

LA
CIMINÈA
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

Per Cominciare

Carciofo alla brace, tuorlo croccante e salsa al funghetto
Grilled artichoke, crispy egg yolk and funghetto sauce

Anguilla cotta sulla pelle, pecorino e pomodoro secco
Pan-fried eel, pecorino cheese and sun-dried tomato

Vellutata di crostacei, funghi di prato e rigaglie di pollo
Crustaceous velouté, meadow mushrooms and chicken giblets stew

Asparagi verdi alla mugnaia, fine vellutata e fondo di manzo
Green asparagus (lemon and butter), light velouté and beef jus

Cre moso di broccoli, nuvole di ricotta e limone
Broccoli velouté, ricotta clouds and lemon

Siamo lieti di esaudire le vostre richieste per piatti fuori menù al costo di € 25,00 per portata.
We are happy to fulfill your requests for dishes off the menu at a cost of € 25.00 per course.

LA
CIMINÈA
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

Dalla Farina e dai Grani

Ravioli di bollito con bagnetto rosso e verde
Ravioli cooked in homemade meat stock in a bed of red and green sauces

Maccaronnes de Busa mantecati al caglio di capretto e salsa alle acciughe
Maccaronnes de Busa creamed with kid rennet and anchovy sauce

Tortello di cernia alla mediterranea con leggera emulsione al coriandolo
Mediterranean-style grouper's tortello with light coriander emulsion

Spaghettone, spuma all'aglio e olio, prezzemolo
Spaghetti, garlic and oil mousse with parsley

Fregula, muggine e bottarga
Sardinian fregula, grey mullet and bottarga

Siamo lieti di esaudire le vostre richieste per piatti fuori menù al costo di € 25,00 per portata.
We are happy to fulfill your requests for dishes off the menu at a cost of € 25.00 per course.

LA
CIMINÈA
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

Dai Mari e dai Campi

Vacca vecchia alla griglia, fonduta di scalogni all'aceto e patate tornite
Grilled old cow, vineyard shallot fondue and potatoes

Quaglia farcita all'antica, verdure intere e fondo di cottura
Stuffed quail, whole vegetables and cooking jus

Rombo alla fiamma, capperi e salsa agli agrumi
Pan-fried turbot, capers and citrus sauce

Coniglio in civet, panissa e sedano rapa fondente
Glazed Rabbit with civets chickpeas polenta and soft celeriac

Orata spadellata croccante, purè di fagioli cannellini e pomodori arrosto
Crispy pan-fried sea bream, mashed cannellini beans and roasted tomatoes

Siamo lieti di esaudire le vostre richieste per piatti fuori menù al costo di € 25,00 per portata.
We are happy to fulfill your requests for dishes off the menu at a cost of € 25.00 per course.

LA
CIMINÈA
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

Dulcis in fundo

Consistenze di cioccolato e caramello
Chocolate mousse with salted caramel and honeycomb

Pera, Vermentino e zafferano
Vermentino pouched pear with saffron, hazelnut crumbled and frozen mousse

Ananas, menta e rosmarino
*Mint and rosemary infused pineapple with white chocolate,
lemon sorbet and caramelized pistachios*

Crema alla vaniglia, mango e frutto della passione
Vanilla cream with mango and passion fruit, mango sorbet and meringue

Semifreddo allo yogurt, fragole e mirtilli
Frozen yogurt, strawberries and blueberries namelaka

Siamo lieti di esaudire le vostre richieste per piatti fuori menù al costo di € 25,00 per portata.
We are happy to fulfill your requests for dishes off the menu at a cost of € 25.00 per course.