

*Polpo ^{1. 6. 11. 14.} 19€ polpa di pomodoro, polpo croccante CBT, olive taggiasche, patate, pomodorini tomato pulp, crunchy CBT octopus, Taggiasca olives, potatoes, cherry tomatoes	Tropea ^{1. 4. 6. 7. 11.} 11€ polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea, tonno e pomodorini tomato pulp, mozzarella, Tropea red onion, tuna and cherry tomatoes
Culaccia e Burrata ^{1. 6. 7. 11.} 16€ polpa di pomodoro, mozzarella, culaccia e burrata in uscita tomato pulp, mozzarella, culaccia and burrata on the way out	Parmigiana ^{1. 6. 7. 11.} 11€ polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e scaglie di parmigiano tomato pulp, mozzarella, fried aubergines, parmesan flakes
Ligure ^{1. 6. 7. 8. 11.} 14€ polpa di pomodoro, mozzarella, datterini, olive taggiasche, pesto, pinoli e basilico in uscita tomato pulp, mozzarella, datterini tomatoes, Taggiasca olives, pesto, pine nuts and fresh basil	*Zucca, Guanciale e Gamberi ^{1. 2. 6. 7. 11.} 20€ vellutata di zucca, mozzarella, gorgonzola dolce, gamberi scottati, e guanciale croccante pumpkin cream soup, mozzarella, sweet gorgonzola, seared prawns, and crispy bacon
*Salmone ^{1. 4. 6. 7. 11.} 18€ mozzarella, Tartare di salmone al sesamo, olive taggiasche, burrata e pomodorini mozzarella, salmon tartare with sesame, Taggiasca olives, burrata and cherry tomatoes	Napoletana ^{1. 6. 7. 11.} 13€ polpa di pomodoro, bufala, friarielli e salsiccia tomato pulp, buffalo mozzarella, broccoli and sausage

Coperto 3,50€

LISTA ALLERGENI

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
1. GLUTEN
2. CRUSTACEANS
3. EGGS
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOY
7. MILK

ALLERGEN LIST

8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI
8. NUTS
9. CELERY
10.MUSTARD
11.SESAME
12.SULFUR DIOXIDE
13.LUPINS
14.MOLLUSCS

- * Il piatto può contenere prodotti congelati all’origine o abbattuti all’interno del ristorante.
- * The dishmay contain products frozen at origin, or frozen within the restaurant.



ANTIPASTI

- ^{4. 6.}
Tartare di Salmone
* 18€

aromatizzata al lime, frutti rossi e mela verde

Salmon tartare flavored with lime, red fruits and green apple
- ^{2. 7.}
Tartare di gambero rosso di Mazara
* 22€

con Burrata Pugliese e Passion fruit

Red prawn tartare from Mazara with Burrata Pugliese and passion fruit
- ^{1. 4. 6. 7. 11.}
Focaccia calda all’origano
19€

acciughe del Mar Cantabrico, burrata e pomodorini datterini

Warm oregano focaccia Cantabrian Sea anchovies, burrata and cherry tomato
- ^{1. 7.}
Culaccia di Langhirano
16€

burrata Pugliese e Gnocco Fritto

Langhirano culaccia Apulian burrata and fried gnocco
- ^{3. 4. 10.}
Tartare di Fassona Piemontese
17€

olio, sale, pepe, acciuga, capperi, senape, uovo di quaglia, pomodorini datterini

Piedmontese Fassona tartare oil, salt, pepper, anchovy, caper, mustard, quail egg, cherry tomato
- ^{1.}
Vellutata di Zucca
15€

con speck croccante e crostini di pane

Pumpkin cream soup with crispy speck and croutons

PRIMI

- ^{2. 4. 7. 8. 12. 14.}
Risotto Arnold’s
* 23€
p.p

minimo 2 persone

minimum 2 people
- ^{1. 2. 3. 7.}
Fusillone artigianale
* 19€

con crema di zucchine, fondente al pecorino e gamberi scottati allo zafferano

Artisan Fusillone with courgette cream, pecorino fondant and saffron-seared prawns
- ^{1. 3. 7. 9.}
Caserecce artigianale
15€

all’Amatriciana

Artisan Caserecce Amatriciana
- ^{1. 3. 7.}
Pacchero artigianale
15€

alla Carbonara

Artisan Pacchero Carbonara
- ^{1. 3. 7.}
Spaghetto quadrato artigianale
15€

Cacio e Pepe

Artisan spaghetti Cacio e Pepe

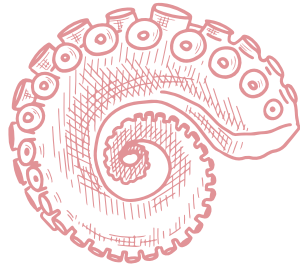


Coperto 3,50€



Coperto 3,50€

SECONDI



^{4. 9.} Filetto di Branzino * 23€

con patate alla mediterranea

Sea bass fillet with Mediterranean potatoes

^{4. 6. 7.} Salmone glassato * 23€

con salsa teriyaki, su crema di patate, spinaci saltati e mela verde

Glazed salmon with teriyaki sauce, on creamed potatoes, sautéed spinach and green apple

