

COOD
COCKTAILS & BEEF

APERITIVO

“Il problema con il mondo è che tutti sono indietro di qualche drink”

Humphrey Bogart



APERITIVO AL COOD



Dalle 18:30 alle 21:30

prevede una proposta cocktails creati dal nostro bartender,
nonché tutti i cocktails internazionali preparati con i migliori distillati
selezionati per garantirvi un'esperienza di piacere
in linea con la cucina del ristorante
a partire da € 12,00 accompagnato da un tagliere di qualità
e assaggi di pizza e focaccia.

Secondo tagliere senza consumazione €6,00

Da non perdere le nostre proposte di Tapas (Finger COOD)



 LIVELLO ALCOLICO 1-5
 LIVELLO DOLCEZZA 1-5

SIGNATURE COCKTAILS

Il Primo Bacio

Beefeter gin al basilico fresco, Italicus (rosolio di bergamotto), lime, soda al pompelmo, essenza ai sentori d'oriente. Fresco e profumato.

Santorini

Martin Miller gin al cardamomo, Mastiha Roots, lime, zucchero filato. Intrigante e deciso

Acapulco

Nuestra Soledad mezcal, sciroppo (homemade) al passion fruit, lime, Stolichnaya vodka. Tropicale e affumicato

Carlito

Plantation 3, Rabarbaro Zucca, vermouth rosso Carlo Alberto, spuma di mango. Amaricante ed esotico

Negroni Imbruttito

Campari, vermouth rosso Carlo Alberto, Siete Misterios mezcal, Ancho Reyes verde. Forte, intenso e leggermente piccante

Tikissimo

Plantation pineapple rum, Falernum (homemade), Plantation 3 al peperoncino, lime. Irriverente e speziato

New Fashion

Maker's Mark bourbon, Antica Formula vermouth, velluto di caramello salato, fiocchi di cioccolato fondente. Dolce ma deciso

Tundra

Kraken rum, ananas grigliato, liquirizia Quaglia, lime. Accompagnato da un amuse-bouches di piccola pasticceria complementare al drink. Sensuale ed avvolgente



2

3

€ 12,00

3

5

€ 12,00

4

3

€ 12,00

2

3

€ 12,00

3

5

€ 12,00

3

3

€ 14,00

5

5

€ 14,00

3

3

€ 14,00



GIN TONIC

Citadelle	Francia	€ 13,00
Martin Miller	Inghilterra	€ 13,00
Tanqueray Ten	Inghilterra	€ 14,00
Hendrick's	Scozia	€ 14,00
Gin del Professore	Italia	€ 14,00
La Madame	Italia	€ 14,00
Oxley	Inghilterra	€ 14,00
Gin Mare	Spagna	€ 15,00
Sabatini	Italia	€ 15,00
Sipsmith	Inghilterra	€ 15,00
N.3 London dry	Olanda	€ 15,00
Gunpowder	Irlanda	€ 15,00
King of Soho	Inghilterra	€ 15,00
Roner Z44	Italia	€ 15,00
Monkey	Germania	€ 16,00
Tatsumi	Giappone	€ 16,00
Etsu	Giappone	€ 16,00
Roku	Giappone	€ 16,00
Kozue	Giappone	€ 16,00
Kinobi	Giappone	€ 16,00
Brockman's	Inghilterra	€ 16,00
Elephant	Germania	€ 16,00
Gold 999	Francia	€ 16,00
Nikka coffey gin	Giappone	€ 16,00

Abbiamo selezionato alcuni dei migliori GIN del mondo.
Grazie all'abilità della nostra BarLady li abbiamo abbinati
a Toniche Premium e a botaniche scelte per rendere il
vostro Gin Tonic un' *esperienza* indimenticabile.



COCKTAIL INTERNAZIONALI

Analcolico Dolce e Secco

Seconda consumazione € 10,00

€ 12,00

Americano

€ 12,00

Negroni

€ 12,00

Milano-Torino

€ 12,00

Moscow Mule

€ 12,00

Hugo

€ 12,00

Old Fashioned

€ 12,00

Aviation

€ 12,00

Daiquiri

€ 12,00

Manhattan

€ 12,00

Whiskey sour

€ 12,00

Margarita

€ 12,00

Martinez

€ 13,00

Martini Cocktail

€ 13,00

French 75

€ 13,00

Seconda consumazione €1,00 in meno

Se desiderate il vostro cocktail preferito la nostra BarLady è a vostra disposizione



