



Antipasti di Mare

Seafood Starters

Sfere di baccalà mantecato ai porri con crostini di polenta e cime di rapa

Codfishballs with leeks, polenta croutons and turnip greens

€ 18.00

Tiepido con frutti di mare e scampi

Boiled seafood and scampi

€ 22.00

Tartare di tonno con frutta fresca

Tuna Tartare with fresh fruit

€ 22.00

Finissima di salmone, sale, zucchero di canna e agrumi con finocchio e aneto

Salmon carpaccio, salt, brown sugar, citrus fruit, fennel and dill

€ 20.00

Sautè di cozze e vongole con crostini multicereali

Sautéed mussels and clams with multigrain croutons

€ 18.00



Antipasti di Terra

Starters

"Brusco" uovo pochè su guanciale croccante, asparagi gratinati su fonduta di pecorino toscano e tartufo marinato

"Brusco" poached egg on a crispy bacon, asparagus au gratin on a pecorino cheese fondue and marinated truffle

€ 20.00

Degustazione di Bufala Campana su variazioni di pomodori

Tasting of Buffalo Mozzarella on tomatoes

€ 18.00

Carpaccio di chianina al sale d'erbe, cialda di parmigiano, misticanza e riduzione di balsamico

Chianina carpaccio with herbs salt, parmesan wafer, mixed salad and balsamic vinegar reduction

€ 20.00

Millefoglie di Melanzane alla Parmigiana, coulis di pomodorino gialli, e pesto di basilico

Millefeuille of Eggplant Parmigiana, yellow tomato coulis, and basil pesto

€ 18.00

Selezione di salumi e formaggi tipici toscani

Selection of typical Tuscan cold cuts and cheeses

€ 22.00



Primi Piatti di Mare

Seafood First Course

Paccheri al nero di seppia, datterini gialli, ai sapori del mare

Black Ink Paccheri, yellow datterini tomatoes and mix seafood

€ 20.00

Calamarata "Gentile di Gragnano" al ragù di polpo leggermente piccante, olive leccino e brunoise di verdure

Calamarata "Gentile di Gragnano" with octopus ragout slightly spicy, olives, and vegetable brunoise

€ 20.00

Ravioli di pesce spada in stile mediterraneo contemporaneo

Ravioli filled with swordfish in a Contemporary Mediterranean-style

€ 18.00

Linguine pepe e limone, vongole, pesto di zucchine e fiori di zucca

Linguine with pepper and lemon, clams, zucchini pesto and pumpkin flowers

€ 20.00

Risotto Acquerello invecchiato 7 anni al Franciacorta, crostacei in infuso agli agrumi e riduzione di bisque

Risotto Acquerello aged 7 years in Franciacorta, shellfish marinated with citrus fruits and bisque reduction

€ 24.00 pp

(minimo due persone – minimum for two)



Primi Piatti di Terra

First Course

Bauletti ripieni di cime di rapa e provolone del Monaco con battuto di maialino e provola fumè

Bauletti filled with turnip tops and provolone cheese with pork ragout, smoked provola cheese

€ 18.00

Tordelli tradizionali Pietrasantini

Traditional Pietrasantini tordelli with meat ragout

€ 18.00

Gnocchi di patate viola, gorgonzola, noci e asparagi

Purple potatoes gnocchi, gorgonzola cheese, walnuts and asparagus

€ 16.00

Chef Spaghettoni ai tre pomodori

Chef Spaghettoni with 3 tomatoes

€ 18.00

Risotto alla zucca e salvia mantecato allo Scoppolato di Pedona

Pumpkin and sage risotto creamed with Scoppolato di Pedona

€ 20.00 pp

(minimo due persone – minimum for two)



Secondi Piatti di Mare

Second Course

Rosa di pesce all'Isolana

Fish Fillet Isolana Style

€ 20.00

La nostra grigliata di pesce con verdure

Our grilled mix seafood platter with vegetables

€ 28.00

Frittura di Gamberi, Calamari e Alici in crosta di semolino con verdure pastellate

Lightly fried Prawns, Calamari and Anchovies in a semolina crust with fried vegetables

€ 24.00



Secondi Piatti di Terra

Second Course

Tagliata di vitellone CBT con patate al forno, rucola e pachino

Beef Tagliata with baked potatoes, rocket salad and cherry tomatoes

€ 24.00

Fondente di vitello al Chianti su morbido di patate al tartufo

Veal fondant with Chianti on mash potatoes with truffles

€ 22.00

Suprema di pollo in crosta di sesamo e yuzu, salsa al limone, riso basmati e verdure alla soia

Chicken supreme in sesame and yuzu crust, lemon sauce, basmati rice and vegetable in soy sauce

€ 18.00

Filetto di maialino CBT in salsa di nocciole, friarelli e patate

Bellpepper Sweet and sour pork tenderloin with crunchy celeriac and olive powder

€ 18.00

BLANCO

Dolci

Desserts

Cheesecake ai lamponi

Raspberries Cheesecake

€ 8.00

Semifreddo al cocco su crumble di cioccolato e mango

Coconut semifreddo on chocolate and mango crumble

€ 8.00

Tortino Ricotta e pera su pan di spagna alle nocciole

Ricotta pie with pears on a hazelnut sponge cake

€ 8.00

Carpaccio di Ananas, Amarene al maraschino e gelato alla crema

Pineapple carpaccio, cherries with maraschino, and cream icecream

€ 8.00

Variazioni di cioccolato

Chocolate variations semifreddo

€ 8.00

Gelato: Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Limone

Ice cream: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon

€ 8.00

Coperto a persona/Cover charge per person

€ 3.00

Alcuni prodotti in questo menù sono conservati a -20°C per garantirne la freschezza e reperibilità, il pesce destinato ad essere conservato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica sanitaria preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Per gli allergeni chiedere al personale in servizio

Some of these products are preserved at -20°C to ensure their freshness and availability. The fish destined to be eaten raw has been subjected to preventive sanitation remediation in compliance with the CE Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, Point 3. For allergens, ask the staff on duty.