radicchio al balsamico e fonduta di formaggi 14 euro  
*Vegetable flan, radicchio with balsamic vinegar and cheese fondue 14 euro*

Ceviche di dentice, caciocavallo podolico e pane al limone 16 euro  
*Snapper ceviche, podolic caciocavallo and lemon bread 16 euro*

🍷 Tataki di manzo, cremoso di ricotta, alghe orientali e noci di macadamia 16 euro  
*Beef tataki, creamy ricotta cheese, oriental seaweed and macadamia nuts 16 euro*

Culatello di Zibello Podere Cadassa, squacquerone IGP,  
scaglie di Parmigiano Vacche Rosse e crescentine 18 euro  
*Culatello di Zibello Podere Cadassa ham, squacquerone PGI,  
Parmigiano Vacche Rosse flakes and crescentine 18 euro*

## *Primi Piatti - First courses*

✔ Vellutata di verdure con crostini di pane 12 euro  
*Vegetable soup with croutons 12 euro*

Tagliolino con moscardini alla Luciana 17 euro  
*Tagliolino pasta with "Luciana" baby octopus 17 euro*

Tortellino in crema di parmigiano o in brodo 15 euro  
*Tortellino with Parmigiano cheese or in broth 15 euro*

Tortellone di ricotta con purea di zucca e pancetta 15 euro  
*Ricotta cheese tortellone, with pumpkin puree and bacon 15 euro*

Tagliatelle alla bolognese 13 euro  
*Tagliatelle with bolognese sauce 13 euro*

Coperto 3,00 euro per persona - Service 3,00 euro per person



Gluten-free



Vegetarian

Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni. - For allergies or intolerances, please request the allergens list.



TRADITIONAL FLAVORS & MORE...

## *Secondi Piatti - Main courses*

- ✓ **Sauté di verdure con caprino alle erbe 12 euro**  
*Vegetables sauté with herb caprino cheese 12 euro*
- 🚫 **Ricciola arrosto con variazione di cavolo e cavolfiore 18 euro**  
*Roasted amberjack with cabbage and cauliflower variation 18 euro*
- 🚫 **Ribs di maiale CBT con patate e salsa barbecue 21 euro**  
*Pork ribs LTC with potatoes and barbecue sauce 21 euro*
- 🚫 **Reale di vitello con purea di patate e funghi sauté 16 euro**  
*Veal rib eye with potatoes puree and mushrooms sauté 16 euro*
- 🚫 **Tagliata di manzo con rucola, grana e balsamico 20 euro**  
*Beef tagliata with rocked salad, Parmigiano cheese and balsamic vinegar 20 euro*

## *Dessert - Desserts*

- ✓🚫 **Pannacotta alla bolognese e frutti rossi 8 euro**  
*Bolognese panna cotta with red fruits 8 euro*
- ✓ **Ricotta e pere 8 euro**  
*Ricotta cheese with pears 8 euro*
- ✓ **Brownie al cioccolato con cremoso al mascarpone e frutta secca sabbiata 8 euro**  
*Chocolate brownie with creamy mascarpone and sandblasted dried fruit 8 euro*
- ✓ **Profiteroles al caffè e salsa al cioccolato 8 euro**  
*Coffee profiteroles with chocolate sauce 8 euro*
- ✓🚫 **Selezione di gelati 8 euro**  
*Selection of ice creams 8 euro*

Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. I nostri prodotti freschi vengono abbattuti da noi per preservare tutte le proprietà nutritive e organolettiche delle materie prime e garantirne la bonifica preventiva ai sensi della normativa vigente.

*The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG. EC 853/2004 Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3. Our fresh products are subjected to thermal abatement to preserve all the nutritional and organoleptic properties of the raw materials and to guarantee the preventive treatment according to current legislation.*