



MENÚ DEGUSTAZIONE (8 portate)

"Signature"

- **Selezione di 3 antipasti a discrezione dello chef**

Appetizers selection from the chef

- **Tagliolini di Saturno**

Tagliatelle with button mushrooms and black truffle

- **Ravioli ai funghi porcini***

Ravioli stuffed with porcini mushrooms

- **Fish & crock di baccalà*, al pankò su cicoria ripassata,
con cipolle caramellate e la sua maionese**

Fried salt codfish, chicory salad with caramelized onion and pink mayo

- **Petto d'anatra* C.B.T. con coulis ai frutti di bosco
e terra di cioccolato**

Duck breast with wild berry coulis and chocolate

- **Dolce a scelta dalla carta**

Choose your dessert

€55 a persona (coperto escluso)

**Un percorso pensato per raccontare la nostra cucina
attraverso stagionalità, tecnica e istinto.**

**8 portate che seguono il ritmo della materia prima
e l'ispirazione dello Chef, in un equilibrio
tra tradizione e visione contemporanea.**

**Si inizia con tre antipasti a discrezione dello Chef,¹
piccoli racconti che aprono il viaggio e ne anticipano il carattere.**

**Seguono due primi piatti, espressione della nostra identità e
del lavoro quotidiano sulle paste e sui fondi.**

**Il percorso prosegue con due secondi, uno di mare e uno di terra,
per incontrare entrambe le anime della nostra cucina.**

**A chiudere, un dolce a scelta dal menu, per terminare l'esperienza
con la nota che più vi rappresenta.**

Un viaggio completo, pensato per chi desidera affidarsi e lasciarsi guidare.

*Il menù è pensato per l'intero tavolo per un minimo di due persone



MENÙ DEGUSTAZIONE (5 portate)

“Sinfonia di carne”

**• CARPACCIO DI MANZO C.B.T. CON MAIONESE ALLE
NOCCIOLE DEI MONTI CIMINI, CAPPERI E UOVA MIMOSA**

Beef carpaccio with hazelnuts, capers and dried eggs

**• POLPETTA FRITTA DI PORCHETTA E BESCIAMELLA
SU CREMA DI PATATE AL ROSMARINO**

*Fried porchetta and bechamel meatballs on potatoes cream
flavoured with rosemary*

**• TRIS DI CROSTONI CON LARDO DI PATANEGRA FANTASIA
DELLO CHEF**

Patanegra's lard mix of bruschette, chef's fantasy

**• FILETTO DI MAIALINO C.B.T.,
IL SUO FONDO E FUNGHI TRIFOLATI**

Fillet of pork C.B.T, his sauce and sauted mushrooms

• DOLCE A SCELTA DALLA CARTA

Choose your dessert

€40 a persona (coperto escluso)

**Questo percorso nasce dal desiderio di raccontare la carne in ogni sua
espressione: dalla delicatezza degli antipasti,
alla profondità del cuberoll, fino alla dolce chiusura finale.**

**Cinque portate pensate per accompagnarvi in un viaggio fatto di
stagionalità, tecnica e rispetto della materia prima.**

**Si inizia con tre antipasti a discrezione dello Chef, piccoli racconti di cucina
che cambiano con il mercato e l'ispirazione del giorno: consistenze, profumi
e contrasti studiati per aprire l'appetito e sorprendere il palato.**

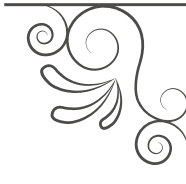
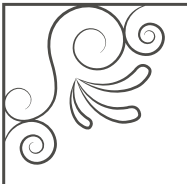
**A seguire, protagonista assoluta: tagliata di cuberoll, selezionata con cura,
lavorata con precisione e servita con contorno di stagione,
per esaltare equilibrio e territorialità.**

**In chiusura, dolce a scelta dal nostro menu, per concludere il percorso
con la nota che più vi rappresenta.**

**Un menù interamente dedicato alla carne,
pensato per chi ama i sapori autentici, decisi e profondi.
Buona degustazione.**

