



MENU

Prova le **Novità di Cood**

Ogni 15 giorni verrà proposto un taglio di carne ad un prezzo promozionale, in collaborazione con le migliori macellerie selezionate.

Questa settimana:

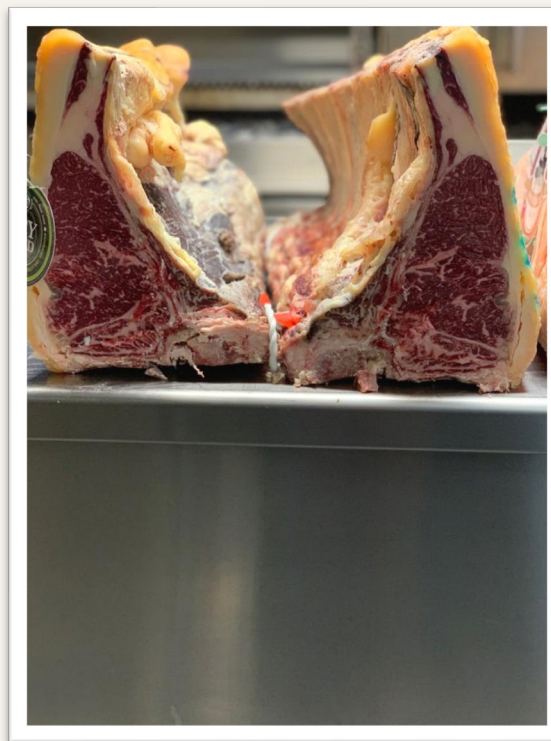
Simmental top quality extra

Provenienza: Germania

Lotto: 12280/COR 00

Frollatura: dal 21/03/2019

Dry aged by COOD



Simmental è una razza bovina originaria delle valli del fiume Simme, nell'Oberland Bernese nel Canton Berna in Svizzera. La sua area di allevamento è molto vasta perché viene allevata in zone come la Germania, l'Austria, la Russia, l'Australia e l'America latina

Costata Simmental top quality extra, taglio minimo 600 gr€ 11.00 all'etto

Fiorentina Simmental top quality extra, taglio minimo 1000 gr.....€ 11.00 all'etto

Antipasti

Finger racks, baffa di Maialino di Parma in BBQ Italia (2 pz) (1, 8, 9, 11).....	€ 6.00
Lollipop di pollo al bacon (3 pz) (8, 9)	€ 7.00
Polpette alla Toscana con olive nere in umido (1, 2, 5, 11).....	€ 10.00
Chorizo Maragato alla griglia.....	€ 10.00
Grigliata di verdure - large.....	€ 10.00
Caprese (pomodoro - mozzarella - basilico) (5)	€ 12.00
Mozzarella di bufala, con pomodorini datterini e insalata (5)	€ 13.00
Acciughe Linda Playa Mar Cantabrico, con insalatina, burro di Malga e pane (6 pz) (1, 14)	€ 18.00
Mortadella San Marino.....	€ 8.00
Lardo di Pata Negra (8).....	€ 12.00
Prosciutto di San Daniele, 18 mesi	€ 16.00
Strolghino, salame di culatello	€ 18.00
Prosciutto di Cinta Senese al coltello	€ 21.00
Cecina de Leon, "Cadera", IGP	€ 21.00
Pata Negra di puro Bellota etichetta nera, 36 mesi	€ 25.00
Tagliere di prosciutto di Parma al pepe rosa.....	€ 13.00
Tagliere di Jamon Serrano.....	€ 15.00
Tagliere di prosciutto Cinta Senese alle erbe	€ 21.00

Assetta di salumi misti (8) € 21.00

Prosciutto di Cinta Senese al coltello, Cecina de Leon, Lardo di Pata Negra, Mortadella San Marino, Strolghino

Tagliere di prosciutti € 25.00

Prosciutto di Cinta Senese al coltello, Prosciutto San Daniele, Pata negra

Battuta di Fassona piemontese, presidio "Slow Food" € 19.00

Battuta al coltello di Bisonte Canadese € 23.00

Battuta al coltello di Chianina Toscana € 24.00

Tris di battute di carne: Chianina, Bisonte e Fassona € 25.00

Tutte le battute sono servite con misticanza, senape e fiocchi di sale Maldon

Pizze e Focacce

Covaccino (focaccia) (1) € 5.00

Focaccia Regina Margherita (1, 5) € 10.00

Salsa di pomodoro, mozzarella di latte vaccino, basilico

Focaccia Verdure (1, 5) € 14.00

Verdure grigliate e Robiola di Rocca Verano DOP (presidio slow food)

Focaccia San Daniele (1, 5) € 18.00

Prosciutto San Daniele, misticanza d'insalatine novelle, mozzarella di bufala, pomodoro perino San Marzano, olio monocultivar di tonda iblea "Polifemo"

