



cèno
Cucina con Cantina

MENU RISTORANTE



Antipasti

Vitello Tonnato della tradizione ^{(3) (7)}	€ 16,00
Tartare di filetto di manzo tagliata al coltello con uovo di quaglia, senape, olio EVO, sale, trito di acciuga Cantabrica ^{(3) (4) (10)}	€ 18,00
Acciughe del Mar Cantabrico con burro di Normandia su crostini di pane caldo ^{(1) (4) (7)}	€ 14,00
Crudo di Parma 30 mesi e burrata d'Andria ⁽⁷⁾	€ 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 con cnel di lime e porro fritto	€ 13,00

Primi piatti

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



Secondi piatti

Fiorentina alla brace (1,2 Kg circa) di:

Black Angus americano

€ 9,50/h

Scottona bavarese

€ 6,50/h

Costata alla brace (1,2 Kg circa) di:

Vacca Rubia Galega Supreme Premium

€ 7,50/h

Scottona bavarese

€ 5,50/h

Black Angus americano

€ 9,00/h

Filetto alla brace (250 gr. circa) di:

Black Angus americano

€ 39,00

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)

€ 28,00

Pollo ruspante bio alla brace in forno jasper con erbe aromatiche

€ 18,00

Entraña di angus americano alla brace

€ 36,00

Carrè di agnello della Nuova Zelanda alla brace in forno jasper

€ 34,00

Costoletta di vitello alla milanese al burro in padella ^{(1) (3) (7)}

€ 26,00

Costoletta di vitello alla milanese vestita al burro in padella ^{(1) (3) (7)}

€ 28,00



Contorni

Chips di patate	€ 6,00
Selezione di verdure alla brace	€ 7,00
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 o mista	€ 7,00
Purè di patate ⁽⁷⁾	€ 6,00
Insalata di puntarelle con acciughe ⁽⁴⁾	€ 8,00
Cardoncelli alla brace	€ 9,00

Dolci

Tiramisù classico o al pistacchio ^{(1) (7)}	€ 7,00
Crema Catalana ^{(3) (7)}	€ 7,00
Cheesecake ai frutti di bosco ^{(1) (3) (7)}	€ 7,00
Pannacotta al caramello (cioccolato, fragola, frutti di bosco) ^{(3) (7)}	€ 7,00
Torta di mele con gelato alla cannella	€ 9,00
Sorbetto al limone	€ 7,00
Sorbetto al mango	€ 7,00

Frutta

Frutta di stagione con gelato alla crema	€ 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

€ 5,50

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

Thai Four Season

€ 5,50

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

Ilam Black

€ 5,50

Tipologia: Tè Nero – Proprietà antiossidanti e stimolanti

Provenienza: Jasbrey (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.

Vintage 2006

€ 5,50

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.

Cèno Relax

€ 4,50

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

Cèno Zen Lemon

€ 4,50

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.



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