

LA
CIMINEA
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, cipollotto e buccine di mare
Spaghetti with spring onion and sea snails
20

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
CIMINĒA
RISTORANTE
& COCKTAIL BAR

Dai Mari e dai Campi

Rombo alla mugnaia, biette e rape
Turbot with meunieré 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

Soufflé, vaniglia e cioccolato
Vanilla and chocolate souffle
12

Babà limone e mirto
Lemon and myrtle baba
12

Mousse allo yogurt, nespole e basilico
Yogurt mousse, loquat and basil
12

Semifreddo al cacao, gelato e spezie
Cocoa parfait, ice cream and spices
12

Pistacchio, pompelmo e agrumi di stagione, calamansi
Pistachio, grapefruit and seasonal citrus fruits
12