^{11. 14.} Polpo “CBT” * 24€

con hummus di ceci e guanciale croccate

“CLT” octopus with chickpea hummus and crispy bacon

Pollo Arnold's 16€

“500/600 grammi” con patate al forno

Arnold's chicken “500/600 grams” CLT with baked potatoes

Galletto Arnold's 17€

“700/800 grammi” CBT con patate al forno

Arnold's cockerel “700/800 grams” CLT with baked potatoes

Tagliata di Fassona Piemontese 24€

al rosmarino, con patate al forno

Piedmontese Fassona steak with rosemary, with baked potatoes



BURGERS

^{1. 3. 7. 11.} CHEESEBURGER *

Pane artigianale, hamburger di Fassona, insalata, pomodoro, cheddar, pancetta, uovo e patata buccia

Artisan bread, Fassona hamburger, salad, cherry tomato, cheddar, bacon, egg and french fries

19€

^{1. 3. 4. 7. 11.} SALMONBURGER *

Pane artigianale, burger di salmone, insalata, pomodoro, zucchine grill, burrata, pesto di pistacchio e patate buccia

Artisan bread, salmon burger, salad, tomato, grilled courgettes, burrata, pistachio pesto and french fries

25€

INSALATONE

^{1. 7.} CAESAR SALAD DI POLLO

Insalata verde, petto grigliato, carote, pomodorini, scaglie di grana, crostini di pane e salsa caesar

Green salad, grilled breast, carrots, cherry tomatoes, parmesan flakes, croutons and caesar sauce

15€

^{3. 4. 11.} SALMON SALAD *

Insalata verde, Tartare di salmone, edamame, carote, pomodorini, uovo sodo, finocchio, olive taggiasche e sesamo nero

Green salad, salmon tartare, edamame, carrots, cherry tomatoes, hard-boiled egg, fennel, Taggiasca olives and black sesame

17€



Coperto 3,50€

PIZZE

LE CLASSICHE

^{1. 6. 7. 11.} Margherita

polpa di pomodoro e mozzarella

tomato pulp and mozzarella

8€

^{1. 6. 7. 11.} Bufala

polpa di pomodoro, bufala, datterini e basilico

tomato pulp, buffalo mozzarella, datterini tomatoes and basil

11€

^{1. 6. 7. 11.} Capricciosa

polpa di pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi e cotto

tomato pulp, mozzarella, artichokes, mushrooms and cooked ham

12€

^{1. 6. 7. 11.} Vegetariana

polpa di pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e radicchio grill

tomato pulp, mozzarella, courgettes, aubergines and grilled radicchio

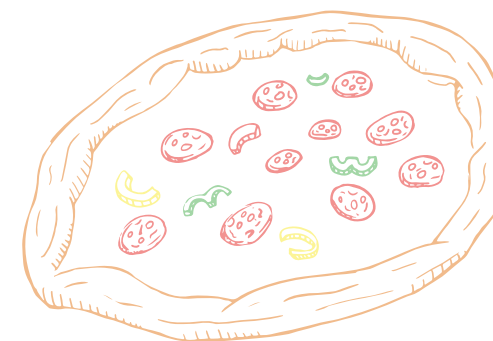
11€

^{1. 4. 6. 7. 11.} Acciughe

polpa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e pomodorini

tomato pulp, mozzarella, anchovies, capers and cherry tomatoes

12€



LE PARTICOLARI

^{1. 6. 7. 8. 11.} Trentina

mozzarella, funghi, speck, noci e brie

mozzarella, mushrooms, speck, walnuts and brie

16€

^{1. 6. 7. 11.} Norcia

mozzarella, Salsiccia, Porcini e Patate al forno

mozzarella, sausage, porcini mushrooms and baked potatoes

16€

^{1. 6. 7. 11.} Calabria

polpa di pomodoro, mozzarella, spianata calabra e peperoni piccanti

tomato pulp, mozzarella, Calabrian esplanade and spicy peppers

12€

^{1. 6. 7. 11.} Parma

polpa di pomodoro, mozzarella, in uscita crudo di Parma 24 mesi e scaglie di parmigiano

tomato pulp, mozzarella, 24 month old Parma raw ham and parmesan flakes

16€

^{1. 6. 7. 8. 11.} Pancetta e Pistacchio

mozzarella, pancetta croccante, in uscita, burrata, pesto di pistacchio e granella di pistacchio

mozzarella, crispy pancetta, burrata, pistachio pesto and chopped pistachios

16€

^{1. 6. 7. 11.} Valtellina

polpa di pomodoro, mozzarella, bresaola,

misticanza, scaglie di grana e olio extra vergine

tomato pulp, mozzarella, bresaola, mixed salad, parmesan flakes and extra virgin olive oil

16€

^{1. 6. 7. 8. 11.} La Tricolore

polpa di pomodoro, in uscita, pomodorini, pesto di basilico, burrata Pugliese DOP e basilico fresco

tomato pulp, leaving, cherry tomatoes, basil pesto, Burrata Pugliese DOP and fresh basil

12€