

## antipasti | starters

### CAPRESE DI BUFALA

MOZZARELLA DI BUFALA 200GR SERVITA SU UN LETTO DI SALSA DI POMODORO HOMEMADE  
AROMATIZZATA DA BASILICO ED IL SUO OLIO  
**BUFFALO CHEESE**  
MOZZARELLA 200GR, SERVED ON A BED OF HOMEMADE TOMATO SAUCE FLAVOURED WITH BASIL AND OIL  
**€ 20**

### INSALATA DI POLPO SEDANO E POMODORINI

SCAGLIE DI POLPO CBT, CON JULIENNE DI SEDANO AL NATURALE E POMODORINO DATTERINO SEMI-DRY  
**OCTOPUS SALAD CELERY AND CHERRY TOMATOES**  
SLIVERS OF OCTOPUS WITH NATURAL JULIENNE CELERY AND SEMI-DRY CHERRY TOMATOES  
**€ 24**

### VITELLO TONNATO

MAGATELLO DI VITELLO CBT, SERVITO CON UNA SPUMA DI SALSA TONNATA, SERVITO CON CUCUNCI AL  
NATURALE E TERRA DI OLIVE NERE  
**VITELLO TONNATO**  
VEAL TOPSIDE SERVED WITH A MOUSSE OF TUNA SAUCE, SERVED WITH NATURAL CAPERS AND BLACK OLIVES  
**€ 22**

## primi piatti | firsts course

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

SPAGHETTI CARBONARA  
**€ 20**

### MACCHERONCINI ALLA NORMA

MACCARONCINI ALLA NORMA  
**€ 22**

### RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON OSSOBUCCO DI VITELLO

RISOTTO WITH SAFFRON AND VEAL OSSOBUCCO  
**€ 27**

### LASAGNA ALLA BOLOGNESE

LASAGNA BOLOGNESE  
**€ 24**

### PACCHERI AI FRUTTI DI MARE

PACCHERI WITH SEAFOOD  
**€ 28**

## secondi piatti | main course

### PARMIGIANA DI MELANZANE

AUBERGINE PARMIGIANA  
**€ 24**

### GALLETTO COTTO ALLA GRIGLIA SERVITO CON PATATE AL FORNO AL ROSMARINO

GRILLED COCKEREL, SERVED WITH BAKED POTATOES AND ROSEMARY  
**€ 30**

### CUBI DI PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA

SWORDFISH CUBES MEDITERRANEAN STYLE  
**€ 26**

### TRANCETTI DI SALMONE SCOTTATO CON MOUSSE DI AVOCADO ED IL SUO FRUTTO E UOVA DI SALMONE

SALMON SLICED LIGHTLY COOKED WITH AVOCADO MOUSSE, ITS FRUIT, AND SALMON ROE  
**€ 25**

### TATAKI DI TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI PISTACCHIO, SERVITO CON CIPOLLE CAMELLATE E SALSA TERAYAKI

TUNA TATAKI LIGHTLY COOKED IN A PISTACHIO CRUST, SERVED WITH CARAMELIZED ONIONS AND TERAYAKI SAUCE  
**€ 28**

\*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE

**€ 4 p.p.**

## le nostre insalate | our salads

### **INSALATA VISTA**

LATTUGA ROMANA, POMODORINI, CAROTE, CETRIOLI, PETTO DI POLLO GRIGLIATO,  
CROSTINI DI PANE ALLE SPEZIE HOMEMADE E SALSA YOGURT

*ROMAINE LETTUCE, CHERRY TOMATOES, CARROTS, CUCUMBER, GRILLED CHICKEN BREAST,  
HOMEMADE SPICES CROUTONS AND YOGURT SAUCE*

**€ 18**

### **INSALATA DUOMO**

MISTICANZA ORIENTALE, POMODORINI FRESCHI, CAROTE, CETRIOLI, AVOCADO,  
SALMONE AFFUMICATO, PHILADELPHIA E SEMI DI SESAMO COLORATI TOSTATI

*ORIENTAL MIXED GREEN SALAD, FRESH CHERRY TOMATOES, CARROTS, AVOCADO, SMOKED SALMON,  
PHILADELPHIA CHEESE AND COLOURED AND TOASTED SESAME SEEDS.*

**€ 20**

### **INSALATA CATTEDRALE**

MISTICANZA ORIENTALE, POMODORINI, CAROTE, CETRIOLI, FINOCCHI, POMODORI SECCHI, OLIVE  
TAGGIASCHE, VERDURE ALLA GRIGLIA E SENAPE DIJON

*ORIENTAL MIXED GREEN SALAD, CHERRY TOMATOES, CARROTS, CUCUMBER, FENNEL, DRIED TOMATOES,  
LIGURIAN OLIVES, GRILLED VEGETABLES, AND HOT FRENCH MUSTARD.*

**€ 16**

## hamburger

### **CLASSIC BURGER**

BUN CON SESAMO, HAMBURGER DI MANZO CIRCA 250GR,  
LATTUGA ROMANA, POMODORO, UOVO DI

FATTORIA OCCHIO DI BUE, BACON CROCCANTE, SALSA CHEDDAR E MAIONESE.  
SERVITO CON PATATE AL FORNO

*SESAME SEED BUN, BEEF HAMBURGER 250GR (APPROX.), ROMAINE LETTUCE, TOMATO, FARM FRIED EGG,  
CRISPY BACON, CHEDDAR SAUCE AND MAYONNAISE, SERVED WITH BAKED POTATOES.*

