

LA  
CIMINÈA  
RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

*Per Cominciare*

Scarola brasata, uvetta, olive e salsa di mandorle  
*Braised escarole, raisin, olives and almonds sauce*

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

Zuppetta di piselli alla menta con vaporata di mare  
*Peas soup with mint and steamed fish*

Sgombro stagionato, asparago croccante e fregula  
*Aged mackerel, crunchy asparagus and fregula*

Magatello di vitello come una ceviche, melanzana arrostita e leggera salsa agliata  
*Veal cheviche carpaccio, roasted aubergine and garlic sauce*

LA  
CIMINÈA  
RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

*Dalla Farina e dai Grani*

Ravioli di coniglio, foglie di limone e fricassea  
*Rabbit filled ravioli, lemon leaves and fricassee*

Maccaroni de Busa mantecati al caglio di capretto e salsa alle acciughe  
*Maccaroni 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*

Gnocchi di ricotta, aglio, olio e polveri mediterranee  
*Ricotta dumplings, garlic, oil and Mediterranean powder*

Spaghetti, creste di seppie e calamari e bloody mary  
*Spaghetti, cuttlefish and squid and bloody mary*

LA  
CIMINÈA  
RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

*Dai Mari e dai Campi*

Vacca vecchia cotta in brodo di spezie, zucchine e mirto  
*Grilled old cow in spices consommé, zucchini and myrtle*

Maialino da latte, mango e melanzana passita  
*Suckling pig, mango and dried aubergine*

Ricciola scottata, catalogna e limone  
*Seared amberjack, chicory catalogna and lemon*

Ombrina, patate dolci e brodetto di zafferano e basilico  
*Meagre fish, sweet potatoes and saffron and basil consommé*

Coda di rospo come un filetto alla Wellington  
*Monkfish fillet Wellington style*

LA  
CIMINÈA  
RISTORANTE  
& COCKTAIL BAR

*Dulcis in fundo*

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

Bavarese alla vaniglia, pesca, carote e maggiorana  
*Bavarian cream with vanilla, peach, carrots and marjoram*

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*

Tartufo nocciola e caffè come un gelato  
*Hazelnut and coffee truffle*

Selezione di formaggi regionali  
*Cheese selection*