

ANTIPASTI STARTERS

Tartare di Fassona

all'erba cipollina, tuorlo d'uovo, parmigiano e vinaigrette alla senape
Piedmontese Fassona tartare, with chives, egg yolk, parmesan cheese and mustard vinaigrette



21 €

Insalata caprese

mozzarella di bufala, pomodoro, olive taggiasche e acciughe del Cantabrico
Caprese salad with buffalo mozzarella, tomato, Taggiasca olives and Cantabrian anchovies



21 €

Vitello "cbt"

in salsa tonnata, verdure in agrodolce, polvere di capperi e caviale
Slow cooked veal in tuna sauce, sweet and sour vegetables, caper powder and caviar



21 €

Maio Salad

con filetti di pollo, avocado, noci, Parmigiano, insalata iceberg e vinaigrette all'aneto
Maio Salad with chicken fillets, avocado, walnuts, Parmesan cheese, iceberg salad and dill vinaigrette



19 €

Pata Negra 30 GR

Jamon Bellota 100% Iberico, stagionatura oltre 35 mesi
Matured more than 35 months

24 €

WINE PAIRING

Champagne Pannier
Blanc de Noirs Vintage 2015
42 €

Made in Italy

degustazione di salumi e formaggi del nostro territorio
Cold cuts and cheeses from our territory



21 €

LA GRIGLIA FROM THE GRILL

Costata di Simmenthal FROLLATA 30/40 GIORNI 59 €

Simmenthal Rib-Eye steak (Dry Aged: 30/40 days)
GR 600

COCKTAIL PAIRING
BITTER WOOD 68 €

Suprema di pollastrello 19 €

Sliced chicken breast
GR 160

COCKTAIL PAIRING
TRIBUTE PALOMA 30 €

New York steak di Angus Australiano 37 €

New York steak of Australian Angus
GR 260

COCKTAIL PAIRING
MAIO'S VINTAGE NEGRONI 49 €

Filetto di Angus Irlandese 34 €

Fillet steak of Irish Angus
GR 200

COCKTAIL PAIRING
MEZCAL FASHIONED 45 €

Picanha di Angus Argentino 29 €

Argentinian Angus picanha
GR 280

COCKTAIL PAIRING
TIKI'S PUNCH 39 €

Tutte le nostre carni sono servite con salsa BBQ
All our meats are served with BBQ sauce

CONTORNI SIDES

5 € 8 €

Insalata mista di stagione

Mixed salad

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Patatine fritte*

*French fries**

Patate novelle arrostiti

Roasted potatoes

Chips di patate al tartufo nero

Black truffle potato chips

Cipolla caramellata

Caramelized onion

BURGER MAKE YOUR OWN BURGER

Hamburger* di Rubia Gallega & french fries*

Rubia Gallega hamburger & french fries**



COCKTAIL PAIRING
BEE-ORANGE
NORMAL 26 € THE BEAST 34 €

NORMAL
GR 160 17 €

THE BEAST
GR 320 25 €

Guarnizioni Garnishes

Formaggio cheddar
Cheddar cheese

Pomodoro fresco
Fresh tomato

Insalata
Lettuce

Uovo
Egg

Cipolla caramellata
Caramelized onion

Bacon croccante
Crunchy bacon

BABY MENU

Cheeseburger

con patatine fritte* + bibita + wafer
Cheeseburger, french fries, soft drink, wafer*

16 €

DESSERT

Piccola Saint Honoré**

vaniglia Tahitiana e caramello
*Small Saint Honoré** with Tahitian vanilla and caramel*



11 €

Insalata di ananas e arance

noci Pecan, fiori e germogli
Pineapple and orange salad, pecan nuts, flowers and sprouts



11 €

Frutti di bosco

in purezza
Just berries

13 €

Tiramisù

biscuit al cioccolato, caffè e polvere di liquirizia
Tiramisù with chocolate biscuit, coffee and liquorice powder



