

ANTIPASTI

Ostrica Josephine “una” <i>Oyster Josephine “one”</i>	6
Tris di tartare <i>Trio of fish tartares</i>	22
Insalata di mare “espressa” olio e.v.o limone e salicornia <i>Express seafood salad</i>	18
Tartara di tonno avocado e wasabi <i>Tuna tartare, whit avocado and wasabi</i>	18
Cialda di riso venere, yogurt e salmone Balmoral <i>Venia rice wafer, yogurt and Balmoral salmon</i>	22
Crudo di gambero rosso, pane carasau al basilico e burrata <i>Raw red prawns, carasao basil bread and burrata</i>	22
Polpettine di baccala’ mantecato, ceci ed aglio nero <i>Cod balls on chickpeas and black garlic cream</i>	16
Mozzarella in carrozza, alici del Cantabrico e pomodori arrosto <i>Mozzarella in carrozza, Cantabrian anchovies and roasted tomatoes</i>	16
“Fettuccina” di seppia in salsa alla puttanesca <i>Julienne of cuttlefish with tomato, olives and capers</i>	18
Polpo rosticcato, cime di rapa e salsa BBQ <i>Octopus roast with barbecure sauce and turnip tops</i>	22
Uovo Bio (Paolo Parisi) C.B.T.crema di patate, tartufo e guanciale croccante <i>Low temperature egg, potatoes cream, truffle and crispy bacon</i>	16
Bresaola di Wagyu parmigiano vacche rosse e balsamico invecchiato <i>Wagyu bresaola, parmesan and aged balsamic vinegar</i>	35
Cannolo di cicoria croccante e chutney di zucca <i>Crispy chicory cannolo and pumpkin chutney</i>	15
Carciofo alla giudia su fonduta cacio e pepe <i>Jewish-style artichoke on cheese and pepper fondue</i>	8
Crudo di scottona, salsa tartara e carciofo arrostito <i>Beef tartare with artichoke and tartara souce</i>	18

PRIMI PIATTI

Risotto crema di scampi e tartufo <i>Risotto with prawns cream and truffle</i>	18
Mezza manica “Pastificio Mancini” spigola e datterino <i>Half sleeve sea bass and cherry tomato</i>	22
Tagliolini burro di Normandia e alici del Cantabrico <i>Tagliolini with Normandy butter and Cantabrian anchovies</i>	18
Pasta mischiata patate, provola e bottarga <i>Pasta mixed with potatoes, bottarga and provola cheese</i>	18
Lasagna 7.0 con polpettine <i>Lasagna with meatballs</i>	18
Trenetta ripiena al ragù di coniglio e brunnoise di verdure <i>Stuffed pasta with rabbit ragout</i>	20
Raviolo con assoluto di carciofi e guanciaie croccante <i>Ravioli with artichokes and bacon</i>	20
Tonnarello cacio, pepe e fichi caramellati <i>Tonnarello cheese, pepper and caramelized figs</i>	16
Gnocco di zucca con erborinato e nocciole tostate <i>Pumpkin dumpling with gorgonzola cheese and toasted hazelnuts</i>	18

SECONDI PIATTI

Baccala C.B.T. pil pil e cipolla caramellata <i>Cod low temperature cooking whit caramelized onion</i>	24
Tonno vitellato e cous cous di cavolfiore <i>Veal tuna with cauliflower</i>	25
Trancio di spigola di mare alla griglia con verdure di stagione <i>Grilled sea bass with seasonal vegetables</i>	28
Rombo C.B.T. arancia e prezzemolo <i>Turbot cooked at low temperature with orange and parsley</i>	28
Frittura mista del mediterraneo e zucchine croccanti <i>Mixed fried Mediterranean and crispy zucchini</i>	22
Tagliata di filetto di manzo con patate al rosmarino <i>Sliced beef fillet with rosemary potatoes</i>	28
Petto di anatra a bassa temperatura <i>Duck breast cooked at low temperature and umami of vegetables</i>	26
Tiramisù di coda alla vaccinara <i>Oxtail with potato cream and chocolate powder</i>	18
Il "nostro" Saltimbocca di vitella alla romana e cremoso di patate <i>Saltimbocca roman stile with potato cream</i>	24
Guancia di manzo brasata allo Shiraz e purea di sedano rapa <i>Braised cheek with red wine and turnip celery</i>	25
Agnello alla cacciatora rivisitato da "Chiara" con schiacciata di patate <i>Cacciatora lamb revisited by "Chiara" with mashed potatoes</i>	26
Cipolla fondente crema di zucca arrosto ed anacardi <i>Stewed onion, roasted pumpkin cream with cashews</i>	16