

# Antipasti

---

## Salumi selezionati al piatto

*Bresaola di Black Angus, Spalla cotta di Mangalica,  
Speck di Oca, Mortadella Mangatella – 14,00*

## Formaggi selezionati al piatto

*Pecorino di Fossa, Grand Pont di Normandia,  
Blue Stilton, Fontina d'alpeggio DOP – 16,00*

## Involtini siciliani CLB

*Rolls di manzo alla brace su spuma di pecorino in doppia  
consistenza, dressing di rucola e funghi champignon – 14,00*

## Tartare di Manzetta Prussiana

*Gel di cipolla rossa, sale Viking, cavolo cappuccio e lamina di  
cioccolata – 14,00*

## Polpo alla luciana

*Su spuma fresca di pomodoro del piennolo, vela di pane e  
carbone di olive di Gaeta – 18,00*

## Sfere di salsiccia e friarielli

*Fondente di provola, crunch di tarallo napoletano – 12,00*

## Parmigiana di melanzane – 8,00

---

# Primi

---

## **Ziti alla Genovese**

*Cipolle di Montoro, carni selezionate e... tanto tempo – 14,00*

## **Raviolone ripieno di ragù napoletano**

*Pasta fresca e ragù secondo la tradizione – 14,00*

## **Zuppetta di fagioli e bonbon di coniglio all'ischitana – 14,00**

## **Mischiata di pasta con verza agli agrumi della costiera e petali di Angus – 14,00**

## **Spaghettoni quadrati, seppioline e crema di lupinus – 16,00**

## **Risotto di zucca mantovana profumato al tartufo con funghi porcini – 15,00**

---

## Secondi

---

### **Gran Misto Carne CLB alla griglia**

*Manzo, maiale, salsicce, agnello, pollo  
– consigliato per due – 36,00*

### **Fritturina di gamberi, calamari e merluzzetti**

*Insalatina di grano saraceno, carota gialla, ravanella e gel di limone – 18,00*

### **Trancio di ricciola in umido**

*Con olive, capperi e crema di linguine aglio e olio – 20,00*

### **Guancia di maialino nero casertano**

*Con maionese di papacelle e chips di patate – 18,00*

### **Blue-burger di sette tagli di Chianina 250 gr.**

*Servito con flan di verdure – 18,00*

### **Hamburger Cantina La Barbera© 250 gr.**

*Con brunoise di patate e funghi – 14,00*

### **Tagliata di Manzo 280 gr.**

*Con insalatina di finocchi – 23,00*

### **Filetto di Manzo 280 gr.**

*Con funghi porcini e pomata di nocciole – 28,00*

### **Entrecôte selezione CLB**

*Servita con patate al forno – 8,00 l'etto*

---

# Le Bistecche selezionate

---

## **Black Angus Irlandese**

*Selezione Ireland - Discarlux© – 9,50 l'etto*

## **Chianina I.G.P.**

*Selezione Val di Chiana - Italy – Consorzio Vitellone bianco appennino centrale – CHIANINA I.G.P.© – 9,50 l'etto*

## **Manzetta Prussiana**

*Selezione Germany/Poland - Jolanda de Colò© – 9,50 l'etto*

## **Danese Super Selection Special**

*Selezione Denmark - Like Italy© – 9,00 l'etto*

## **Pezzata Rossa Simmenthal Extra**

*Selezione Bavaria/Italy – Cillo© - Cantina La Barbera© – 8,50 l'etto*

## **Scottona di Marchigiana I.G.P. del Sannio**

*Selezione Italy – Cillo© - Cantina La Barbera© – 7,50 l'etto*

*\*Tutte le carni prevedono un minimo di 30 gg. di frollatura*

\*\*\*

## ***Prenota la tua specialità preferita...***

*Dal Manzo di Kobe giapponese- wagyū di manto nero della razza di Tajima - alle Tomahawk di Rubia Gallega Top extra cool...e tanto altro*

---

## Contorni

---

**Patate** *steak fritte della casa – 5,00*

**Patate** *al forno – 5,00*

**Verdure grigliate** – 5,00

**Contorni** *di stagione – 5,00*

**Insalata** *di stagione – 5,00*

## Dessert

---

**Brownie** *al doppio cioccolato – 6,00*

**Capresina** *alla gianduia su salsa di lampone – 6,00*

**Babà** *della tradizione – 6,00*

**Crema catalana** *profumata alla vaniglia, con gelè di camomilla – 6,00*

**Mousse di cioccolato bianco** *salsa di castagne, pomata di mandarino e cioccolato croccante extra dark – 6,00*

\*\*\*

**Tagliata mista di frutta** *di stagione – 6,00*

---