



MENU

## ANTIPASTI

Flan di Carote con Crema di Mandorle e Polvere di Zenzero.....	€ 6,00
Hummus di Ceci, Paprika dolce e Semi di Sesamo .....	€ 6,00
Lollipop di Pollo al Bacon con Maionese al Lime e Misticanza (3 pz.) .....	€ 9,00

## LE NOSTRE BATTUTE AL COLTELLO

Battuta di Fassona Piemontese presidio “Slow Food” .....	€ 18.00
Battuta di Cervo della Nuova Zelanda .....	€ 20.00
Battuta di Fassona Piemontese presidio “Slow Food”, Roquefort e Pere in Osmosi marinate al Caffè e Vaniglia.....	€ 22.00
Battuta di Fassona Piemontese presidio “Slow Food”, Terra di Nocciole, Tuorlo marinato e Tartufo Nero .....	€ 24.00

## LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI PREGIATI

Lardo di Pata Negra di pura razza Bellota.....	€ 10.00
Prosciutto di San Daniele (18 mesi).....	€ 16.00
Ossocollo di Mangalica .....	€ 22.00
Jamon di Pata Negra pura razza Bellota etichetta nera 36 mesi .....	€ 28.00

Assiette di Formaggi di Pregio con le loro Confetture Occelli al Castagno, Occelli al Barolo, Parmigiano delle Vacche Rosse e Toma al Wiskey .....	€ 18.00
Assiette di Salumi .....	€ 20.00
Prosciutto San Daniele 18 mesi, Lardo di Pata Negra, Ossocollo di Mangaliza, Cecina de Leon	
Assiette di Salumi e Formaggi.....	€ 29.00

## PRIMI

Gnocchi di Ricotta con Crema di Topinambur, Olio al Basilico e Tuile di Riso al Pomodoro ..... € 14,00

Tagliatelle Cacio e Pepe con Quenelle di Battuta di Fassona presidio "Slow Food" ..... € 15,00

Cannelloni di Crespelle Gratinati con Ricotta, Funghi e Polvere di Lime..... € 15,00

Ravioli d'Anatra e Castagne su Crema di Patate e Funghi Porcini con Riduzione al Porto..... € 16,00

Risotto allo Zafferano con Ragout di Ossobuco ..... € 16,00

## SECONDI

Ossobuco in Umido con Purè di Patate Novelle e Crema di Piselli ..... € 25,00

Petto d'Anatra Barberie CBT con il suo Fondo, Crema di Patate Viola e Burro al Miele di Castagno ..... € 28,00

Costoletta di Vitello alla Milanese con Patate Arrosto alle Erbe..... € 30,00

Controfiletto di Bisonte Canadese con Salsa al Whiskey, Patate Americane Caramellate e Panna Acida . € 39,00

## LE CARNI DAL MONDO

### SUL FUOCO DI BRACE

Tagliata di Fassona piemontese presidio "Slow Food" (250 gr) .....	€ 26.00
Cube roll, Uruguay allevato a grano (250 gr) .....	€ 27.00
Entrana Black Angus America (250 gr) .....	€ 28.00
Filetto di Angus Argentino (250 gr) .....	€ 30.00
Filetto di Cervo Nuova Zelanda (200 gr).....	€ 32.00
Filetto di Wagyu Australia (200 gr) .....	€ 75.00
Tomahawk di Angus Irlandese (1 Kg) .....	€ 80.00

### DRY AGED BEEF

	Taglio costata (circa 600 gr)	Taglio Fiorentina (circa 1 Kg)
Pezzata Rossa Friulana Extra Marezzata .....	€ 40.00	€ 67.00
Prussiana Diamond.....	€ 40.00	€ 67.00
Swami Danimarca.....	€ 43.00	€ 72.00
Freeyard Sashi .....	€ 43.00	€ 72.00

## BBQ

Pulled Pork “Boston Butt”, Certificato BBQ USA, con Patate al Forno e Salsa Pale Ale alle Mele ..... € 16,00

Brisket (Punta di Petto di Manzo), con Cole Slaw e Chips di Carote ..... € 18,00

Ribs Racks, Baffa di Maialino di Parma in BBQ Italia ..... € 20,00

## FOCACCE E 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. di Burger Dry Aged, Insalata, Pomodoro, Formaggio Cheddar, Bacon, Maionese, Cipolla di Tropea Caramellata e Burger Bun fatto in casa, servito con Chips di Patate

## SELEZIONE DI MARE

Lobster Quiche con Astice Marinato allo Cherry e Salsa Morany ..... € 16,00

Lobster Roll ..... € 26,00

Bun fatto in casa alle Olive Taggiasche, Tartare di Astice, Pomodorini Cherry, Rucola, Burro al Timo Limone e Maionese di Crostacei, servito con Chips di Carote

Astice Grigliato con Olio di Cocco, Crema di Patate al Limone, Gazpacho e Biscotto all’Aglio Nero .... € 38,00

## CONTORNI

Patate Spadellate alle Erbe .....	€ 6,00
Chips di Patate .....	€ 6,00
Verdure Spadellate.....	€ 6,00
Purè di Patate Novelle.....	€ 7,00
Patate al Cartoccio con Crème Fraîche .....	€ 7,00
Spinaci Saltati al Peperoncino .....	€ 7,00
Verdure Grigliate.....	€ 7,00

## DESSERT

Tiramisù COOD Style ..... € 7,00

Tortino al Cioccolato con Cuore Fondente di Lampone e Crema Chantilly ..... € 7,00

Millefoglie Scomposta con Crema Chantilly e Pere Caramellate con Bergamotto e Pernod ..... € 7,00

Torta Caprese 2.0 ..... € 8,00

Torta Caprese al Pistacchio e Cioccolato Bianco su Spuma di Burrata al Sale Maldon

Bignè al Cremoso d'arancia, Mousse di Fondente e Craquelin di Mandorla ..... € 8,00

Sorbetti ..... € 6,00

Limone | Mandarino | Mango



## 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

Birra Artigianale Lager ..... € 8,00

Birrificio La Bergamasca

Birra Artigianale Blanche ..... € 8,00

Birrificio La Bergamasca

Birra Artigianale IPA..... € 8,00

Birrificio La Bergamasca

Caffè ..... € 2,00

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

**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.**

