



CUCINA  
RUSTICA  
URBANA

## menu del mese

dalle 18 alle 23.30

**fondue**  \_25

**bourgignonne**  
(prezzo per una persona,  
consigliato per due persone)  
bocconcini di carne da cuocere  
al momento in olio caldo  
salsiccia, manzo, pollo, patate  
bollite, cetriolini salse di  
accompagnamento

**space truffle** \_16,5

bun ai semi di sesamo farcito  
con tartufo fresco, mortadella  
di prato, gorgonzola, insalata,  
uova strapazzate e mayo al  
tartufo

**clan sandwich** \_16,5

club sandwich farcito con  
roastfish di tonno fatto da noi,  
nduja, insalata, cipolla fritta e  
salsa tartara homemade

**tagliere di salumi** \_12/20

**selezione di formaggi**

3 pz\_12 4 pz\_16 5 pz\_20

## PER INIZIARE

**crocchette  
di baccalà** \_6

fritto con salsa alla livornese  
(3pz)

**pane al ragù** \_4

con ragù di Mora Romagnola di Zavoli (1pz)

**flan di millefoglie** \_8

con verdure di stagione

**polpette al sugo** \_8,5

polpette di carne con salsa di  
pomodoro e pesto di cipollina (4  
pz)

**tonno del chianti** \_9

servito con fagioli

**uovo alla bismarck** \_10

uovo CBT servito con fondue,  
asparagi e speck

## PER CONTINUARE

**spaghetti con le sarde** \_14  
e friggitelli

**risotto di primizie** \_18  
con crema di asparagi, pesto di  
fiori di zucca e crudité di  
verdure

**pappardelle al ragù** \_16,5  
fatte in casa con ragù di Mora  
Romagnola

**tagliata di manzo** \_19  
servita con verdure arrosto di  
stagione

**tonno lardellato** \_19  
servito con verdure arrosto di  
stagione

**cavolo romanesco** \_14  
arrostito con pomodori secchi,  
pistacchi e scorza di limone

**fuori menu** \_9/20  
l'umore dello chef: ogni giorno  
piatti diversi a base di carne,  
pesce o verdure di stagione

## DESSERTS

**tiramisu del cru** \_8  
con ricotta di pecora, cacao  
amaro e savoiardi

**pannacotta** \_4,5  
al formaggio blu di lago con  
coulis ai frutti rossi e crumble  
al cacao

**zabaiOrange** \_12  
zabaione preparato al momento  
a base di Orange wine di Galardi

**dolce del giorno** \_6

acqua 2 coperto 2



CUCINA  
RUSTICA  
URBANA

## menu of the month

from 18 to 23.30

**fondue** \_25

**bourgignonne**

(price for one person suggested for two people)  
pieces of meat to be cooked at the moment in hot oil  
sausage, beef, chicken, boiled potatoes, gherkins  
accompanying sauce



**space truffle** \_16,5

Sesame seed bun stuffed with fresh truffle, Prato mortadella, gorgonzola, salad, scrambled eggs and truffle mayo

**club sandwich** \_16,5

club sandwich stuffed with tuna roast fish made by us, nduja, salad, fried onion and homemade tartar sauce

**cold cuts platter** \_12/20

**cheese selection**

3 pz \_12    4 pz \_16    5 pz \_20

### TO START

**fried cod** \_6

**croquettes**

with Livornese sauce (3pcs)

**ragù bread** \_4

with Zavoli's Mora Romagnola ragù (1pc)

**millefeuille flan** \_8

with seasonal vegetables

**meatballs** \_8,5

with tomato sauce and chive pesto (4 pcs)

**chianti's pork meat** \_9

"tuna"

served with beans

**bismark egg** \_10

low cooked, served with fondue, asparagus and speck

### TO CONTINUE

**spaghetti with sardines** \_14  
and friggitelli

**spring risotto** \_18  
with asparagus cream, courgette flower pesto and crudité

**ragù pappardelle** \_16,5  
homemade with Zavoli's Mora Romagnola ragù

**cut of beef** \_19  
with roasted seasonal vegetables

**larded tuna** \_19  
with roasted seasonal vegetables

**romanesco cabbage** \_14  
roasted with dried tomatoes, pistachios and lemon zest

**off the menu** \_9/20  
the chef's mood : every day different dishes based on meat, fish and seasonal vegetables

### DESSERTS

**cru tiramisu** \_8  
with sheep's ricotta, bitter cocoa and savoiardi

**pannacotta** \_4,5  
with lake blue cheese with red fruit coulis and cocoa crumble

**zabaiOrange** \_12  
zabaione freshly prepared with Galardi orange wine

**desserts of the day** \_6

water 2    cover charge 2

## drinks

vini al calice	_da 5
birra alla spina	_5
birra in bottiglia	_5/6,5
soft drink	_4
kombucha	_7
succo di mela fresca	_5
spremuta di arancia	_4
moka da due	_3,5
moka da quattro	_6
vini dolci	_da 8
distillati e amari	_da 4

## cocktails

negroni del cru	_6
i love agave (tequila, succo di lime, liquore al lampone, syrup)	_8
gin basil smash (gin, succo di limone, sciroppto al basilico, basilico fresco)	_6
cru-nchy bloody mary (gin, succo di pomodoro homemade, nduja, peperone crusco)	_8
jerry (havana 3, havana special, falernum italiano, soda alla banana, succo di limone)	_8
40 anni vergine (tanqueray zero alchool, tonica)	_6

TAPAS & DRINK \_25

1 DRINK 5 TAPAS  
a scelta della casa

## drinks

glass of wine	_from 5
draft beer	_5
bottled beer	_5/6,5
soft drink	_4
kombucha	_7
fresh apple juice	_5
orange juice	_4
moka for two	_3,5
moka for four	_6
sweet wines	_from 8
spirits and bitters	_from 4

## cocktails

cru negroni	_6
i love agave (tequila, lime juice, raspberry liqueur, syrup)	_8
gin basil smash (gin, lemon juice, basil syrup, fresh basil)	_6
cru-nchy bloody mary (gin, homemade tomato juice, nduja, peperone crusco)	_8
jerry (havana 3, havana special, italian falernum, banana soda , lemon juice)	_8
40 anni vergine (tanqueray zero alchool, tonic water)	_6

TAPAS & DRINK \_25

1 DRINK 5 house  
TAPAS