



MENU

STARTERS

Carrot Flan with Almond Cream and Ginger Powder € 6,00

Hummus of Chickpeas, Sweet Paprika and Sesame Seeds € 6,00

Bacon Chicken Lollipop with Lime Mayonnaise and Mixed Salad (3 pz.) € 9,00

OUR KNIFE STRIKES

Battuta di Fassona Piemontese "Slow Food" presidium..... € 18.00

New Zealand Venison Battuta € 20.00

Battuta di Fassona Piemontese "Slow Food" presidium, Roquefort and Pears in Osmosis marinated in Coffee and Vanilla € 22.00

Battuta di Fassona Piemontese "Slow Food" Presidium, Land of Hazelnuts, Marinated Yolk and Black Truffle € 24.00

OUR SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESE

Pata Negra lard of pure Bellota breed € 10.00

San Daniele ham (18 months) € 16.00

Mangaliza Ossocollo € 22.00

Jamon di Pata Negra pure breed Bellota black label 36 months..... € 28.00

Assiette of fine cheeses with their Jams € 18.00
Occelli chestnut, Occelli Barolo, Red Cow Parmesan and Toma al Wiskey

Assiette of Salami..... € 20.00
San Daniele Ham 18 months, Pata Negra Lard, Mangaliza Ossocollo, Cecina de Leon

Assiette of Salami and Cheese € 29.00

FIRST COURSES

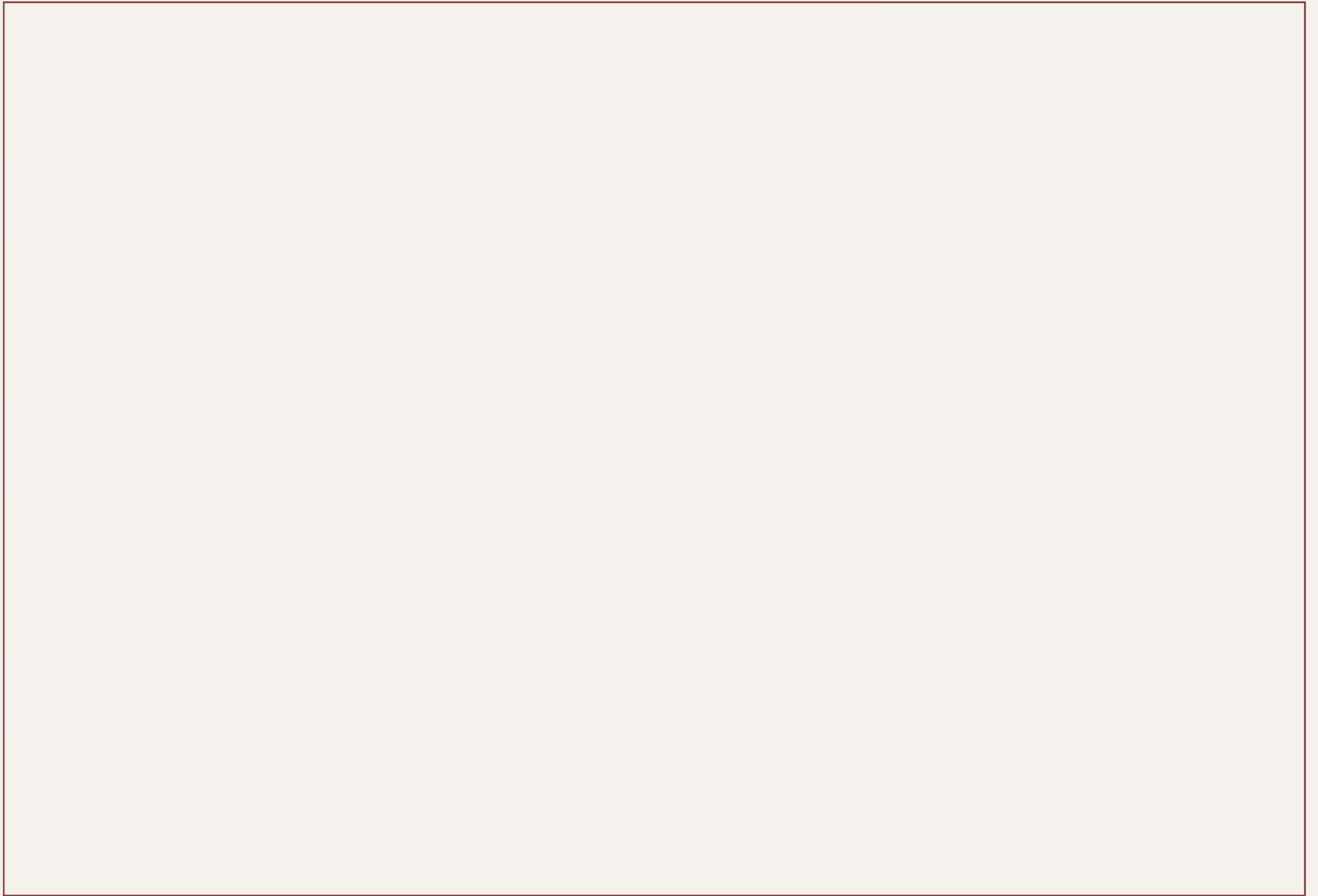
Ricotta Gnocchi with Topinambur Cream, Basil Oil and Tomato Rice Tuile€ 14,00

