



menu

Vuoi ricevere un Amaro gratis a fine pasto?

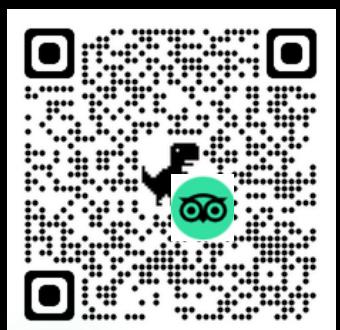
Taggaci!



@Tanti baci risto andrea



@tanti\_baci\_risto\_andrea



LASCIA LA TUA OPINIONE, AIUTACI A NON  
SMETTERE MAI DI CRESCERE E MIGLIORARE

Grazie



## MENU' TARTUFO

### ANTIPASTI

	<b>bianco</b>	<b>nero</b>
Carpaccio di black angus con Tartufo fresco	€ 28	€ 18
Uovo al tegamino con Tartufo fresco	€ 25	€ 12

### PRIMI

Tajolino Burro al tartufo e Parmiggiano	€ 37	€ 25
Vacche rosse con Tartufo fresco		
Ravioli di stracchino e tartufo mantecati con burro al tartufo e Tartufo fresco	€ 37	€ 25

### SECONDI

Filetto di maiale in crema di porcini e Tartufo fresco	€ 45	€ 30
Tartare scottata di zucca su crema di cime di rapa e Tartufo fresco	€ 35	€ 22

### DOLCE

Gelato alla crema con tartufo	€ 20	€ 11
-------------------------------	------	------



## IL MARE NEL PIATTO

### ANTIPASTI

Tartare di gambero rosso, composta di zucca olio evo, sale maldon nero e polvere d'agrumi	€ 18
Involtini di pesce spada ripieno di ricotta mantecata con uvetta e sale affumicato su cipolla rossa agrodolce	€ 15
Disco di polenta taragna fritta con porcini, alici del cantabrico e pinoli mediterranei	€ 13

### PRIMI

Ravioli capesante e gamberi con burro al gambero rosso.	€ 17
Sicilia lover	€ 19
Pesto di pistacchio, bisque di gambero rosso	
granella di pistacchio e battuta di gambero rosso crudo	
“AJO E OJO”	
Tonnarello in crema di aglio nero e alici del cantabrico, pinoli e terra di agrumi	€ 18

### SECONDI

Frittura di calamari e gamberoni	€ 22
Gamberoni flambati con rum al miele	€ 19
Polpo e nduja	
Tentacolo di polpo rosticciato con crema di patate alla nduja e gocce di stracciatella	€ 24



## ANTIPASTI

---

### **TAGLIERE SELVAGGINA E FORMAGGI** € 32

AFFETTATI: prosciutto di cervo, salame d'oca, spianata di cervo, mortadella di Mora nera, prosciutto iberico, Black Angus affumicato, speck d'anatra, petto d'oca

FORMAGGI: pecorino stagionato premium, pecorino di grotta, formaggio di capra

### **CORATELLA D'AGNELLO** € 9

V° quarto d'agnello e cipolla

### **TRIPPA ALLA ROMANA** € 8

Trippa, pomodoro, pecorino e menta

### **FAGIOLI CON LE COTICHE** € 6

Cotiche di maiale, pomodoro e fagioli

### **POLPETTA DI VERDURE AL PANKO** € 5

su crema di zucca, chips di pecorino e terra di olive taggiasche



### **POLENTA TARAGNA FRITTA** € 6

cacio e pepe



### **UOVA ALLA DIAVOLA** € 9

Disco di polenta taragna fritto, con uova strapazzate alla nduja e stracciatella di bufala





## PRIMI

---

### **CARBONARA**

€ 13

Rigatone, guanciale, uovo, pecorino e pepe

### **GRICIA CON PORCINI**

€ 16

Fettuccine, guanciale, porcini, pecorino e pepe

### **CODA ALLA VACCINARA**

€ 15

Rigatoni con Coda di manzo sfilacciata,  
pomodoro, pecorino e cacao

### **CACIO E PEPE AL PISTACCHIO**



€ 15

Tonnarello all'uovo, pecorino, pepe, pesto di  
pistacchio e granella

### **CREMOSO D'AGNELLO IN BIANCO**

€ 16

Fettuccine, stracotto d'angello, pecorino e pepe

### **GNOCCO HOT**



€ 14

Gorgonzola, nduja e nocciole

### **RAVIOLI DI BURRATA**



€ 15

Ravioli ripieni di burrata pugliese su crema di  
cime di rapa e crumble di scaldatelli



## SECONDI & CONTORNI

### **TAGLIATA DI POLLO CBT**

€ 18

Petto di pollo agli agrumi su insalata di finocchi, polvere d'arancio

### **GUANCIA DI MANZO**

€ 23

Guancia di manzo brasata con chutney di zucca e patata rosticciata

### **FUNGO DI MAIALE**

€ 19

Filetto di maiale su vellutata di porcini, e testa di porcino arrostita, patate arrostite, terra di olive e gel di prezzemolo.

### **COSTOLETTE DI AGNELLO**

€ 17

Angello panato e fritto in olio di semi di girasole su nido di cicoria ripassata

### **STINCO DI PROSCIUTTO CBT**

€ 19

con i suoi liquidi di cottura, polenta fritta e cavolo viola

### **“FRITTATA DI CIPOLLE”**



€ 15

Composta di zucca, uova strapazzate con cipolle rosse sbianchite, gocce di taleggio e granella di amaretti e una patata rosticciata.



## CONTORNI

---

**CHIPS DI PATATE** € 6

**SPINACI BURRO E PARMIGGIANO** € 7

**CICORIA** € 6  
ripassata in padella

**PUREA DI PATATE** € 5  
patate, burro senza lattosio e noce moscata

**PORCINO SPADELLATO** € 8  
olio, aglio, sale e pepe

## DOLCI

---

**APOTEOSI** € 8  
Ginger-cake, Etna, Pistacchio d'Oriente, Yuzu, Mascarpotto, Whiskey-cream

**SBRICOLATA** € 5  
nutella o caramello o caramello salato  
pistacchio o frutti di bosco o nocciole € 6

**SEMIFREDDO AL TORRONCINO** € 5  
topping al caramello salato e granella di nocciole

**PANNA COTTA** € 5  
pistacchio o frutti di bosco o nocciole  
nutella o caramello o caramello salato € 4

**TIRAMISÙ CLASSICO** € 6

**TIRAMISÙ FARCIITO** € 7  
pistacchio o frutti di bosco o nocciole  
nutella o caramello o caramello salato



## BEVANDE

---

### **ACQUA** € 2,50

minerale in pet (1l) Nepi o S.Benedetto

### **COCA - COLA**

in lattina ( 33cl )	€ 3
pet ( 1lt )	€ 6

### **BIRRA**

Icnusa non filtrata (33 cl)	€ 4
Leffe Blonde (33cl)	€ 5
Heineken (33 cl )	€ 4

### **VINO DELLA CASA**

Rosso Montepulciano d'Abruzzo	
1 litro	€ 12
1/2 litro	€ 7
1/4 litro	€ 5
Calice	€ 4
Bianco Verdicchio di Jesi	
1 Bottiglia 75cl	€ 15
1/2 litro	€ 10
1/4 litro	€ 6
Calice	€ 4

## ALTRO

---

<b>SERVIZIO</b>	€ 2
-----------------	-----

<b>PANE</b>	€ 1
-------------	-----

<b>SELEZIONE DI GIN</b>	€ 8/15
-------------------------	--------