Pizza Margherita (1, 5) € 9.00

Mozzarella fior di latte, pomodoro e basilico

Pizza Cood (1, 5, 14)..... € 14.00

Mozzarella di bufala d.o.p. e anchoas del Mar Cantabrico

Pizza Chorizo (1, 5) € 12.00

Friggitelli, chorizo maragato, pomodoro e mozzarella fior di latte

Pizza Vegetariana (1, 5) € 12.00

Melanzane, zucchine, carciofi, peperoni e mozzarella fior di latte

Sul fuoco di brace

Cube roll, Uruguay allevato a grano..... € 24.00

Cube roll, Auberdeen Irlanda certificato € 25.00

Controfiletto Danimarca "japan style"..... € 18.00

Costata di Scottona Bavarese, taglio minimo 600 gr € 5.50 all'etto

Costata Extra marezzato Italia, taglio minimo 600 gr € 5.50 all'etto

Costata Scottona Shorthorn, taglio minimo 600 gr € 6.50 all'etto

Costata frollata finlandese "Freygaard", selezione Sashi, taglio minimo 1000 gr..... € 7.00 all'etto

Costata di Chianina Italia certificata, taglio minimo 600 gr..... € 8.00 all'etto

Costata Dry Aged Irlanda certificata, taglio minimo 600 gr € 8.50 all'etto

Costata Dry Aged Rubia Gallega (45/50 giorni), taglio minimo 1200 gr..... € 9.00 all'etto

Costata di Marango marezzato, taglio minimo 600 gr	€ 9.00 all'etto
Costata Black Angus USA Ranch, taglio minimo 600 gr	€ 10.00 all'etto
Costata Simmental top quality extra, taglio minimo 600 gr	€ 11.00 all'etto
Costata Black Angus Spagna top quality extra, taglio minimo 600 gr	€ 11.00 all'etto
Costata Rubia Gallega top extra quality, taglio minimo 600 gr	€ 13.00 all'etto
Fiorentina di Scottona Bavarese, taglio minimo 1000 gr	€ 5.50 all'etto
Fiorentina Extra marezzato Italia, taglio minimo 1000 gr	€ 5.50 all'etto
Fiorentina Scottona Shorthorn, taglio minimo 1000 gr	€ 6.50 all'etto
Fiorentina Dry Aged Finlandese "Freygaard", selezione Sashi, taglio minimo 1200 gr	€ 7.00 all'etto
Fiorentina di Chianina Italia certificata, taglio minimo 1000 gr	€ 8.00 all'etto
Fiorentina Dry Aged Irlanda certificata, taglio minimo 1000 gr	€ 8.50 all'etto
Fiorentina Dry Aged Rubia Gallega, taglio minimo 1500 gr	€ 9.00 all'etto
Fiorentina di Marango marezzato, taglio minimo 1000 gr	€ 9.00 all'etto
Fiorentina Simmental top quality extra, taglio minimo 1000 gr	€ 11.00 all'etto
Fiorentina Black Angus Spagna top quality extra, taglio minimo 1000 gr	€ 11.00 all'etto
Fiorentina Rubia Gallega top extra quality, taglio minimo 1000 gr	€ 13.00 all'etto
Tagliata di Fassona piemontese presidio "Slow Food"	€ 24.00
Tagliata di filetto francese Blond d'Acquitaine	€ 24.00

Filetto di Bue Blond d'Acquitaine	€ 26.00
Filetto di Angus Argentino	€ 27.00
Filetto di Canguro (15)	€ 29.00
Filetto di Wagyu Australiano, marezzatura 4.....	€ 60.00
Filetto di Wagyu Giapponese Joshu.....	€ 120.00
Filetto intero di Wagyu Australiano, marezzatura 4 (ideale per 10/12 persone)	€ 900.00
Filetto intero di Wagyu Giapponese Joshu (ideale per 10/12 persone).....	€ 1.800.00
Tomahawk Irlandese Dry Aged, taglio minimo 1000 gr	€ 7.00 all'etto
Tomahawk di Black Angus America	€ 12.00 all'etto
Scamone di Bisonte Canadese.....	€ 39.00
Carpaccio scottato Wagyu Australiano, marezzatura 4.....	€ 30.00
Carpaccio scottato Wagyu Giapponese Joshu.....	€ 60.00
Asado di Black Angus Dry Aged Australiano	€ 22.00
Diaframma di Wagyu Australiano.....	€ 32.00

In camera BBQ

Lollipop di pollo al bacon (6 pz) (8, 9)	€ 13.50
Pulled Pork "Boston Butt", certificato BBQ USA (8, 9).....	€ 14.00
Brisket BBQ (punta di petto di manzo) COOD recipe (1, 8, 9).....	€ 16.00
Ribs half racks, baffa di maialino di Parma in BBQ Italia (1, 8, 9)	€ 21.00
Ribs full racks, baffa di maialino di Parma in BBQ Italia (1, 8, 9).....	€ 39.00

Dalla cucina

(alcuni sapori sono ispirati in ricordo ad "Ilia")