11 €

Champagne

Gaston Burtin Brut S.A. <i>Gaston Burtin</i> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	19 €
Gaston Burtin Rosé S.A. <i>Gaston Burtin</i> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	22 €
Pannier Vintage Brut 2014 <i>Pannier</i> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	21 €
Pannier Blanc de Noir 2015 <i>Pannier</i> Pinot Nero, Pinot Meunier	22 €

Bollicine *Sparkling Wine*

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG <i>Villa Sandi</i> Extra Dry	10 €	40 €
--	------	------

Bianchi *White Wine*

Brigante Bianco 2021 <i>La Costa</i> Chardonnay, Manzoni, Verdesse	8 €	38 €
--	-----	------

Rossi *Red Wines*

Barbera D'Alba 2021 <i>Conterno Fantino</i> Barbera	8 €	35 €
Seriz 2019 <i>La Costa</i> Merlot e Sirah	9 €	36 €
Pinot Nero "Marith" 2021 <i>Kornell</i> Pinot Nero 6 mesi months	8 €	39 €
Rosso di Montalcino 2021 <i>Renieri</i> Sangiovese	9 €	42 €

Selezione Coravin *Coravin selection*

Chianti Classico Riserva 2015 <i>Tenuta Carobbio</i> Sangiovese 24 mesi months	12 €	55 €
Re di Renieri 2019 <i>Castello di Bossi</i> Merlot, Cabernet Franc, Cabernet sauvignon, Petit Verdot	12 €	60 €
Cabernet Sauvignon "Pietraforte" 2014 <i>Tenuta Carobbio</i> Cabernet Sauvignon 22 mesi months	18 €	84 €
Sfursat 5 Stelle 2018 <i>Nino Negri</i> Chiavennasca (Nebbiolo) 16 mesi months	25 €	130 €
Brunello di Montalcino 2017 <i>Renieri</i> Brunello (Sangiovese) 14 mesi months	25 €	130 €

Liquori & Distillati
Spirits & Liqueurs 5 €

COCKTAILS

MAIO'S VINTAGE NEGRONI Maio Balsamic Gin, Maio Vermut, Campari	16 €
MEZCAL FASHIONED Mezcal, bitter aromatico, soda e agave <i>Mezcal, aromatic bitter, soda and agave</i>	14 €
TIKI'S PUNCH Rum scuro, vermouth rubino, bitter aromatico, lime, orzata e chinotto <i>Dark Rum, ruby vermouth, aromatic bitter, lime, barley water and chinotto</i>	14 €
TRIBUTE PALOMA Tequila, Nanea passion fruit, pompelmo, lime, e tonica al pompelmo <i>Tequila, Nanea passion fruit, grapefruit, lime and grapefruit tonic water</i>	14 €
BITTER WOOD Campari, Vermut infuso al timo, rosmarino e salvia <i>Campari, Vermut infuse with thyme, rosemary and sage</i>	12 €
BEE-ORANGE Vermut rosso, Campari, succo d'arancia, miele <i>Red Vermut, Campari, orange juice, honey</i>	14 €

BEERS

	25 cl	40 cl
Birre alla spina Naturtrub Zoogami Bionda <i>Alc. 5,2% vol.</i>	5 €	7 €
Birre in bottiglia <i>Birrificio Gjiulia</i>		
IPA Italia Pale Ale <i>Alc. 5,8% vol.</i>	9 €	RIBÒ Italian Grape Ale 150cl <i>Alc. 6,5% vol.</i> 35 €
RIBÒ Italian Grape Ale 33cl <i>Alc. 6,5% vol.</i>	9 €	BARLEY WINE Barrique 50cl <i>Alc. 10% vol.</i> 15 €

CAFFETERIA

Caffè Espresso 2 €	Caffè d'Orzo 2 € <i>Barley Coffee</i>
Cappuccino 3,5 € <i>The Espresso shot, the silky milky foam</i>	Marocchino 3 € <i>Espresso, milk foam and powder chocolate</i>
Latte Macchiato 3,5 € <i>Hot milk with a shot of Espresso</i>	Ginseng 2,5 € <i>Ginseng Coffee</i>

ACQUA & BIBITE

Acqua <i>water</i>	33 cl 3 €	75 cl 4,5 €
Bibite <i>soft drinks</i>	5 €	