

----- ANTIPASTI STARTERS -----

TAGLIATELLA DI SEPPIA (2,14)*   **17**
Seppia CBT, emulsionata al limone e servita con cozze e gamberoni.
Cuttlefish cooked at low temperature, lemon emulsion, served with mussels and king prawns.

GAMBERONI MANDORLATI (2,3,8)*   **15**
Ricoperti con croccante alle mandorle lamellate serviti in salsa agrodolce piccante.
King prawns coated with sliced almond crust, served with a spicy sweet-and-sour sauce.

LA MINESTRA (1)   **13**
Scarola ripassata all'aglio, servita con crema di cannellini e crostini di pane fritti.
Sautéed escarole with garlic, served with cannellini bean cream and fried bread croutons.

TORTINO DI PATATA (1,3,7)*  **16**
Con crema di zucca con porcini, crumble di pane al prezzemolo e salsa al parmigiano reggiano.
Potato pie with pumpkin cream and porcini mushrooms, parsley bread crumble and Parmigiano Reggiano sauce.

LE ECCELLENZE ITALIANE (7)   **15**
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, parmigiano reggiano DOP 22 mesi, salame Felino IGP.
24-month aged Parma ham, 22-month aged Parmigiano Reggiano DOP, Felino salami IGP.

----- PRIMI FIRST COURSES -----

RISOTTO AL CALAMARO (7,14)  **17**
Mantecato al parmigiano reggiano e servito con calamaro CBT, crema di piselli e gel al limone.
Creamy risotto with Parmigiano Reggiano, squid cooked at low temperature, pea cream and lemon gel.

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO (1)   **12**
Spaghetti con coulis di pomodori freschi, confit e salsa al basilico.
Spaghetti with fresh tomato coulis, confit cherry tomatoes and basil sauce.

CARBONARA (1,3,7) **15**
Tonnarelli con crema di tuorlo, pecorino e guanciale croccante.
Tonnarelli pasta with egg yolk cream, Pecorino cheese and crispy guanciale.

GNOCCHI ALLA ZUCCA (1,7,8)  **16**
Con zucca al rosmarino, porcini confit, anacardi tostati, gel di pecorino e basilico.
Pumpkin Gnocchi with rosemary pumpkin, confit porcini mushrooms, toasted cashews, Pecorino and basil gel.

TRENETTE ALLA GENOVESE (1,7,8)  **12**
Mantecate con pesto di basilico, parmigiano reggiano, patate e fagiolini.
Traditional Ligurian pasta tossed with basil pesto, Parmigiano Reggiano, potatoes and green beans.

----- TENTAZIONI TEMPTATIONS -----

CHC BURGER (1,3,7,8)* **17**
Panino, hamburger di manzo, scamorza affumicata, crema di pomodori secchi, cipolla caramellata, bacon, rucola e patate.
Bun, beef patty, smoked scamorza cheese, sun-dried tomato cream, caramelized onion, bacon, rocket and fries.

CHICKEN BURGER (1,3)* **16**
Panino, petto di pollo impanato, bacon, iceberg, pomodoro, salsa maionese e patate.
Bun, breaded chicken breast, bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and fries.

VBURGER (1,3,10)*  **17**
Panino, Vburger, iceberg, pomodoro, cipolla rossa caramellata, cetriolo e patate.
Bun, vegan burger, iceberg lettuce, tomato, caramelized red onion, cucumber and fries.

CLUBHOUSE SANDWICH (1,3,10)* **15**
Petto di pollo cotto a bassa temperatura, pane bianco tostato, bacon, iceberg, pomodoro, maionese e patate.
Chicken breast cooked at low temperature, toasted white bread, bacon, iceberg lettuce, tomato, mayonnaise and fries.

TOSTONE GUSTOSO (1,3,7)*  **15**
Pane bianco,maionese, prosciutto cotto, edamer, iceberg, pomodoro e patate.
White bread, mayonnaise, cooked ham, Edam cheese, iceberg lettuce, tomato and fries.

VEGETARIANO (1,7)  **15**
Pane bianco, provola affumicata, verdure grigliate e patate.
White bread, smoked provola cheese, grilled vegetables and fries.

I piatti somministrati possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: **1** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei **3** Uova e prodotti a base di uova **4** Pesce e prodotti a base di pesce **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi **6** Soia e prodotti a base di soia **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8** Frutta a guscio **9** Sedano e prodotti a base di sedano **10** Senape e prodotti a base di senape **11** Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo **12** Anidride solforica e solfiti **13** Lupino e prodotti a base di lupino **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Vi preghiamo di rivolgervi allo staff del ristorante in caso di allergie o forti intolleranze.

