

## ANTIPASTI | STARTERS

Petto d'anatra affumicato, glassa di aceto balsamico, salsa di lamponi e granella di nocciole <i>Smoked duck breast, balsamic vinegar glaze, raspberry sauce and hazelnut crumble</i>	€ 22
Hummus, servito con pane Pita <i>Hummus with pita bread</i>	€ 14
Mondeghili della tradizione Milanese con maionese allo zafferano <i>Traditional Milanese "Mondeghili" served with saffron mayonnaise</i>	€ 16
Tartare di tonno su tartina di riso croccante, crema di avocado, alga nori e cipollotto <i>Tuna tartare on crispy rice toast, avocado cream, nori seaweed and spring onion</i>	€ 24
Insalatina di carciofi, sedano, mizuna, melograno, scaglie di parmigiano e Lime <i>Artichoke salad, celery, mizuna, pomegranate, Parmesan shavings and lime</i>	€ 20

## PRIMI | FIRST COURSES

Pasta fresca dello Chef <i>Chef's home made Pasta</i>	€ 24
Vesuvio Faella con tonno fresco, pomodori datterini e menta <i>Vesuvio Faella pasta with fresh tuna, cherry tomatoes and mint</i>	€ 24
Tonnarello cacio e pepe, con gamberi di Mazara del Vallo e granella di pistacchio <i>Cacio e Pepe Pasta served with Sicilian shrimps and chopped pistachio</i>	€ 20/26
Spaghettoni con bottarga di tonno di Favignana, agrumi, tarassaco e taralli sbriciolati <i>Spaghettoni pasta with tuna bottarga, dandelion, and crumbled taralli</i>	€ 26
Risotto alla crema di spinaci, fonduta di taleggio e tuorlo uovo disidratato <i>Risotto with spinach cream, taleggio fondue and dehydrated egg yolk</i>	€ 22
Spaghetti alla chitarra con pomodoro e basilico <i>Spaghetti alla chitarra with tomato and fresh basil</i>	€ 17
Linguine con caprino, broccoli, pomodorini confit e polvere di limone <i>Linguine with goat cheese, broccoli, confit cherry tomatoes, and lemon powder</i>	€ 20

## SECONDI | SECOND COURSES

Cappello del prete di vitello cbt, pure di patate, Carota baby e demiglance con ribes rosso <i>Veal "Cappello del prete" with mashed potatoes, baby carrot and red currant demi-glace</i>	€ 24
Poached egg on artichoke, polenta with mixed cheeses and herbs <i>Uovo poche su carciofo, polentina taragna ai formaggi e erbe</i>	€ 20
Pollo al forno de "Il Carminio" e patate arrosto <i>"Il Carminio" Baked Chicken with roasted potatoes</i>	€ 20
Costolette di agnello CBT, cavoletti di Bruxelles, uva sultanina e melograno <i>Slow-cooked lamb chops, Brussels sprouts, raisins and pomegranate</i>	€ 26
Salmone in crosta di sesamo, cavolfiore Viola, limone fermentato e salsa teriyaki <i>Sesame-crusted salmon, purple cauliflower, fermented lemon and teriyaki sauce</i>	€ 26
Filetto di vitello in crosta di pane croccante con contorno <i>Veal fillet in a crispy bread crust with side dish</i>	€ 26

## DOLCI | DESSERTS

Cannoli Siciliani mignon	€ 9
Tiramisù	€ 9
Crema Brûlée	€ 9
Torta al cioccolato	€ 9
Frutti di Bosco / con gelato	€ 9/12
Coperto / Service	€ 5