**Il menù è pensato per l'intero tavolo per un minimo di due persone*





ANTIPASTI / APPETIZERS



**PRALINA DI SUTRINELLA FRITTA IN
CROSTA DI NOCCIOLE SU INSALATINA E
CIPOLLE ROSSE CONFIT**

1,3,4,5,7,8

€13

*Fried Sutrinella cheese, with halzenut crust on green salad
and red onion confit*

**CARPACCIO DI MANZO C.B.T. CON MAIONESE ALLE
NOCCIOLE DEI MONTI CIMINI, CAPPERI E UOVA
MIMOSA**

3,7,8,

€14

Beef carpaccio with hazelnuts, capers and dried eggs

**BACCALÀ* MANTECATO SU PAN BRIOCHE, OLIVE
TAGGIASCHE, PINOLI, CIPOLLE CARAMellate, UVETTA E
POMODORO IN DOPPIA CONSISTENZA**

1,3,4,6,7,8,12

€14

Creamed Codfishon ,pan brioche,olives,peanuts,caramelized onion,sultans and tomato

**POLPETTE FRITTE DI PORCHETTA E BESCIAMELLA
SU CREMA DI PATATA AL ROSMARINO**

1,3,4,7

€13

*Fried porchetta and bechamel meatballs on potatoes cream flowoured with
rosemary*

**FLAN DI ZUCCA SU FONDUTA DI GRANA E
GUANCIALE CROCCANTE**

3,7

€13

Pumpkin flan on Grana cheese fondue and crisby becon

**TRIS DI CROSTONI CON LARDO DI
PATANEGRA FANTASIA DELLO CHEF**

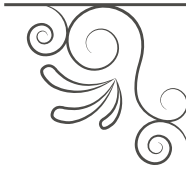
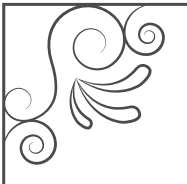
1

€13

Patanegra's lard mix of bruschette, chef's fantasy

*I numeri sopra esposti si riferiscono alla tabella degli allergeni
presente nell'ultima pagina*

**potrebbe essere congelato*



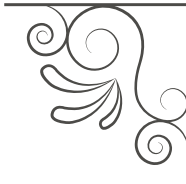
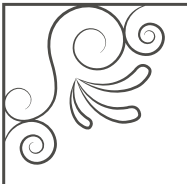
PRIMI PIATTI / FIRST COURSES



TAGLIOLINI DI SATURNO (FUNGHI E TARTUFO) <i>Tagliatelle with button mushrooms and black truffle</i>	1,3,7	€15
TORTORELLI, RAGÙ D'AGNELLO*, ERBE FINI, LIMONE CANDITO E PECORINO <i>Handmade spaghetti with lamb ragù, herbs, candied lemon and pecorino cheese</i>	1,3,7	€14
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI* <i>Ravioli stuffed with porcini mushrooms</i>	1,3,4,5,6,7,8,9	€16
FETTUCCINE BROCCOLI, SALSICCIA NOSTRANA E PECORINO <i>Fettuccine with broccoli, sausage and pecorino cheese</i>	1,3,7	€14
GRICIA DI RITORNO DA GRADOLI (TORTORELLI ALLA GRICIA CON ALEATICO DI GRADOLI E SALVIA) <i>Handmade spaghetti with sweet local wine, pecorino cheese and sage</i>	1,3,7	€14
TORTORELLI CACIO E PEPE DI TELLICHERRY <i>Handmade spaghetti with cacio e pepe</i>	1,3,7	€13

*I numeri sopra esposti si riferiscono alla tabella degli allergeni
presente nell'ultima pagina*

