



MENU

Coperto per persona
applicato a tutti gli occupanti del tavolo

*Cover Charge per person
applied to all occupants of the table*

2,50€

ANTIPASTI STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi del territorio

con giardiniera e focaccia di farro ^[1,7,9,12,13]

Platter of local cured meats and cheese with
giardiniera and spelt focaccia

15€

Flan di zucca Delica con fonduta leggera

di Parmigiano e amaretti ^[1,3,7,8]



Delica pumpkin flan with light Parmesan Cheese
fondue and Amaretti biscuits

13€

Ricotta vegetale di mandorle con tarte tatin di

cipolle caramellate e olio all'erba cipollina ^[1,8,12]



Vegan almond ricotta with caramelized onion tarte
tatin and chive oil

13€

Tartare di salmone marinato agli agrumi con

finocchio croccante e aneto fresco ^[4]



Citrus-marinated salmon tartare with crispy fennel
and fresh dill

15€

Uovo poché CBT con crema di piselli e scaglie

di pecorino ^[3,7]



Low-temperature-cooking poached egg with pea
cream and Pecorino cheese flakes

13€


PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Mezze maniche al ragù bianco di manzo con
polvere di porcini ^[1,9,12]
Pasta with white beef ragù and porcini mushroom
powder



14€

Casoncelli alla bergamasca* ^[1,3,7,8,9]
Bergamo Casoncelli*: pork meat ravioli, tossed with
butter, bacon and sage

15€

 Risotto ai gamberi*, burrata e lime, mantecato
all'olio EVO ^[2,7,9]
Risotto with prawns*, burrata and lime, creamed with
extra virgin olive oil

17€






 Vellutata di verdure di stagione, profumata
alle erbe ^[9]
 Cream of seasonal vegetables, scented with herbs

14€

 Spaghetto integrale con ragù dell'orto ^[1,9]
Whole wheat spaghetti with vegetables ragù

14€

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

-  Carpaccio tiepido di maialino* CBT con cipolla
caramellata all'aceto di lamponi ^[12] 17€
Warm low-temperature-cooking pork carpaccio*
with caramelized onion and raspberry vinegar
-  Controfiletto di manzo alla griglia con purè di
patate e riduzione all'aceto balsamico ^[7,12] 22€
Grilled sirloin with mashed potatoes and balsamic
vinegar reduction
-  Manzo brasato al vino rosso in lenta cottura
con polenta fritta ^[9,12] 22€
Slow-cooked beef braised in red wine, with fried
cornmeal mush
-  Trancio di pesce* del giorno alla mediterranea ^[4,9] 22€
Mediterranean-style fish* of the day
-  Seitan alla piastra con tagliolino di verdure
marinate ^[1,6,9] 17€
Grilled seitan with marinated vegetable tagliolini

INSALATONE SALADS

Insalatona invernale di cavolo viola, cavolo bianco e verza con scaglie di pecorino, pane croccante e profumo di tartufo ^[1,7]

14€



Winter salad with red cabbage, white cabbage and Savoy cabbage, pecorino cheese shavings, crunchy bread and truffle scent

Insalatona mediterranea con caprino, pomodorini, olive taggiasche e pane

12€



all'origano ^[1,7,12]

Mediterranean salad with goat cheese, cherry tomatoes, Taggiasca olives, and oregano bread

CONTORNI SIDE DISHES

Indivia brasata agli agrumi
Citrus-Braised Endive

6€

Insalata mista di stagione
Seasonal mixed salad

5€







Patate arrosto
Roasted potatoes

6€

Patatine fritte*
French Fries*

6€

PIZZA

-  **Focaccia bianca con origano*** ^[1,7,8] 8€
Plain focaccia with oregano*
-  **Pizza marinara*** ^[1,8] 11€
Pizza with tomato sauce, garlic, oregano*
-  **Pizza vegetariana*** ^[1,7,8] 14€
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and vegetables*
-  **Pizza margherita*** ^[1,7,8] 12€
Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese*
- Pizza al prosciutto cotto*** ^[1,7,8] 13€
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and cooked ham*
-  **Pizza con mozzarella di bufala*** ^[1,7,8] 16€
Pizza with tomato sauce, mozzarella and buffalo mozzarella cheese*
- Pizza diavolina (piccante)*** ^[1,7,8,13] 14€
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami*
-  **Pizza tonno e cipolle*** ^[1,4,7,8] 14€
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, onions and tuna*
- Pizza al prosciutto cotto e funghi porcini*** ^[1,7,8,12] 14€
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham and porcini mushrooms*
- Focaccia con mortadella, mozzarella di bufala e granella di pistacchi*** ^[1,7,8] 16€
Focaccia with mortadella, buffalo mozzarella cheese and chopped pistachios*

Eventuali aggiunte / variazioni
Additions / variations

4€

MENU BAMBINI KIDS MENU

Pastasciutta con condimento a scelta ^[1,3,5,6,7,8,9]
(al pomodoro, al pesto, al ragù, oppure in bianco)
Pasta (with tomato sauce, with basil besto, Bolognese or plain)

€ 7

Gnocchetti di patate con condimento a scelta
(al pomodoro, al pesto, al ragù, oppure in bianco) ^[1,3,5,6,7,8,9]
Potato dumplings (with tomato sauce, with basil besto, Bolognese or plain)

