



**cèno**  
*Cucina con Cantina*

MENU RISTORANTE



## Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione <sup>(3)(7)</sup>	€ 16,00
Tartare di filetto di manzo tagliata al coltello con uovo di quaglia, senape, olio EVO, sale, trito di acciuga Cantabrica <sup>(3)(4)(10)</sup>	€ 18,00
Acciughe del Mar Cantabrico con burro di Normandia su crostini di pane caldo <sup>(1)(4)(7)</sup>	€ 14,00
Crudo di Parma 30 mesi e burrata d'Andria <sup>(7)</sup>	€ 15,00
Patanegra di Bellota al coltello (80gr.)	€ 23,00
Empanadas di manzo (2 pz)	€ 10,00
Tortilla de patata con melanzana o peperone alla brace	€ 10,00
Animelle al jospè con gel di lime e porro fritto	€ 13,00

## Primi piatti

Risotto alla milanese con pistilli allo zafferano dell'Iran <sup>(7)</sup>	€ 18,00
Risotto alla barbabietola con fonduta di zola e guanciale croccante	€ 14,00
Spaghetti alla carbonara <sup>(1)(3)</sup>	€ 14,00
Spaghettoni cacio e pepe <sup>(1)(7)</sup>	€ 14,00
Paccheri datterino, stracciatella e crema di basilico di Albenga <sup>(1)(7)</sup>	€ 14,00
Bucatini all'amatriciana <sup>(1)(3)</sup>	€ 14,00



## Secondi piatti

Fiorentina alla brace (1,2 Kg circa) di:	
Black Angus americano	€ 9,00/h
Scottona bavarese	€ 5,50/h
Costata alla brace (1,2 Kg circa) di:	
Vacca Rubia Galega Supreme Premium	€ 7,00/h
Scottona bavarese	€ 4,50/h
Black Angus americano	€ 9,00/h
Filetto alla brace (250 gr. circa) di:	
Black Angus americano	€ 35,00
Scottona bavarese	€ 28,00
Tagliata di scottona bavarese alla brace	€ 22,00
Asado de Tira di black angus americano	€ 28,00
Costata di scottona bavarese alla brace (600 gr. circa)	€ 25,00
Pollo ruspante bio alla brace in forno josper con erbe aromatiche	€ 18,00
Entraña di angus americano alla brace	€ 35,00
Carrè di agnello della Nuova Zelanda alla brace in forno josper	€ 33,00
Costoletta di vitello alla milanese al burro in padella <sup>(1)(3)(7)</sup>	€ 25,00
Costoletta di vitello alla milanese vestita al burro in padella <sup>(1)(3)(7)</sup>	€ 28,00



## Contorni

Chips di patate	€ 6,00
Selezione di verdure alla brace	€ 6,00
Patate al forno alle erbe aromatiche	€ 6,00
Insalata di pomodori datterino, cipolla di tropea, basilico di Albenga D.o.p.	€ 7,00
Insalata verde	€ 6,00
Purè di patate <sup>(7)</sup>	€ 6,00
Purè di patate con tartufo nero pregiato <sup>(7)</sup>	€ 12,00
Insalata di puntarelle con acciughe <sup>(4)</sup>	€ 8,00
Cardoncelli alla brace	€ 9,00

## Dolci e Formaggi

La nostra selezione dal carrello dei formaggi (5 assaggi) <sup>(7)</sup>	€ 23,00
Tiramisù classico o al pistacchio <sup>(1)(7)</sup>	€ 7,00
Crema Catalana <sup>(3)(7)</sup>	€ 7,00
Cheesecake ai frutti di bosco <sup>(1)(3)(7)</sup>	€ 7,00
Pannacotta al caramello (cioccolato, fragola, frutti di bosco) <sup>(3)(7)</sup>	€ 7,00
Torta del giorno	€ 7,00

