



IN PRESENZA DI ALLERGIE CHIEDERE AL PERSONALE E CONSULTARE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI
IN CASE OF FOOD ALLERGIES PLEASE LET CREW MEMBERS KNOW

CRUDI E TARTARE – RAW STARTER

GAMBERO ROSSO

RED SHRIMP

5

per piece

GAMBERO ROSA

RED SHRIMP

3

per piece

SCAMPO

SCAMPO

5

per piece

TARTARE DI TONNO 'PINNA GIALLA'

19

su cubettata di cantalupo, granella di pistacchio e dressing di balsamico

'PINNA GIALLA' TUNA TARTARE

on diced cantalupo melon, pistachio crumble, and balsamic dressing

ANTIPASTI – OUR STARTERS

BACCALA' ISLANDESE

19

su vellutata di asparagi alle due cotture e pomodorino semi-dry
ICELANDIC COD LOIN

on asparagus velouté with two cooking methods and semi-dried
cherry tomato

TENTACOLO DI POLPO CBT

19

*su purea morbida di patata novella, maionese alla paprica dolce
e lamelle di mandorle tostate*

CBT OCTOPUS TENTACLE

on creamy new potato purée, sweet paprika mayo, and
toasted almond slivers

JULIENNE DI SEPPIOLINA

18

profumata al bergamotto con piselli verdi, nocciole e
coulis al nero di seppia

JULIENNE OF CUTTLEFISH

scented with bergamot, with green peas, hazelnuts and
cuttlefish ink coulis

BURRATINA D'ANDRIA

16

su misticanza croccante, coulis di basilico, gazpacho di pomodorino
ciliegino e polvere di origano

ANDRIA BURRATA

on crunchy mixed greens, basil coulis, cherry tomato gazpacho,
and oregano powder

TARTARE DI MANZO

20

profumata al lime con clorofilla di rughetta selvatica, pepite
di nocciole e sedano

BEEF TARTARE

scented with lime, wild arugula chlorophyll, hazelnut, and celery

PRIMI PIATTI – MAIN COURSES

<u>SPAGHETTONE TRAFILATO AL BRONZO</u>	25
ai ricci di mare e bottarga di muggine SPAGHETTONE TRAFILATO AL BRONZO with sea urchins and mullet roe	
<u>CALAMARATA AL NERO DI SEPPIA</u>	20
con datterino giallo profumato al basilico, tocchetti di pescatrice, vongole veraci e polvere di tarallo pugliese CALAMARATA WITH CUTTLEFISH INK with yellow cherry tomatoes scented with basil, monkfish chunks, clams, and Pugliese tarallo powder	
<u>BOTTONI AL GAMBERO ROSSO DI MAZARA</u>	20
glassati al burro francese, la sua tartare e stracci di burrata MAZARA RED SHRIMP 'BOTTONI' glazed with French butter, its tartare, and burrata shreds	
<u>ORECCHIETTE AL GRANO ARSO</u>	16
con cimette di rapa, capperi disidratati e tarallo ORECCHIETTE WITH BURNED WHEAT with broccoli rabe florets, dehydrated capers, and tarallo	
<u>QUADROTTI DI BURRATA</u>	18
mantecato al pomodorino giallo, coulis di basilico e terra di leccine BURRATA 'QUADROTTO' whipped with yellow cherry tomatoes, basil coulis, and leccine olive powder	

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

TATAKI DI TONNO 'PINNA GIALLA'

19

pralinato ai semi di papavero, julienne di finocchio croccante
all'aceto di riso, crunchy di cipolla e riduzione di balsamico

'PINNA GIALLA' TUNA TATAKI

coated with poppy seeds, crispy fennel julienne with rice vinegar,
onion crunch, and balsamic reduction

TRANCIO DI PESCATRICE

18

su guazzetto di bietola ripassata, pomodorino semi-dry e
capperi disidratati

MONKFISH LOIN

on chard, semi-dried cherry tomato, and dehydrated caper

LINGOTTO DI OMBRINA

18

scottato al miele d'acacia su gazpacho di pomodorino
ciliegino e petali di cipolla rossa caramellata

UMBRINA LINGOTTO

seared with acacia honey on cherry tomato gazpacho and
caramelized red onion petals

TOURNEDOS DI MANZO

24

e la sua riduzione e lingotto di verdure croccanti

BEEF TOURNEDOS

with its reduction and crispy vegetable

FILETTO DI MAIALINO DA LATTE C.B.T.

20

con demi glace alle prugne, mandorle tostate e terra di leccine

C.B.T. MILK PIGLET FILLET

with plum demi-glace, toasted almonds, and leccine olive powder

CONTORNI - SIDES

<u>PATATE CHATEAU ALLE ERBETTE</u>	6
CHATEAU POTATOES WITH HERBS	
<u>VERDURA COTTA DEL GIORNO</u>	6
ripassata con pomodorino e cipolla	
COOKED VEGETABLES OF THE DAY	
with cherry tomato and onion	
<u>INSALATA DELLO CHEF</u>	6
CHEF'S SALAD	

DOLCI - DESSERT

<u>MILLEFOGLIE SCOMPOSTA</u>	8
con chantilly agli agrumi, dressing di nocciotella e polvere di cocco	
DECONSTRUCTED MILLEFOGLIE	
with citrus chantilly cream, hazelnut dressing, and coconut powder	
<u>LINGOTTO AL LIMONE E LAMPONE</u>	8
su crumble croccante al biscotto e riccioli di lime	
LEMON AND RASPBERRY LINGOTTO	
on crunchy biscuit crumble and lime curls	
<u>PARFAIT DELICATO AL PISTACCHIO</u>	8
con cialda di amaretti	
DELICATE PISTACHIO PARFAIT	
with amaretti wafer	
<u>MUSTAZZOLO A MODO MIO</u>	8
torta al mustazzolo, salsa al caffè e cioccolato, marmellata di kumquat, frutta secca e polvere di mandarino	
'MUSTAZZOLO' A MODO MIO	
mustazzolo cake, coffee and chocolate sauce, kumquat marmalade, dry fruits and tangerine powder	