

CECI

MENU AUTUNNALE / AUTUMN MENU 2020

Selezione di pane, focaccia fatta in casa, olio d'oliva biologico locale (v) 3
Selection of breads, homemade focaccia, local organic olive oil (v)

Antipasti

Bruschetta di carciofi e pinoli (vg, fg) 10
Artichoke bruschetta and pine nuts (vg, n)

Pizzotelle miste 12
Mix of "pizzotelle"

Salumi stagionati (sg, sl) 14
Charcuterie board with selection of local "salumi" (gf, df)

Tartare di barbabietola, straciatella, rafano e radicchio (vg, sg) 12
Beet tartar, "straciatella", horseradish and radicchio (vg, gf)

Tartare di manzo, senape, cavolo toscano e tartufo (sg, sl) 18
Veal tartar, mustard, Tuscany cabbage and truffle (gf, df)

Zuppa di "Roveja" speziata 10
Ancient pea "roveja" soup with spices

Insalate

"Pokebowl" de quinoa, barbabietola, alghe, insalata verde e sottaceti (vg, fg) 9
Aggiungi tonno crudo 6
Poke bowl with quinoa, beets, seaweed, seasonal greens and pickles (vg, n)
Add tuna + 6€

Insalata di radicchio, carciofi, pecorino e tartufo (vg, fg) 9
Aggiungi pollo grigliato 5
Radicchio, artichokes, pecorino cheese and black truffle (vg, n)
Add grilled chicken + 5€

Ruola, insalata verde e pomodoro (v) 6
Rocket, lettuces and tomatoes (v)

Primi Piatti (pasta fatta in casa/homemade pasta)

Pappardelle alle nocciole e uovo in camicia(vg, fg) Hazelnut pappardelle with poached egg (vg, n)	15
Gnocchi al ragout di Chianina(sl, sg) Veal "ragu" with home made gnocchi	16
Ravioli d'uovo, vellutata di porcini e tartufo(vg) Egg ravioli, porcini velouté and truffle (vg)	18
Tagliatelle al tartufo autunnale, classiche o versione CECI (vg) Summer truffle tagliatelle, classic or CECI version (vg)	18

Secondi Piatti

Zuccagialla, orzo, miso, noci e tartufo(vg, sg, fg) Pearled barley, yellow pumpkin, miso, walnuts and truffle (vg, gf, n)	16
Merluzzo confit, vellutata di ceci, porro e guanciale(sl, sg) Cod confit, chickpea velouté, leaks and "guanciale" (df, gf)	18
Pollo cotto a bassa temperatura, olive taggiasche, polenta e tartufo(sg) Slow cooked chicken breast, "taggiasche" olives, creamy polenta and truffle (gf)	19
Lombata grigliata alla brace, con verdure grigliate e salsa romesco(sl, sg, fg) Veal grilled on wood, vegetables and "romesco" sauce (df, gf, n)	24

Dolci

Mi-Cuit al cioccolato "Callebaut" e gelato al fiordilatte "Callebaut" chocolate Mi-Cuit with "fiordilatte" ice-cream	8
"Monte Bianco", crema al limone, sorbetto e meringa Lemon dessert with curd, sorbet and meringue	8
Tiramisù, biscotti savoiardi al cioccolato e amaretto Tiramisu, chocolate Savoiardi biscuits and amaretto	8
Formaggi locali, miele e marmellate fatte in casa (sg) Local cheeses, honey and homemade season jam (gf)	12

V – vegano VG- vegetariano SG – senza glutine SL – senza latticini FG- frutta a guscio CR- crostacei S- soia
V – vegan VG- vegetarian GF –gluten free DF – dairy free N - nuts CR- crustaceans S- soy

If you have any food allergies, please inform us. We can provide more information about possible food allergens within our menu.
Se hai allergie alimentari, ti preghiamo di informarci. Possiamo fornire ulteriori informazioni sui possibili allergeni alimentari nel nostro menu.