

LA  
CIMINÈA  
RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

*Per Cominciare*

Magatello scottato e marinato, bagnetto verde e primo sale  
*Seared and marinated veal carpaccio, green sauce and primo sale cheese*

Lingua, the nero e salsa di acciughe  
*Veal tongue, black tea, and anchovy sauce*

Mousseline di carote alla vaniglia, zenzero e spugna di prezzemolo  
*Vanilla carrot mousseline, ginger and parsley sponge*

Hummus di ceci, scampi scottati e passiflora  
*Chickpea hummus, blanched langoustines and passionflower*

Gambero viola scottato, salsa cocktail e gel al mango  
*Seared purple prawn, cocktail sauce and mango gel*

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*

Spaghetto all'astice e bisque allo zenzero  
*Spaghetti with lobster and ginger bisque*

Bottoni di mascarpone e limone, zuppetta di zucca e arancia  
*Mascarpone and lemon buttons, pumpkin soup and orange*

Fregula, battuto di agnello e pecorino  
*Sardinian fregula with lamb and pecorino cheese*

Pardulas alle foglie di fico d'india, tabasco verde e stracciatella  
*Sardinian ravioli with prickly pear leaves, green tabasco and stracciatella*

Tagliolino "50 tuorli", caglio di capretto e pioppini  
*Tagliolini with kid rennet and mushrooms*

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*

Manzo scottato, gremolada di erbe dure e tuberi  
*Seared beef, hard herbs oil and tubers*

Cappello del prete brasato con sugo di arrosto e terrina di patate  
*Braised beef shoulder with roast sauce and potato terrine*

Guancia di maialino alla birra, cardoncelli e purea di zucca  
*Pork cheek in beer, cardoncelli mushrooms and pumpkin puree*

Ombrina scottata, erbe e limone  
*Seared croaker, herbs and lemon*

Cernia in guazzetto di molluschi e crostacei  
*Grouper with mollusks and crustaceans soup*

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*

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

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

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

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

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

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.*