Tagliatelle with Cacio e Pepe with Fassona Battuta Quenelle, "Slow Food" presidium€ 15,00

Gratinated Crespelle Cannelloni with Ricotta, Mushrooms and Lime Powder€ 15,00

Ravioli with Duck and Chestnuts on Cream of Potatoes and Porcini Mushrooms with Port Reduction.....€ 16,00

Saffron Risotto with Ossobuco Ragout€ 16,00



SECOND COURSES

Stewed Ossobuco with Mashed New Potatoes and Pea Cream€ 25,00

CLT Barberie Duck Breast with its Fund, Purple Potato Cream and Chestnut Honey Butter.....€ 28,00

Milanese Veal Cutlet with Herb Roasted Potatoes€ 30,00

Canadian Bison Sirloin with Whiskey Sauce, Caramelized American Potatoes and Sour Cream.....€ 39,00

MEAT FROM THE WORLD

ON THE FIRE OF BRACE

Tagliata di Fassona Piemontese "Slow Food" presidium (250 gr)	€ 26.00
Cube roll, Uruguay grown on wheat (250 gr).....	€ 27.00
Entrana Black Angus America (250 gr).....	€ 28.00
Fillet of Argentine Angus (250 gr)	€ 30.00
New Zealand Venison Fillet (200 gr)	€ 32.00
Wagyu fillet Australia (200 gr)	€ 75.00
Irish Angus Tomahawk (1 Kg).....	€ 80.00

DRY AGED BEEF

	Rib Cut (av. 600 gr)	Fiorentina Cut (av. 1 Kg)
Pezzata Rossa Friulana Extra Marezzata	€ 40.00	€ 67.00
Prussiana Diamon	€ 40.00	€ 67.00
Swami Denmark.....	€ 43.00	€ 72.00
Freeygard Sashi.....	€ 43.00	€ 72.00

BBQ

Pulled Pork “Boston Butt”, BBQ USA Certified, with Baked Potatoes and Pale Ale Apple Sauce	€ 16,00
Brisket (Top of Beef Breast), with Coleslaw and Carrot Chips.....	€ 18,00
Ribs Racks, Parma Pork Baffa in BBQ Italia	€ 20,00

FLAT BREAD AND BURGERS

Covaccino	€ 4,50
Veg.Burger	€ 18,00
Burger di Ceci, Zucchine marinate e Burger Bun fatto in casa, servito con Chips di Patate	
COOD Burger	€ 20,00
200 gr. of Dry Aged Burger, Salad, Tomato, Cheddar Cheese, Bacon, Mayonnaise, Caramelized Tropea Onion and Homemade Burger Bun, served with Potato Chips	

SEA SELECTION

Lobster Quiche with Cherry Marinated Lobster and Mornay Sauce	€ 16,00
Lobster Roll	€ 26,00
Homemade Bun with Taggiasca Olives, Lobster Tartare, Cherry Tomatoes, Arugula, Lemon Thyme Butter and Shellfish Mayonnaise, served with Carrot Chips	
Grilled Lobster with Coconut Oil, Cream of Potatoes with Lemon, Gazpacho and Black Garlic Biscuit	€ 38,00

SIDE DISHES

Sautéed Potatoes with Herbs	€ 6,00
Potato chips.....	€ 6,00
Sautéed vegetables.....	€ 6,00
Mashed New Potatoes.....	€ 7,00
Cartoccio potatoes with Crème Fraîche.....	€ 7,00
Sautéed Spinach with Chilli.....	€ 7,00
Grilled vegetables	€ 7,00

DESSERT

Tiramisù COOD Style.....€ 7,00

Chocolate Cake with Dark Raspberry Heart and Chantilly Cream.....€ 7,00

Decomposed Millefeuille with Chantilly Cream and Caramelized Pears with Bergamot and Pernod€ 7,00

Caprese Cake 2.0€ 8,00

Caprese Cake with Pistachio and White Chocolate on Burrata Foam with Maldon Salt

Creamy Orange Puffs, Dark Chocolate Mousse and Almond Craquelin€ 8,00

Sorbets.....€ 6,00

Lemon | Mandarin | Mango

DRINKS

Natural Water 0,50 cl.....€ 2,00

Sparkling Water 0,50 cl.....€ 2,00

Natural Water 0,75 cl.....€ 4,00

Sparkling Water 0,75 cl.....€ 4,00

Coca Cola€ 4,00

Coca Cola Zero€ 4,00

Lager Craft Beer € 8,00

Birrificio La Bergamasca

Blanche Craft Beer € 8,00

Birrificio La Bergamasca

IPA Craft Beer..... € 8,00

Birrificio La Bergamasca

Coffee € 2,00

Bread and cover..... € 3.00



Segnaliamo, per dovere d'informazione a tutela della nostra clientela che:

Ai sensi della vigente normativa, segnaliamo gli allergeni come da REGOLAMENTO UE N. 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) prodotti derivati
2. uova e prodotti derivati
3. arachidi e prodotti derivati
4. soia e prodotti derivati
5. latte e prodotti derivati
6. frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati
7. semi di sesamo e prodotti derivati
8. anidride solforosa e solfiti in tracce
9. senape e prodotti a base di senape
10. lupini e prodotti a base di lupini
11. sedano e prodotti a base di sedano
12. crostacei e prodotti a base di crostacei
13. molluschi e prodotti a base di molluschi
14. pesce e prodotti a base di pesce
15. prodotto surgelato all'origine

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

