




menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati con la nostra giardiniera € 11.00

Uovo cbt, purè, funghi porcini e zola € 11.00 

Cotechino vaniglia, lenticchie, zucca Delica e scarola € 11.00

Zuppa di farro e legumi, cavolo nero e crostini € 9.00  

Polpette di pesce semi di papavero e aioli € 10.00

Degustazione di formaggi 3pz € 7.00 

Insalata di Nicole € 10.00  

(Insalata, tofu, pomodori confit, noci, dressing al melograno)

Extra menù

Tartare di tonno mediterraneo, salsa ponzu al limone, liches € 17.00

Tagliolini all'uovo con funghi porcini € 13.00 

Primi

I nostri ravioli di cassoeula € 10.00

Paccheri Monograno Felicetti alla amatriciana € 10.00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, bottarga e peperone crusco € 11.00 

Riso Carnaroli riserva con pistilli di zafferano € 10.00 

Secondi

Filetto di maiale bardato allo speck, purè di patate e salsa al pepe verde €15.00

Tagliata di manzo, purè di patate e salsa tartara €16.00


Baccalà mantecato con patate, cipolla rossa caramellata e pane guttiau € 16.00


Scaloppa di salmone, crema di ceci e verdura saltata € 16.00

Battuta di Fassona a coltello, maionese al rafano e cipolle rosse in agro € 15.00


Dolci

Semifreddo alle castagne, salsa al vin brulè e meringa € 5.00 

Cheese cake al lampone scomposta € 5.00 



Sorbetto al limone di Calabria € 4.00  

Soufflé al cioccolato Callebaut € 5.00 

Gelato alla crema di latte con a scelta € 5.00 
crema al cioccolato o salsa al mou e anacardi o composta di frutta di stagione


chiedere al personale se è possibile mangiare il piatto eliminando dalla preparazione dette sostanze.



Selezione di affettati con la nostra giardiniera (prodotto stagionato)

Incapriata pugliese 12  

Il nostro vitello tonnato 3, 4, 10


Polpette di pesce con semi di papavero e aioli (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 4, 10

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7 

Insalata di Nicole (prodotto fresco) 8, 10  


Misto di pesce crudo e verdura 2, 4

Ravioli di branzino 1, 2, 3, 4,

Spaghetti cacio e pepe 1,7 

Spaghetti cacio e pepe con gambero rosso 1, 2, 7

Trofie con pesto, patate, cozze e fagiolini 1, 4, 8, 14

Riso Carnaroli riserva con pistilli di zafferano 7 


Tagliata di manzo con purè di patate e salsa tartara (prodotto fresco) 3, 7, 10



Petto d'anatra CBT e insalata di finocchi e arance 6, 9, 12

Baccalà mantecato con patate, cipolla caramellata e pane guttiau (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 4, 7

Battuta di Fassona a coltello, maionese al rafano e cipolla rossa in agro (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 10


Pescato del giorno, crema di ceci e verdure grigliate (prodotto fresco da noi abbattuto) 4



Semifreddo alle pesche, meringa al the matcha e ristretto di mandorla (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 3, 7 


Sorbetto al bergamotto (nostra produzione e congelato)  



Namelaka al cioccolato bianco, frolla ai capperi di Pantelleria e limone candito 1, 7

Millefoglie crema chantilly e pesche (prodotto fresco) 1, 3, 7

Gelato alla crema di latte con a scelta (nostra produzione e congelato) 7 

crema al cioccolato (nostra produzione e abbattuto)  

salsa al mou e arachidi tostate (nostra produzione e abbattuto) 7, 8 




composta di frutta di stagione (nostra produzione e abbattuto)  

pane, grissini e taralli di nostra produzione (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 1, 3, 7 

ALLERGENI COME INDICATO DAL DECRETO 1169 DEL 2011

1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo;

12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

 **piatti vegetariani;**   **piatti vegani**

Per iniziare...

- Prosecco al calice € 3.50
- Metodo classico al calice € 5.00
- Aperol spritz (prosecco, aperol, seltz) € 7.00
- Americano (campari, vermouth, soda) € 8.00
- Caipirinha (cachaça, lime, zucchero di canna) € 8.00
- Daiquiri (rum, lime, sciroppo di zucchero) € 8.00
- Gin tonic (gin, tonica, spezie) € 8.00/10.00
- Gin fizz (gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda) € 8.00
- Hugo (prosecco, liquore al sambuco, seltz) € 8.00
- Manhattan (whisky, vermouth, angostura) € 8.00
- Margarita (tequila, triple-sec, succo di lime) € 8.00
- Martini cocktail (gin, vermouth dry) € 8.00
- Mojito (rum, soda, zucchero di canna, menta) € 8.00
- Moscow mule (vodka, ginger beer, succo di lime) € 8.00
- Negroni (gin, campari, vermouth) € 8.00
- Negroni sbagliato (campari, vermouth, prosecco) € 8.00
- Bottega culinaria (amaro, triple-sec, vermouth, seltz) € 8.00

Alcol free...

- Shirley Temple (ginger ale, sciroppo di granatina, soda) € 5.00
- Tropical (succo di ananas, ginger beer e soda) € 5.00

coperto € 2

acqua € 2

caffè € 2