## Frutta

Frutti di bosco	€ 8,00
-----------------	--------



## Bevande

Acqua naturale - 50 cl Panna	€ 2,50
Acqua frizzante - 50 cl San Pellegrino	€ 2,50
Bibite - Coca cola, Coca Zero, Fanta, Sprite	€ 4,00

## Birre in bottiglia

Birra Artigianale in Bottiglia 33cl	
Lisa Birra del Borgo - lager italiana non filtrata ricetta artigianale - 5% vol	€ 6,00
Biosfera Blonde Ale Bio senza glutine - 4,6% vol	€ 7,00
Road Runner di birrificio Acme - American Ipa - 6% vol	€ 7,00

## Birre alla Spina

Belga rossa d'abbazia Leffe Rouge 8,2% vol 0,33cl	€ 6,00
Belga chiara bassa fermentazione Stella Artois 5,2% vol 0,40cl	€ 6,00
Birra tedesca di frumento Franziskaner 5,0% vol 0,40cl	€ 6,00

## Caffè

Illy caffè (100% arabica)	€ 2,50
Caffè Illy decaffeinato	€ 2,50



## La nostra selezione di Tè e Tisane

Teiera  
250ml

### Yun Wu Cha

Tipologia: Tè Verde – Proprietà antiossidanti e depurative

Provenienza: Fuliang (Cina)

Gusto: combina fresche note vegetali/marine con un finale che ricorda la nocciola fresca, delicato con un finale morbido

€ 5,50

### Thai Four Season

Tipologia: Tè Oolong – Proprietà digestive e disintossicanti

Provenienza: Chiang Rai (Tailandia)

Gusto: complesso con note vegetali (verdure a foglia verde) e un finale di frutta a guscio/legno fresco, molto persistente.

Un tè che può accompagnare il pasto grazie sia al gusto che al basso contenuto di tannini.

Si abbina anche ai formaggi di medio/alta stagionatura

€ 5,50

### Ilam Black

Tipologia: Tè Nero – Proprietà antiossidanti e stimolanti

Provenienza: Jasphey (Nepal)

Gusto: pieno, corposo e persistente con un finale morbido.

Si riconoscono note legnose, fruttate (uvette, noci pecan) tostate.

Un tè a tutto pasto, in abbinamento con le nostre carni bianche e rosse.

€ 5,50

### Vintage 2006

Tipologia: Tè Pu Erh – Un tè unico che subisce una fermentazione microbica –

Proprietà "brucia grassi

Provenienza: Yunnan (Cina)

Gusto: complesso, ricorda il profumo della terra dopo la pioggia, il sottobosco, la canfora con un finale morbido. Durante il pasto con la sua delicata acidità per sgrassare il palato o a fine pasto come tè da meditazione.

€ 5,50

### Cèno Relax

Tipologia: Tisana con ingredienti da agricoltura biologica.

Di supporto alla digestione a fine pasto.

Ingredienti: rooibos, fiori di camomilla matricaria, lemongrass,

fiori di lavanda, foglie di menta

Gusto: la dolcezza della camomilla si combina con la freschezza della menta e con le note floreali della lavanda

€ 4,50

### Cèno Zen Lemon

Tipologia: Tisana con ingredienti da agricoltura biologica.

Può accompagnare il pasto o chiuderlo come digestivo.

Ingredienti: zenzero in pezzi, foglie di verbena, lemongrass

Gusto: le noti piccanti dello zenzero si combinano con quelle fresche e agrumate della verbena e della lemongrass.

€ 4,50



Se sei allergico ad uno di questi seguenti alimenti comunicacelo immediatamente, ti indicheremo quali nostri alimenti devi evitare.

### Lista dei 14 allergeni

1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Legenda asterischi: \*prodotto surgelato all'origine  
\*\* prodotto è abbattuto a norma HACCP  
\*\*\* olive denocciolate: potrebbero contenere tracce di nocciolo, si prega di prestare attenzione