



**MENU PAELLA \_25**

(prezzo per una persona,  
consigliato per due persone)

Entree di gazpacho seguito da Paella di mare da condividere con riso allo zafferano, gamberoni, cozze, vongole, totani, piselli, peperoni e fagiolini

**PER INIZIARE**

**Tagliere di salumi \_12  
e formaggi**

una selezione di prodotti provenienti da piccole aziende, accompagnati da una giardiniera o sotto'oli

**Selezione di formaggi \_16**

4 diversi formaggi di varie stagionature e consistenze, serviti con marmellate

**Burro e acciughe \_3**  
su crostino (1 pz)

**'Nduja e ricotta \_3**  
su crostino (1pz)

**Sarda in saor \_4**  
con pinoli tostati su crostino (1 pz)

**La nostra pappa \_6,5**  
al pomodoro

mezza porzione / porzione intera

**Crocchette di baccalà 5 / 8**  
fritto con salsa alla livornese (3/4pz)

**Pollo ruspante 6 / 9**  
con giardiniera di verdure fatta in casa

**Insalata russa 4 / 7**  
con verdure croccanti e mayo vegana al Somacco

**Insalatina di muscolo 7 / 10**  
di Fassona  
con crudité di verdure

**Polpette al sugo 5 / 8**  
di carne di maiale, salsa di pomodoro e pesto di cipollina

**PER CONTINUARE**

**Cavatelli con cicoria \_12**  
pomodori freschi e olive

**Lasagna ai Carciofi \_14,5**  
con guanciale di Norcia DCP e scamorza

**Spaghettoni cacio e \_18**  
tonno  
con pepe nero

**Parmigiana scomposta \_15,5**  
melanzane al forno, pomodorino confit, salsa al pomodoro, mozzarella e scaglie di grana

**Space truffle \_17,5**  
bun ai semi di sesamo farcito con tartufo fresco, mortadella di prato, gorgonzola, insalata, uova strapazzate e mayo al tartufo

**Clan sandwich \_17,5**  
club sandwich farcito con roastfish di tonno fatto da noi, nduja, insalata, cipolla frita e salsa tartara homemade

**Burger di totano \_18**  
bun ai semi di sesamo con totano fritto, scarola, maionese al pomodoro, friggietello (disponibilità limitata)

**Ribs di maiale CBT \_18**  
in salsa BBcru

**CONTORNI**

Verdure saltate  
Patatine fritte  
Insalata di stagione

**Fuori menu \_8/22**  
l'umore dello chef: ogni giorno piatti diversi a base di carne, pesce o verdure di stagione

acqua 2 coperto 2 pane gluten free 2



CUCINA  
RUSTICA  
URBANA



menu of the month  
from 18 to 23.30



**PAELLA MENU \_25**

(price for one person, suggested for two people)

Gazpacho entree followed by seafood Paella to share with saffron rice, prawns, mussels, clams, squid, peas, peppers and green beans

**TO START**

**Cold cuts and cheese platter** \_12

a selection of products from small producers, accompanied by a giardiniera or pickles in oil

**Cheese selection** \_16

4 different cheeses of various agings and textures, served with jams

**Butter and anchovies** \_3

on toasted bread (1 pc)

**'Nduja and ricotta** \_3

on toasted bread (1pc)

**Sardine in saor** \_4

with toasted pine nuts on crouton (1 pc)

**Our pappa** \_6,5

al pomodoro

half portion / full portion

**Fried cod** 5 / 8

croquettes with livornese sauce (3/4pcs)

**Free range chicken** 6 / 9

with homemade vegetable giardiniera

**Russian salad** 4 / 7

with crunchy vegetables and vegan somac mayo

**Muscle salad** 7 / 10

of Fassona with vegetable crudités

**Meatballs** 5 / 8

of pork, tomato sauce and onion pesto

**TO CONTINUE**

**Cavatelli with chicory** \_12  
fresh tomatoes and olives

**Artichoke Lasagna** \_14,5  
with Norcia DOP guanciale and scamorza

**Spaghettoni** with \_18  
**cheese and tuna**  
with black pepper

**Parmigiana** \_15,5  
Baked aubergines, confit cherry tomatoes, tomato sauce, mozzarella and parmesan

**Space truffle** \_17,5  
Sesame seed bun stuffed with fresh truffle, Prato mortadella, gorgonzola, salad, scrambled eggs and truffle mayo

**Clan sandwich** \_17,5  
club sandwich stuffed with tuna roast fish made by us, nduja, salad, fried onion and homemade tartar sauce

**Squid burger** \_18  
Sesame seed bun with fried squid, escarole, tomato mayonnaise, friggittello (limited availability)

**CBT pork Ribs** \_18  
and BBcru sauce

**SIDES**

Sauteed vegetables  
French fries  
Seasonal salad

**Off the menu** \_8/22  
the chef's mood : every day different dishes based on meat, fish and seasonal vegetables

water 2 cover charge 2 gluten free bread 2