

ANTIPASTI | STARTERS

Insalata di quinoa con patate dolci, broccoli, feta e semi di zucca <i>Quinoa salad with sweet potatoes, broccoli, feta cheese and pumpkin seeds</i>	€ 16
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
Vellutata di zucca con finferli, cavolo nero e salsa di melograno <i>Pumpkin velouté with chanterelle mushrooms, kale and pomegranate sauce</i>	€ 15
Tartare di Scottona piemontese, salsa all'uovo e taralli sbriciolati <i>Piemontese Scottona tartare, egg sauce and crumbled taralli</i>	€ 20
Tentacolo di Polpo con crema di patata viola e porri, cicoria ripassata, salsa miso e briciole di olive <i>Octopus tentacle with purple potato cream and leeks, sautéed chicory, miso sauce and olive crumbs</i>	€ 22

PRIMI | FIRST COURSES

Pasta fresca dello Chef <i>Chef's home made Pasta</i>	€ 24
Tonnarello cacio e pepe, gamberi di Mazara del Vallo e granella di pistacchio <i>Cacio e Pepe Pasta served with Sicilian shrimps and chopped pistachio</i>	€ 20/26
Risotto al Franciacorta, tartare di Scottona, salsa allo zafferano e sugo di arrosto <i>Franciacorta Risotto, Scottona tartare, saffron sauce and roast gravy</i>	€ 26
Spaghetti alla chitarra con pomodoro e basilico <i>Spaghetti alla chitarra with tomato and fresh basil</i>	€ 17
Spaghettoni con colatura di alici di Cetara, katsuobushi e pane tostato alle erbe <i>Spaghettoni with Cetara anchovy, Katsuobushi and herb-toasted bread</i>	€ 28
Fusilloni con funghi porcini, castagne e salsa allo zafferano <i>Fusilloni pasta with porcini mushrooms, chestnuts and saffron sauce</i>	€ 24

SECONDI | SECOND COURSES

Guancia manzo CBT, purè di patate, cavolo viola brasato e cipollotto arrosto <i>Slow-cooked beef cheek, potato purée, braised purple cabbage and roasted spring onion</i>	€ 26
Uovo poché su rosti di patate, spinaci saltati e crema di Parmigiano Reggiano <i>Poached egg on potato rosti, sautéed spinach and Parmigiano Reggiano cream</i>	€ 20
Pollo al forno de "Il Carminio" e patate arrosto <i>"Il Carminio" oven-roasted Chicken with roasted potatoes</i>	€ 20
Petto d'anatra CBT con crema pastinaca, topinambur e arancia <i>Slow-cooked duck breast with parsnip cream, Jerusalem artichokes and orange</i>	€ 26
Calamari saltati, crema di cannellini, edamame, olive essiccate e salsa agrodolce <i>Sautéed squids with cannellini bean cream, edamame, dried olives and sweet-and-sour sauce</i>	€ 26

DOLCI | DESSERTS

Panna Cotta	€ 9
Cannoli Siciliani	€ 9
Tiramisù	€ 9
Creme Brûlée	€ 9
Torta al cioccolato	€ 9
Coperto / Service	€ 5