BOLLICINE AL CALICE

“RUSTICO” Prosecco d.o.c. Treviso Brut

Nino Franco, Valdobbiadene/Conegliano - 100% Glera

FRANCIACORTA Brut d.o.c.g. Cuvée Prestige

Cà del Bosco - 75% Chardonnay , 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero

CHAMPAGNE NICOLAS MAILLART PLATINE Premiere Cru

Nicolas Maillart 78% Pinot Noir, 16% Chardonnay, 6% Pinot Meunier

VINI AL CALICE ROSSI

SUSUMANIELLO Cantine Cantele

100% Susumaniello

ROSSO TOSCANO

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cannaiolo

KALTERERSEE

Vitigno Schiava, Trentino Alto Adige

VINI AL CALICE BIANCHI

GEWURZTRAMINER a.a. d.o.c. - 2017

Cantina Ternalo 100% Gewurztraminer

VERMENTINO SÙMARI d.o.c. - 2018

Azienda Su' Entu 100% Vermentino

ETNA BIANCO LE SABBIE d.o.c. - 2018

Firriato - 70% Carricante, 30% catarratto



€ 12,00
Seconda consumazione
€ 7,00

€ 13,00
Seconda consumazione
€ 11,00

€ 16,00
Seconda consumazione
€ 15,00



€ 48,00
Seconda bottiglia
€ 5,00 in meno

€ 52,00
Seconda bottiglia
€ 5,00 in meno

€ 64,00
Seconda bottiglia
€ 5,00 in meno

€ 12,00
Seconda consumazione
€ 7,00

€ 12,00
Seconda consumazione
€ 7,00

€ 12,00
Seconda consumazione
€ 7,00

€ 48,00
Seconda bottiglia
€ 35,00

€ 48,00
Seconda bottiglia
€ 35,00

€ 48,00
Seconda bottiglia
€ 35,00

€ 12,00
Seconda consumazione
€ 7,00

€ 12,00
Seconda consumazione
€ 7,00

€ 12,00
Seconda consumazione
€ 7,00

€ 48,00
Seconda bottiglia
€ 35,00

€ 48,00
Seconda bottiglia
€ 35,00

€ 48,00
Seconda bottiglia
€ 35,00

La bottiglia è per un massimo di 4 persone



BIRRE

ALLA SPINA

Bionda JupilerBelga 40 cl

€ 12,00

Seconda consumazione € 7,00

BOTTIGLIA

“COLLESI” (dall’Umbria la birra più premiata al mondo)

Artigianale Bionda 33 cl

€ 12,00

Seconda consumazione € 8,00

Artigianale Bionda 75 cl

€ 22,00

Seconda consumazione € 17,00

Artigianale Rossa 33 cl

€ 12,00

Seconda consumazione € 8,00

Artigianale Rossa 75 cl

€ 22,00

Seconda consumazione € 17,00

La bottiglia da 0,75 cl si intende per un massimo di 2 persone.

Bibite e Succhi

€ 12,00

Seconda consumazione € 6,00



FINGER COOD

Una proposta culinaria in versione tapas informale ma gustosa

Empanada		€ 2,00
Arancino di Riso		€ 3,00
Panino Pulled Pork		€ 4,00
Polpette Dry Adged		€ 5,00
Polpette alla Toscana		€ 5,00
Chorizo Maragato alla Griglia		€ 5,00
Friggitelli	3 pz	€ 6,00
Lardo di Patanegra		€ 6,00
Acciughe Linda Playa del Mart Cantabrico	2 pz	€ 6,00
Spiedini di Pollo ai tre Sapori		€ 6,00
puoi scegliere: liscio, curcuma e senape, rub e paprika, erbe miste		
Lollipop di Pollo al Bacon	3 pz	€ 7,00
Finger Racks, Baffa di Maialino di Parma in BBQ Italia	3 pz	€ 7,00
Battuta di Fassona Piemontese, Presidio "Slow Food"	50 gr	€ 7,00
Battuta al Coltello di Bisonte Canadere	50 gr	€ 8,00
Prosciutto di San Daniele 18 mesi		€ 8,00
Battuta al Coltello di Chianina Toscana	50 gr	€ 9,00
Strolghino, Salame di Culatello		€ 9,00
Cecina de Leon "Cadera" IGP, Manzo stagionato in grotta		€ 12,00
Patanegra di puro Bellota etichetta nera 36 mesi		€ 13,00

