

# LA CIMINÈA

RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

## *Per Cominciare*

Crudo di ricciola alla mediterranea  
*Amberjack sashimi in mediterranean style*  
22

Scampo, mandorle e limone  
*Scampi with almonds and lemon*  
24

Lingua, the nero e mirto  
*Veal tongue, black tea, and myrtle*  
20

Manzetta marinata, civet vegetale e timo  
*Marinated beef, vegetable civet and thyme*  
20

Carote al sale, arancia e beurre blanc affumicato  
*Salted carrots, orange and smoked beurre blanc*  
18

# LA CIMINÈA

RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

## *Dalla Farina e dai Grani*

Spaghetto con pesto alle erbe di campo e insalata d'astice

*Spaghetti with wild herb pesto and lobster salad*

28

Fregula, sgombro, basilico

*Sardinian fregula with mackerel and basil sauce*

22

Tortello ripieno di Genovese di Vitello, lumache, prezzemolo

*Ravioli stuffed with veal ragout, snails, and parsley*

24

Agnolotto ripieno di Cinghiale, tapenade di olive, pecorino stagionato

*Ravioli stuffed with wild boar, olives tapenade, aged Pecorino cheese*

24

Gnocchi di erbe di campo, camomilla, rapa rossa

*Wild herbs dumplings, chamomile and red turnip*

20

# LA CIMINÈA

RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

## *Dai Mari e dai Campi*

Rombo alla mugnaia, biette e rape  
*Turbot with meunière style, swiss chards and beetroots*  
32

Nasello, cozze e brodo di pollo  
*Hake, mussels and chicken broth*  
30

Coniglio, fegato d'anatra, pere, erbe aromatiche  
*Rabbit, pan seared duck liver, pears, aromatic herbs*  
32

Faraona, salsa albufera, sedano rapa  
*Guinea fowl, albufera sauce, celeriac*  
34

Controfiletto di vitella, intingolo di erbe selvatiche  
*Veal sirloin steak, wild herbs sauce*  
32

LA  
CIMINÈA  
RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

*Dulcis in fundo*

Babà agrumi e mirto  
*Citrus and myrtle baba*  
12

Mousse allo yogurt, passion fruit e sorbetto  
*Yogurt mousse, passion fruit and sorbet*  
12

Crema leggera al caffè, pralinato e spuma di espresso  
*Coffee light cream, praline and espresso foam*  
12

Bianco mangiare alle mandorle, cedro candito e mandarino  
*Bianco Mangiare with almonds, candied citron and mandarin*  
12

Cremoso all'amaretto, cioccolato soffiato e nocciola  
*Creamy amaretto, puffed chocolate and hazelnut*  
12

Selezione di formaggi "Antica Caresi"  
*"Antica Caresi" cheese selection*  
16