**potrebbe essere congelato*



SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

**PETTO D'ANATRA* C.B.T. CON COULIS AI FRUTTI
DI BOSCO E TERRA DI CIOCCOLATO** 1,7 €21

Duck breast with wild berry coulis and chocolate

**FILETTO DI MAIALINO C.B.T, IL SUO FONDO E
FUNGHI TRIFOLATI** €19

Fillet of pork C.B.T with his sauce and sauted mushrooms

**GUANCETTE* BRASATE AL NEBBIOLO
SU PUREA DI PATATE** 7 €19

Braised pork cheek with Nebbiolo on mashed potatoes

STINCO ALLE PERE 9 €18

Pork shank with pear

**FISH AND CROCK DI BACCALÀ* AL PANKO
SU CICORIA RIPASSATA, CON CIPOLLE
CARAMellate E LA SUA MAIONESE** 1,3,4,6,7,8,10 €17

Fried salt codfish on chicory salad , with caramelized onion and pink mayo

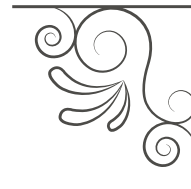
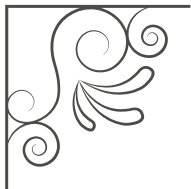
UOVA AL TARTUFO NERO 1,3 €15

Fried eggs with and black truffle

*I numeri sopra esposti si riferiscono alla tabella degli allergeni
presente nell'ultima pagina*

**potrebbe essere congelato*





CONTORNI / SIDE COURSES

PURÈ GRATINATO ALL'ALLORO

Mashed potatoes gratin with laurel

7

€5

CICORIA RIPASSATA*

Cicory salad with garlic and chilli

€5

TORTINO AI FUNGHI*

Mushrooms flan

7

€5

INSALATA VERDE

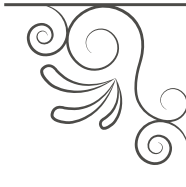
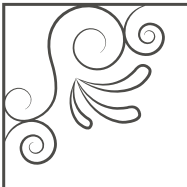
Green salad

€3

*I numeri sopra esposti si riferiscono alla tabella degli allergeni
presente nell'ultima pagina*

**potrebbe essere congelato*





DOLCI / DESSERT

TIRAMISUTRI

*Tiramisu | *su richiesta anche senza lattosio e glutine*

1,3,7

€6

BROWNIES AL CIOCCOLATO CON CREMA ALL'ARANCIA

Chocolate brownies with orange curd

1,3,7,8

€6

WAFFEL* CON NUTELLA E PANNA

Waffel with Nutella and whipped cream

1,3,6,7

€6

TOZZETTI E VIN SANTO

*Homemade hazelnuts biscuits
served with sweet wine*

1,3,8

€7

FROLLA, RICOTTA OVINA E VISCIOLE

Tartlet with ricotta cheese and cherries

1,3,7

€7

*I numeri sopra esposti si riferiscono alla tabella degli allergeni
presente nell'ultima pagina*

**potrebbe essere congelato*





DISTILLATI / SPIRITS



GRAPPE

Grappa bianca di Moscato – Della Valle

Grappa bianca di Scansano

Grappa di Amarone Barrique – Della Valle

Grappa di Genziana

Grappa amara alle erbe – Pisoni

ESTERI

Rum “Diplomatico” Reserva Exclusiva

Rum Don Papa Baroko Whiskey

“Laphroaig” 10 anni Whiskey Talisker

Porto Quinta de La Rosa - Tonel N.12

AMARI SPECIALI

Basilichello – Vignaioli di Scansano

Amaro del castagno - Sarandrea

Amaro tonico – Sarandrea

Amaro S.Marco – Sarandrea

Ratafià di pera picciola – Lombardi e Visconti

VINI DA DESSERT

Passito di Pantelleria

Zibibbo

Aleatico di Gradoli

Vin Santo

AMARI GENERICI

€3

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(Reg. 1169/2011)

1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



3. UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



5. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



7. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte, yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



9. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



11. SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



13. LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



2. CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



4. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, torfu, spaghetti di soia e simili



8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



10. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12. SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