**€ 24**

### **VEGGIE BURGER**

BUN CON SESAMO, HAMBURGER DI VERDURE HOMEMADE, RUCOLA, POMODORI SECCHI,  
PHILADELPHIA E MAIONESE VEG. SERVITO CON PATATE AL FORNO

*SESAME SEED BUN, HOMEMADE VEGETABLES HAMBURGER, ROCKET, DRIED TOMATOES,  
VEGAN PHILADELPHIA CREAM AND MAYONNAISE, SERVED WITH BAKED POTATOES.*

**€ 22**

## dessert homemade

### TIRAMISÙ

**€ 10**

### CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

*WILD FRUIT CHEESECAKE*

**€ 12**

### TORTA DEL GIORNO

*CAKE OF THE DAY*

**€ 10**

\*COPERTO, PANE E OLIO DI NOSTRA PRODUZIONE

**€ 4 p.p.**

# la selezione alla griglia

## DARK RED SELEZIONE TAMACO (esclusiva Vista Duomo)

*La Dark Red selezione Tamaco comprende vacche di età superiore ai 6 anni che hanno vissuto sempre al pascolo. La carne di presenta con un grasso di copertura importante, ed una marezzatura di altissimo valore. È una carne dal colore rosso intenso, dal sapore unico e di una tenerezza irresistibile.*

**Costata: €12,00/hg**

**T-bone: €14,00/hg**

## RUBIA GALLEGA

*Una delle carni più pregiate al mondo, si differenzia dalle altre tipologie di carni perchè i bovini hanno un età tra i 5 e i 10 anni e vengono allevati allo stato brado in Galizia.*

*Il nome "Rubia" deriva dalla colorazione di queste vacche, "Rubie" appunto, che in Spagnolo significa Bionde. Una carne dal sapore ricco e ammaliante che non dimenticherai facilmente.*

**Costata: €14/hg**

**T-bone: €16/hg**

## VACCA YELLOW TOP IRLANDA

*L'Irlanda è rinomata per la sua produzione di carne bovina di alta qualità e i bovini irlandesi sono molto apprezzati nel mercato globale. Razza di taglia media, nota per il suo temperamento docile, robustezza e capacità di prosperare. Presenta un mantello rosso con segni bianchi sul viso e sul corpo, allevata al pascolo con una dieta a base di erba fresca, che insieme all'età della Vacca donano il colore giallo del grasso esterno di copertura. La carne di questi animali è molto apprezzata per il sapore e per la sua tenerezza che si ottiene con una maturazione di 40 giorni.*

**Costata: €12/hg**

**T-bone: €14/hg**

## TOMAHAWK DI SIMMENTHAL SCOTTONA BAVARESE EXTRA MAREZZATO

*È un taglio della parte anteriore della lombata del bovino, la sua peculiarità è l'osso lungo che la fa somigliare all'antica ascia dei nativi americani.*

**Peso medio 1.4/1.5 Kg € 110**

## PICANHA DI SIMMENTHAL SCOTTONA BAVARESE

*È un taglio tipico della cucina Brasiliana, corrisponde alla punta della sottofesa, tipicamente di forma triangolare, la sua caratteristica principale; è lo strato di grasso presente, che è spesso più di 1cm. Peso minimo 500gr.*

**€8/hg**

# our selection of grilled meats

## DARK RED TAMACO BEEF (Exclusive Vista Duomo)

*The Dark Red Tamaco beef includes cows over 6 years old that have always lived on pasture.*

Chop: **€12,00/hg**

T-bone: **€14,00/hg**

## RUBIA GALLEGA

*One of the world's most prized meats, it differs from other types of cattle because they are between 5 and 10 years old and are reared free-range in Galicia. The name "RUBIA" is due to the colour of their coat, that means "blond" in Spanish.*

Chop: **€14/hg**

T-bone: **€16/hg**

## YELLOW TOP IRELAND COW

*Ireland is renowned for its high quality beef production and Irish cattle. They are highly appreciated in the global market. Medium-sized breed, known for its docile temperament, robustness and ability to thrive. It has a red coat with white markings on the face and body, raised on pasture with a diet based on fresh grass, which together with the age of the cow they give the yellow color of the external covering fat. The meat of these animals is highly prized for its flavor and its tenderness which is obtained with a maturation of 40 days.*

Chop: **€12/hg**

T-bone: **€14/hg**

## SIMMENTHAL TOMAHAWK BAVARIAN YOUNG COW

*It is a cut from the front part of the beef loin.*

*Its peculiarity is the long bone that makes it resemble the ancient Native American axe.*

Average weight 1.4/1.5 Kg. **€ 110**

## SIMMENTHAL PICANHA BAVARIAN YOUNG COW

*It is a typical cut of Brazilian cuisine and corresponds to the tip of the rump, typically triangular. Its main characteristic is the layer of fat more than 1 cm thick.*

Minimum weight 500 gr

**€8/hg**