€ 7

Lasagne alla bolognese ^[1,3,7,8,9]
Bolognese lasagna

€ 10

Hamburger con contorno a scelta ^[3,5,6,7,8]
Hamburger & side dish on choice

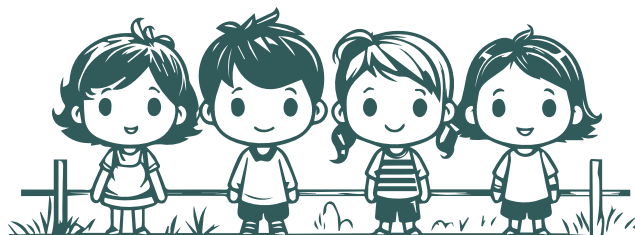
€ 10

Cotoletta di pollo con contorno a scelta ^[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14]
Breaded chicken cutlet & side dish on choice

€ 10

Nuggets di pollo con contorno a scelta ^[1,3,5,6,7,8,9]
Chicken nuggets & side dish on choice

€ 10



DESSERT

Cocco, ananas e mango - panna cotta al cocco in semisfera di cioccolato con salsa al mango e



ananas ^[6,7]

Coconut, pineapple and mango - coconut panna cotta in a chocolate hemisphere with mango and pineapple sauce

8€



Mousse al cioccolato fondente e lamponi ^[6,7]

Dark chocolate and raspberry mousse

7€

Tiramisù fatto in casa ^[1,3,7]

Homemade Tiramisù

7€



Tagliata di frutta fresca di stagione

Sliced fresh seasonal fruit

7€

DRINKS

Birra alla spina / *Draft beer* "Moretti Baffo D'Oro"

- Grande / *Large* 40 cl
- Piccola / *Small* 25 cl

6€

5€

Birra in bottiglia / *Bottled beer*

- Messina, Ichnusa, Corona, Analcolica: 33 cl
- Franziskaner Weiss: 50 cl
- Special Selection

5€

7€

6€

Bibita / *Soft drink*

- Coca cola, Coca cola 0, Sprite, Aranciata, Té freddo

3€

Acqua / *Water* 75 cl

3€

Calice di vino / *Glass of wine*

- Bianco, Rosso / *White, Red*
- Bollicina / *Sparkling*

5€

6€

AFTER DINNER

Caffè / *Coffee*

2€

Infusi / *Camomille or hot tea*

3€

Amaro / *Tonic liquor*

5€

Limoncello

5€

Grappa

5€

Grappa barricata

6€

ALLERGENI UE 1169/2011

1. **Cereali contenenti glutine:** *Grano (incluso farro e khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati*
2. **Crostacei:** *Gamberi, scampi, granchi, aragoste, astici*
3. **Uova:** *Presenti in maionese, pasta, biscotti, creme, cibi panati*
4. **Pesce:** *Tutti i tipi di pesce, inclusi derivati*
5. **Arachidi:** *Burro di arachidi, olio, farina, snack*
6. **Soia:** *Tofu, latte di soia, farina*
7. **Latte:** *Lattosio, derivati, latticini*
8. **Frutta a guscio:** *Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia*
9. **Sedano:** *Radici, foglie, semi, o in zuppe e salse*
10. **Senape:** *Semi, salse, condimenti*
11. **Semi di sesamo:** *Pane, insalate, olio*
12. **Anidride solforosa e solfiti:** *Utilizzati come conservanti in concentrazioni > 10 mg/kg o mg/l*
13. **Lupini:** *Farina, o altri derivati*
14. **Molluschi:** *Cozze, vongole, ostriche, calamari, lumache*

I nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche indicate tra [parentesi]. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordinazione. Il nostro personale garantirà massima attenzione nelle preparazioni pur non potendo garantire la non contaminazione.

**Per garantirne l'integrità, i prodotti contrassegnati con un asterisco possono essere surgelati all'origine o essere abbattuti e congelati in loco. Informiamo i gentili ospiti che tutti i prodotti freschi che vengono abbattuti sono stati bonificati secondo le regole HACCP europee.*

FOOD ALLERGENS UE 1169/2011

1. **Gluten:** *Cereals, wheat, barley, oats, spelt, kamut, including derived hybrids*
2. **Crustaceans:** *Marine and freshwater: prawns, scampi, lobsters, crabs and the like*
3. **Eggs:** *Eggs and products containing them such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta*
4. **Fish:** *Food products in which fish is present albeit in small percentages*
5. **Peanuts:** *Packaged snacks, creams and condiments in which there is in small doses*
6. **Soy:** *Derivative products such as: soy milk, tofu, soy noodles or similar*
7. **Milk:** *Any product in which milk is used: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and creams*
8. **Nuts:** *Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, cashews, pistachios*
9. **Celery:** *Both in pieces and within preparations for soups, sauces and vegetable concentrates*
10. **Mustard:** *It can be found in souces and my condiments*
11. **Sesame:** *Whole seeds used for bread, flours even if in a minimal percentage*
12. **Sulfor dioxide and sulphites:** *Foods in vinegar, in oil and in brine, jams, dried mushrooms, preserves etc...*
13. **Lupins:** *Present in vegan foods in the form of roasts, salami, flours and similar*
14. **Mollusc:** *Mussel, clam, cockle, oyster, scallop, limpet, razor clam etc...*

Our dishes may contain the allergens listed in [brackets]. Please inform our staff of any allergies or intolerances before ordering. Our staff will take the utmost care in preparing your food, but cannot guarantee non-contamination.

**To ensure their integrity, products marked with an asterisk may be frozen at source or blast chilled and frozen on site. We inform our guests that all fresh products blast chilled have been sanitized according to European HACCP regulations.*