



Antipasti

TACOS DI GAMBERI*

gamberi marinati al lime, cavolo cappuccio viola, salsa allo yogurt greco

(1,2,7,11) 14,50€

POLPO CACIO&PEPE*

Polpo CBT croccante su crema cacio e pepe, pomodorini confit, porro fritto e patate dorate

(1,5,7,8,14) € 16,50

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

pane tostato e cream fresh al limone

(1,4,7) 13,00€

CARPACCIO DI ROASTBEEF DI WAGYU

Roastbeef di Wagyu CBT servito con insalatina

(1) 19,50€

CAPRESE DI BUFALA & POMODORI SCOTTATI

Mozzarella di bufala, mix di pomodori scottati in padella, basilico fresco e olio EVO

(7) 13,00€

***Prodotto congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità**



Primi

CALAMARATA FRESCA ALLO SCOGLIO

Tirata al dente e saltata in una bisque di crostacei intensa, alleggerita da brodo di pesce. Il condimento di frutti di mare già sgusciati rende il piatto pulito, immediato e piacevole da gustare senza pensieri

14.50€ (1,2,3,4,14)

PRIMO DELLA SETTIMANA

Una proposta diversa ogni settimana, pensata per valorizzare la stagionalità e la freschezza delle materie prime. Il personale è a disposizione per informazioni su ingredienti e allergeni.

14.50€

PACCHERI FRESCHI AI TRE POMODORI

Mantecati con una noce di burro e olio al basilico, polvere di pomodoro, pomodorini confit e salsa ai tre pomodori

13,50€ (1,3,7)

Insalate

CEASAR SALAD

Lattuga croccante, pollo CBT, scaglie di Parmigiano e crostini artigianali e salsa Ceasar

13,00€ (1,3,7)

INSALATA DI FARRO

Farro perlato con verdure croccanti di stagione e uovo poché morbido

13,00€ (1,3)



Secondi

FILETTO O TRANCIO DI PESCE*

Selezionato quotidianamente, cotto in modo semplice per esaltarne la delicatezza naturale. Accompagnato da verdure croccanti saltate

16,00€ (4)

MAZZANCOLLE ALLA PLANCIA

Rifinite con olio EVO e una nota di limone, patata chips e chutney al mango

16,00€ (2,4,14)

FRITTO MISTO CON VERDURE CROCCANTI

Calamari, totani, ciuffi, gamberi e paranza accompagnate da verdure croccanti fritte

17,00€ (1,2,4,5,6,8,14)

SPIDER STEAK

Il caratteristico taglio "ragno", saporito, succoso e morbido. Accompagnato con insalata songino

17,00€

CONTORNI 4,50€

patatine fritte, patate chips, verdure al forno, patate al forno, insalata mista, cime di rapa ripassate



Le nostre crudità

CRUDO DEL PES* (2,4,14)

per 1 Persona **35,00€**

Per 2 Persone **65,00€**

Ostrica Fine de Clair, scampo, gambero rosso, tonno, selezione di carpacci, capasanta e tagliatella di seppia.

SELEZIONE DI CARPACCI* (4)

quattro tipologie di pescato in base alla disponibilità

26,00€

OSTRICHE FINR DE CLAIR (14)

3 ostriche **12,00€**

6 ostriche **22,00€**

12 ostriche **40,00€**

24 ostriche **75,00€**

DEGUSTAZIONE DI CROSTACEI CRUDI* (2)

(scampi, gamberi rossi e gamberoni)

3 crostacei 1 per tipo **12,00€**

6 crostacei 2 per tipo **22,00€**

12 crostacei 4 per tipo **40,00€**

24 crostacei 8 per tipo **76,00€**

*Prodotto congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento di temperatura in loco nel rispetto delle norme Haccp, per preservarne tutte le proprietà e la massima qualità



Dessert

TIRAMISÙ (1,3,7) € 6,50

PANCAKE-MISÙ (1,3,7) € 6,50

ANANAS E FRAGOLE CON GELATO ALLA PANNA (3,7,8) 6,50€

CAZZIMBOCCHIO (1,3,7,8) 6,90€

GIANDUIA-PISTACCHIO-AMARENA

TORTA DEL GIORNO CON GELATO (CHIEDERE PER ALLERGENI) € 6,50

MERINGATA CON NUTELLA (3,7,8) € 6,50

MILLEFOGLIE CON CREMA PASTICCERA E FRAGOLE (3,7,8) € 6,50

CAFFÈ CON PICCOLA PASTICCERIA (CHIEDERE PER ALLERGENI) 6,50€

Sorbetti artigianali

Delicato sorbetto artigianale "Panna e Limone", eccellenza italiana del gusto. Ideale per concludere il pasto con freschezza ed eleganza. Senza glutine e lattosio

Mela Verde € 8,00

Limone € 8,00

Limone & Salvia € 8,00

Lampone € 8,00

Mirtillo € 8,00

Passion Fruit € 8,00

Fragola e porto € 8,00

Cedro & Menta € 8,00

Mango & Rhum € 8,00

Arancia & Bitter Campari € 8,00

Pera e Calvados € 8,00

CAFFÈ 2,00€

COPERTO 1,00€