



FINGER COOD

Mortadella San Marino.....	€ 4.00
Lollipop di pollo al bacon (2 pz)	€ 5.00
Polpette alla Toscana con olive nere in umido	€ 5.00
Chorizo Maragato alla griglia.....	€ 5.00
Finger racks, baffa di Maialino di Parma in BBQ Italia (2 pz)	€ 6.00
Culaccia cotta San Marino	€ 6.00
Lardo di Pata Negra.....	€ 6.00
Acciughe Linda Playa Mar Cantabrico, con insalatina, burro di Malga e pane (2 pz).....	€ 7.00
Prosciutto di San Daniele, 18 mesi	€ 8.00
Strolghino, salame di culatello	€ 9.00
Cecina de Leon, "Cadera", IGP, manzo stagionato in grotta	€ 12.00
Pata Negra di puro Bellota etichetta nera, 36 mesi	€ 13.00
Battuta di Fassona piemontese, presidio "Slow Food"	€ 7.00
Battuta al coltello di Bisonte Canadese.....	€ 8.00
Battuta al coltello di Chianina Toscana.....	€ 9.00
<i>Tutte le battute sono servite con misticanza, senape e fiocchi di sale Maldon</i>	
Covaccino (focaccia).....	€ 5.00
Regina Margherita.....	€ 10.00
<i>Salsa di pomodoro, mozzarella di latte vaccino, basilico</i>	

Focaccia Verdure € 14.00

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

Focaccia San Daniele € 18.00

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

Salamella di Cinta Senese € 2.00

Pulled Pork "Boston Butt", certificato BBQ USA € 7.00

Brisket BBQ (punta di petto di manzo) COOD recipe € 8.00

Assetta con 2 tipi di formaggi a scelta con salse € 9.00

(Pecorino fiore sardo, Bosina, Gorgonzola "Croce" DOP, Saint Maure de Touraine alla Cenere, La Tur, Salva Cremasco, Robiola di Roccaverano DOP, Piacentino Ennese)