Spaghettoni alla Carbonara (1, 2, 5)	€ 12.00
Risotto alla Parmigiana con Fondo Bruno (1, 5, 11)	€ 12.00
Rigatoni all'Amatriciana.....	€ 13.00
Fettuccine, 50 tuorli, al Ragù Bolognese "Ricetta Originale" (1, 2, 5, 11).....	€ 14.00
Tagliatelle al Ragù bianco di Vitello (1, 2, 5, 11)	€ 14.00
Gnocchi di patate con Ragù di Brasato (1, 2, 5, 11).....	€ 14.00
Risotto con punte d'Asparagi e Zucchine in fiore (5, 11)	€ 14.00
Cappellacci di carne, coulis di pomodoro, e scaglie di pecorino	€ 14,00
Galletto marinato cotto su fuoco di brace (9)	€ 18.00
Guancialino di vitello cotto con salsa Perigourdine e purè di patate (1, 11).....	€ 20.00

Asado di Black Angus Australiano Dry Aged in osso, Cood BBQ recipe (1, 11).....	€ 24.00
Costoletta di Vitello alla milanese (1, 2)	€ 26.00
Ossobuco con Risotto alla milanese (1, 5, 11)	€ 28.00

Contorni

Peperone alla griglia	€ 5.00
Patate al forno.....	€ 5.00
Patatine fritte.....	€ 5.00
Purè di patate (5).....	€ 5.00
Cipolline alla griglia ed aceto balsamico	€ 5.00
Pannocchia alla griglia.....	€ 5.00
Spinaci al burro (5).....	€ 5.00
Caponata di verdure in agrodolce (11)	€ 7.00
Insalata verde o mista	€ 7.00
Friggitelli con cheddar avvolti in bacon alla griglia (5)	€ 8.00
Grigliata di verdure - small	€ 7.00

Dessert

Monoporzioni.....€ 8.00

Tiramisù con crema al marsala (1, 5)

Semifreddo al croccantino con crema alla vaniglia (2, 5)

Mousse ai tre cioccolati con crema al lampone (2, 5)

Apple pie e il suo gelato alla crema (1, 2, 5)

Bavarese alle mandorle con cuore di limone e purea di fragole (1, 2, 5, 6)

Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato al pistacchio (2, 5, 6)

Sorbetto a limone (5)€ 6.00

Gelato alla crema (2, 5).....€ 6.00

Gelato al pistacchio di Bronte (2, 5, 6).....€ 6.00

Ananas€ 6.00

Fragole.....€ 6.00

Formaggi

Pecorino fiore sardo (5).....€ 7.00

Formaggio ovino a pasta dura e friabile ottenuto con fuoco a legna che gli conferisce un leggero aroma affumicato

Bosina (5).....€ 8.00

Robiola dell'alta Langa di latte vaccino

Gorgonzola "Croce" DOP (5).....€ 8.00

Saint Maure de Touraine alla Cenere (5)	€ 9.00
<i>Formaggio doc prodotto da latte di capra a pasta molle con crosta naturale</i>	
La Tur (5)	€ 9.00
<i>Prelibato formaggio a pasta molle, alla panna, ottenuto da tre latti, Vaccino, Capra e Pecora</i>	
Salva Cremasco (5)	€ 9.00
<i>Formaggio di latte vaccino, stagionato 6 mesi con sentori terrugginosi, pasta compatta e gessosa con una vena cremosa sottocrosta, leggermente amara</i>	
Robiola di Roccaverano DOP "presidio slow food" delle Langhe a pasta molle (5).....	€ 10.00
Piacentino Ennese, zafferano e pepe, presidio Slow Food (5).....	€ 10.00
Assetta con 4 tipi di formaggi a scelta con salse (5)	€ 18.00

Bevande

Acqua Naturale 0,50 cl	€ 2,00
Acqua Frizzante 0,50 cl	€ 2,00
Acqua Naturale 0,75 cl.....	€ 4,00
Acqua Frizzante 0,75 cl.....	€ 4,00
Coca Cola.....	€ 4,00
Coca Cola Zero	€ 4,00
Cedrata	€ 4,00
Tonica Fever Indian.....	€ 5,00

Tonica Fever Mediterranea.....	€ 5,00
Tonica 1724.....	€ 5,00
Tonica Original.....	€ 5,00
Lurisia Aranciata.....	€ 5,00
Lurisia Gazzosa	€ 5,00
Lurisia Chinotto.....	€ 5,00
Milliant Pesca Bianca.....	€ 6,00
Milliant Mela.....	€ 6,00
Milliant Ananas	€ 6,00
Milliant Mirtillo	€ 6,00
Caffè.....	€ 2,00
Corona extra	€ 5,00
Tennent's.....	€ 5,00
Birra del Borgo Lisa (0.33)	€ 7,00
Birra del Borgo Duchessa (0.33).....	€ 7,00
Birra del Borgo Duchessa (0.75).....	€ 17,00
Birra del Borgo Reale (0.33).....	€ 7,00
Birra del Borgo Reale (0.75).....	€ 17,00
Birra del Borgo Maledetta (0.33)	€ 7,00

Birra del Borgo Myantonia (0.33)€ 7,00

Pane e coperto.....€ 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.

