



## MENU

### ANTIPASTI

CREMA FREDDA DI PESCHE GRIGLIATE (3) Peperone giallo, ricotta salata e crema di basilico	€ 12,00
BACCALA' ALL'ACQUA PAZZA(5) Crudo di baccalà servito con brodo freddo di pomodorini profumato al limone	€ 16,00
GIRELLO DI VITELLO CBT (5-14-3) Salsa tonnata e caffè	€ 15,00
INSALATA DI POLLO E MELONE(9-11-13) Suprema di pollo arrostita, melone in carpione, cipolla rossa	€ 14,00

### PRIMI PIATTI

RISO, ZUCCHINE E ANGUILLA AFFUMICATA(5-3) Carnaroli mantecato con crema di zucchine romanesche, anguilla affumicata, gel al limone	€ 17,00
BURRO E ALICI (3-5-9) Pasta alla chitarra con burro acido mantecato, alici di Cetara e polvere di cicoria	€ 16,00
GNOCCHI DI PATATE (3-9) Con crema di piselli e menta, ricotta affumicata	€ 15,00
RAVIOLO RIPIENO DI MELANZANE E PROVOLA(3-9) Serviti con due salse, di pomodoro e di mozzarella	€ 16,00

## SECONDI PIATTI

CONIGLIO E OLIVE VERDI (13) Coscio di coniglio in cbt al vino Vermentino, salsa di olive verdi ed insalata di erbe	€ 18,00
PANCIA DI MAIALINO DA LATTE (7-6-9) In doppia cottura, laccata con salsa teriyaki e purea melanzane affumicate	€ 17,00
COSTOLETTA DOPPIA DI VITELLO (x 2 persone) (13) Salsa al vino cesanese e timo, tartufo estivo, foglie verdi all'olio di oliva	€ 38,00
GUANCETTA DI MAIALE (13) Glassate agli agrumi, miele e maggiorana	€ 16,00

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno a cura dello chef

## CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE	€ 7,00
---------------------	--------

## MENU BABY

PENNE AL POMODORO	€ 7,00
COTOLETTA E PATATINE FRITTE (13-10)	€ 12,00

## DOLCI

SEMIFREDDO ALLE PESCHE (2-3-14) Amaretti sbriciolati e salsa lamponi e rosmarino	€ 8,00
MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE(3-14) Fragole al pepe timut, timo e basilico	€ 8,00
ZABAGLIONE MONTATO AL VINO ROSSO CESANESE (2-3-13-14) Crumble alla nocciola e more di gelso	€ 7,00
BABÀ (3-9-13-14) Con bagna allo Strega, cremoso al mascarpone ed arancia	€ 8,00