

Antipasti / Starters

Il fegatino	8	Tagliere di salumi e formaggi italiani (per 2 persone)	28
Paté di fegatini al vin santo con pane abbrustolito		Selezione di prosciutti, salumi e formaggi	
Chicken liver paté flavored with vin santo, served with toasted bread		Great selection of italian cold cuts and cheeses	
La vera bruschetta	6	Carpaccio di salmone gravlax	19
Crostini di pane abbrustolito e concassè di pomodoro, aglio e basilico		Gravlax di salmone e aneto fresco (marinato in barbabietola e gin) accompagnato con gravsas dressing	
Toasted bread with tomatoes, garlic and basil		Gravlax salmon with fresh dill (marinated in beetroot and gin) served with gravsas dressing	
Insalata Caprese dell'Anima	12	Carpaccio di manzo	18
Mozzarella fresca con pomodori grigliati		Carpaccio di manzo marinato agli agrumi con glassa di aceto balsamico e pomodorini colorati	
Fresh mozzarella cheese with grilled tomatoes		Citrus marinated beef carpaccio with vinegar glaze and cherry tomatoes	
Sformatino vegetariano	14		
Sformatino vegetariano di verdure di stagione con fonduta di formaggio			
Vegetarian flan of seasonal veggies on cheese fondue			

Primi / First course

Zuppa dello chef	12	Tagliatelle alla livornese	18
Zuppa di verdure di stagione		Tagliatelle fatte in casa con baccalà mantecato con pomodorini freschi e olive taggiasche disidratate	
Seasonal vegetable soup		Handmade tagliatelle pasta with creamed cod fish, cherry tomatoes and taggiasche dehydrate olives	
Spaghetti alla chitarra al pomodoro	11	Risotto di terra	21
Spaghetti fatti in casa con classica pommarola e basilico		Risotto ai funghi e tartufo di stagione	
Homemade spaghetti with classic tomato sauce and basil		Risotto with seasonal mushrooms and truffle	
Lasagna alla bolognese	15	Culurgiones al ragù	19
Classica lasagna alla bolognese con pasta fresca fatta in casa e ragù di manzo all'emiliana		Tradizionali ravioli sardi fatti in casa ripieni di patate, formaggio e spezie su ragù di manzo	
Classic bolognese lasagna with fresh homemade pasta and emilian beef ragout		Handmade traditional Sardinian ravioli stuffed with potatoes, cheese and herbs on bolognese sauce	
Linguine alle vongole	16		
Classiche linguine alle vongole con pomodorini pachino semi secchi			
Classic linguine pasta with clams and semi-dry cherry tomatoes			

Secondi / Main course

Baccala*	19	Gran selezione di carni dell'Anima (per 2 persone)	80
Baccala mantecato alla vicentina con latte e acciughe		Selezione di carni italiane di 3 tipologie diverse servite con pietra ollare calda a parte (per 2 persone)	
Vicenza's style cod fish (with milk and anchovies cream)		Selection of Italian meat (3 different types), served with hot stone dish on the side (for 2 person)	
Spezzatino vegano	14	Bistecca alla fiorentina (da 1,3 kg)	6,5 per hg
Spezzatino di soia con piselli e patate		Florentine style steak (from 1,3 kg)	
Soy stew with peas and potatoes		Tagliata di manzo	19
Rosticciana CBT	21	Tagliata di manzo ai funghi di stagione affumicato	
Costine di maiale ripiene avvolte nella pancetta CBT		Smoked sirloin beef with seasonal mushroom sauce	
LTC filled pork ribs wrapped up with pancetta		Filetto di manzo	28
		Filetto di manzo al mosto d'uva	
		Grilled beef fillet with a grapes reduction sauce	

Contorni / Side dishes

Insalata mista	5
Mixed salad	
Fagioli all'uccelletto rossi e neri	6
Bean's "uccelletto" style (red and black type)	
Spinaci saltati	5
Panfried spinach	
Purea di patate con aneto	5
Mashed potatoes with dill	
Patate arrosto	6
Roasted potatoes	

Kids' menu

Menu per bambini

Pasta al pomodoro	6
Penne al pomodoro	
Penne pasta with tomato sauce	
Cotoletta di pollo	11
Cotoletta di pollo frita con patatine fritte	
Breaded deep fried chicken brest with french fries	
Hotdog con patatine fritte	8
Hotdog with French fries	

Dolci / Desserts

Millefoglie con fragole	8	Tortino alla castagna	9
Puff pastry with chocolate and strawberries		Con salsa al caramello salato	
Pannacotta	6	Chestnuts lava cake with salty caramel topping	
Con topping a scelta		Macedonia di frutta con meringa	6
With selection of toppings		Fresh mixed fruit salad with meringa	
Cantucci e vinsanto	6		
Tiramisu	7		