----- SECONDI SECOND COURSES -----

FILETTO DI ORATA (1,4,7) **24**
Scottato con zucca montata, porcini confit, crumble di pane e gel al pecorino.
Seared Sea Bream fillet served with whipped pumpkin, confit porcini mushrooms, bread crumble and Pecorino gel.

FRITTURA DI MARE (1,2,3,4)  **22**
Fritto di calamari, gamberi e acciughe con insalata e maionese al limone.
Deep-fried squid, prawns and anchovies with salad and lemon mayonnaise.

BISTECCA DI MANZO (7)  **25**
Servita con asparagi grigliati, fonduta di San Stè e cristalli di sale Maldon.
Beef Steak, served with grilled asparagus, San Stè cheese fondue and Maldon sea salt crystals.

GUANCIA DI VITELLO (7,9,12)  **26**
Cotto a bassa temperatura, glassato con il suo fondo servito con morbido di patate al formaggio e chips di prosciutto crudo.
Slow-cooked Veal Cheek, glazed with its jus, served with cheesy mashed potatoes and crispy Parma ham chips.

POLLO ALLA GRIGLIA   **17**
Servito con salsa barbecue e patate al forno.
Grilled Chicken, served with barbecue sauce and roasted potatoes.

----- PINSA -----

MARGHERITA (1,7)*   **11**
Pomodoro San Marzano, mozzarella, parmigiano reggiano, olio evo e basilico.
San Marzano tomatoes, mozzarella, Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil and basil.

LA TENTAZIONE (1,7)* **14**
Mozzarella, pesto di pomodori secchi, nduja, scarola ripassata con olive nere e capperi.
Mozzarella, sun-dried tomato pesto, nduja, sautéed escarole with black olives and capers.

TRICOLORE (1,7)* **13**
Prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini, mozzarella, scaglie di parmigiano reggiano, olio evo e basilico.
Parma ham, rocket, cherry tomatoes, mozzarella, Parmigiano Reggiano flakes, extra virgin olive oil and basil.

----- INSALATE SALADS -----

CAESAR (1,3,7,12)  **16**
Pollo CBT, insalata iceberg, bacon croccante, scaglie di parmigiano reggiano, crostini di pane e salsa Caesar.
Chicken cooked at low temperature, iceberg lettuce, crispy bacon, Parmigiano Reggiano flakes, bread croutons and Caesar dressing.

AUTUNNALE (7,8)   **15**
Zucca trevigiana, insalatina valeriana, feta, mele rosse e noci.
Radicchio, lamb's lettuce, feta cheese, red apples and walnuts.

NIZZARDA (1,3,4) **16**
Insalata, pomodorini, acciughe, tonno, olive nere, fagiolini, patate, uova sode, crostini di pane.
Mixed greens, cherry tomatoes, anchovies, tuna, black olives, green beans, potatoes, boiled eggs and bread croutons.

----- DOLCI DESSERTS -----

TIRAMISÙ (1,3,7)  **7**
Crema al mascarpone con biscotto bagnato al caffè e cacao amaro.
Mascarpone cream with coffee-soaked biscuit and bitter cocoa powder.

PANNA COTTA (1,3,7,8)  **7**
Con frutta secca sabbata e salsa al caramello salato.
With caramelized nuts and salted caramel sauce.

TORTINO AL CIOCCOLATO (1,3,7,8)  **7**
Con cuore caldo fondente e gelato alla vaniglia.
Warm chocolate cake with molten heart and vanilla ice cream.

BABÀ NAPOLETANO (1,3,7)  **7**
Bagnato al rum con crema pasticcera e frutti di bosco.
Rum-soaked sponge cake with custard cream and berries.

MACEDONIA DI FRUTTA   **6**
Selezione di frutta stagionale.
Seasonal fruit selection.

Coperto per persona **1.50**
Service charge per person

Vegetariano - Vegetarian  Vegano - Vegan  Senza lattosio - Lactose Free  Senza glutine - Gluten Free 

Disponibile H24 - Available H24 

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco - Some products may be frozen at origin or locally.

The dishes served may contain one or more allergens belonging to the 14 types of allergens listed in Annex II of EU Reg. 1169/2011, such as: **1** Cereals containing gluten and products thereof **2** Crustaceans and products thereof **3** Eggs and products thereof **4** Fish and products thereof **5** Peanuts and products thereof **6** Soybeans and products thereof **7** Milk and products thereof (including lactose) **8** Nuts **9** Celery and products thereof **10** Mustard and products thereof **11** Sesame seeds and products thereof **12** Sulphur dioxide and sulphites **13** Lupin and products thereof **14** Molluscs and products thereof

Please ask the restaurant staff in case of allergies or strong intolerances.