



## *I Crudi*

### *Raw Fish*

Tartare di Tonno al pepe di Sichuan, erbe aromatiche e maionese al mango

*Tuna tartare with Sichuan pepper, aromatic herbs and mango mayonnaise*

20

Salmone fresco affumicato in casa con riccioli di burro salato e gel al passion fruit

*Fresh home-smoked salmon with salty butter curls and passion fruit gel*

20

Sashimi con Tonno, Branzino e Salmone

*Sashimi with Tuna, Sea Bass and Salmon*

24

## *Antipasti*

### *Starters*

Gamberi croccanti in pasta Kataifi con maionese al mango

*Crispy kataifi Prawns with mango mayonnaise*

20

Polpo fritto su crema di curcuma, pomodorino confit ed emulsione di Polpo

*Fried Octopus on turmeric cream, confit tomato and Octopus emulsion*

18

Insalata di mare al vapore "a modo nostro" con verdure croccanti dall'orto

*Steamed seafood salad "home style" with crunchy vegetables from the garden*

18

Mille foglie di pere e grana con riduzione di Sangiovese Superiore

*Millefeuille of pears and grana with reduction of Sangiovese Superiore*

16

Roast Beef di Manzo cotto CBT, con salsa tonnata e capperi essiccati

*CBT cooked Roast Beef, with tuna sauce and dried capers*

18

## *Primi Piatti*

### *First dishes*

Spaghettoni pastificio "Gentile" al ragout di Tonno, aglio nero,  
profumo di limone e crumble di pane

*"Gentile" factory Spaghetti with Tuna ragout, lemon with black garlic and bread crumble*

20

Mezze Candele pastificio "Gentile" al Cacio e pepe  
con carpaccio di Branzino, lime, pepe di Sichuan e Katsuobushi

*"Gentile" factory short pasta with Cacio e pepe, raw Branzino, lime, Sichuan pepper and Katsuobushi*

22

Passatello di Romagna con Gamberi su crema di piselli e datterini confit

*Romagna's Passatelli pasta with Prawns on pea cream and confit cherry tomatoes*

20

Tagliolini alle vongole nostrane "Pavarazze"

*Homemade Noodles with local "Pavarazze" clams*

18

Risotto carnaroli mantecato allo Zafferano con crema di bufala  
e noci tostate al sale di Cervia ed arance candite

*Carnaroli risotto creamed with Saffron and buffalo cream  
and roasted walnuts with Cervia salt and candied oranges*

20

Spaghetti di grano duro al pomodoro fresco e basilico

*Spaghetti with fresh tomatoes and basil*

16

Tagliatelle tirate al matterello al Ragù della tradizione

*Traditional Tagliatelle with bolognese sauce*

18



*Per continuare...*

*Main Courses*

Tonno scottato con guacamole e chips di pane

*Seared Tuna with guacamole and bread chips*

22

Fritto Misto con Calamari, Gamberi e verdure croccanti

*Mixed Fried with Calamari, Shrimps and crunchy vegetables*

22

Baccalà tiepido alla Catalana con pomodoro, basilico e cipolla marinata

*Warm Catalan Cod with tomato, basil and marinated onion*

22

Tagliata di Pollo CBT servita con misticanza preziosa e germogli

*Chicken steak cooked at low temperature served with precious mixed salad and sprouts*

18

Bocconcini di filetto di Manzo CBT servito con patata schiacciata e salsa al pepe verde

*Bites of CBT Fillet of Beef served with mashed potato and green pepper sauce*

25



## *Dall'orto*

Pinzimonio di verdure di stagione

*Fresh seasonal vegetables on ice*

12

Chips di patate al profumo di lime e pepe rosa

*Potatoes chips with lime and pink pepper*

8

Insalata di verdure miste

*Mixed seasonal salad*

8

Verdure di stagione spadellate

*Sautéed seasonal vegetables*

8

*Dolcezze*

*Dessert*

Cheesecake contemporanea con fichi caramellati e squacquerone

*Contemporary cheesecake with caramelized figs and squacquerone*

10

Panna cotta alla vaniglia, arance candite e crumble bianco

*Panna cotta with vanilla, candied oranges and white crumble*

8

Tortino al Cioccolato con riduzione di frutti rossi e gelato crema e vaniglia

*Chocolate cake with red fruit reduction and cream and vanilla ice cream*

10

Tiramisù scomposto con sponge al cacao

*Decomposed Tiramisu with cocoa sponge*

8

Sorbetto mantecato al limone

*Creamed lemon sorbet*

6

Servizio e coperto € 5.00

Si prega di rivolgersi al responsabile di sala per informazioni riguardanti gli allergeni

\*\*\*\*\*

\*I nostri piatti, preparati con prodotti freschi,  
potrebbero contenere oc

## *Lunch Bistrot*

**Caprese:** Mozzarella di bufala, pomodoro fresco e basilico  
*Buffalo mozzarella, fresh tomato and basil*

16

**Caesar Salad:** Valeriana, pollo grigliato, crostini di pane, parmigiano e salsa Caesar  
*Lettuce, grilled chicken, crispy bread, parmesan cheese and caesar dressing*

18

**Poke Bowl:** Sashimi di pescato, avocado, riso Thai e salsa Ponzu, alga Wakame e pasta Kataifi  
*Fish sashimi selection, avocado, Thai rice and Ponzu sauce, Kataifi dough and Wakame seaweed*

20

**La Romagna scomposta:** Ventaglio di piadina romagnola con prosciutto crudo di Parma, squacquerone e rucola  
*Romagna piadina bread with Parma ham, squacquerone cheese and rocket*

16



*Novità Stagione 2022*  
*Tutti i Week end dal Venerdì alla Domenica*

*Pizza Gourmet*

**Sig.ra Margherita:** Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico  
*Tomato sauce, mozzarella and basil*

15

**Cantabrico:** Alici del Cantabrico, bufala e pomodori confit  
*Cantabrian Anchovies, buffalo mozzarella and confit tomatoes*

20

**Bell'Italia:** Bufala, crudo di Parma e basilico  
*Tomato sauce, mozzarella and Parma ham*

20

**Gnocco Fritto:** Aria fritta servita con prosciutto Crudo  
*Fried dumplings: Fried air served with Crudo ham*

16