

ANTIPASTI

Fiori di zucca in pasta phyllo, ripieni di ricotta ed olive taggiasche, su crema di melanzane affumicate (1, 2)	€. 7
Bocconcini di baccalà in pastella croccante, con maionese dello chef (1,12)	€. 9
Caponata di polpo CBT cotto a bassa temperatura con medaglione di pane croccante (5)	€. 9
Beef meatballs con pere caramellate e fonduta di gorgonzola (1, 2, 3)	€. 8
Fagottini croccanti ripieni di pesce azzurro e salmone, con salsa dello chef (1,12)	€. 9
Cubotto all'amatriciana con salsa all'amatriciana e guanciale croccante (1, 2)	€. 6,50
Cubotto Cookstock con salsa allo speck, brie, tartufo e parmigiano (1, 2)	€. 6,50
Stick di gorgonzola con composta di fichi (1, 2)	€. 6

PRIMI PIATTI

Gnocchi** Cookstock in salsa allo speck, brie e tartufo (2)	€. 13
Carbonara lime e pepe rosa (2,3)	€. 13
Amatriciana con guanciale croccante (2,3)	€. 12
Tonnarelli pesto di pistacchio e spigola (3, 7, 12, 13)	€. 16
Cannelloni** di manzo scottona e salsiccia Sciamannetti, con besciamella al parmigiano e porcini (2, 3)	€. 15
Spaghetti ajo ojo e peperoncino , tartare di mazzancolle marinate agli agrumi e la loro bisque (4,10, 12)	€. 16
Tortelloni** ricotta e crema di melanzane affumicate, con pomodorini saltati e scamorza affumicata (2, 3)	€. 15

** pasta all'uovo fatta in casa

SECONDI PIATTI

Filetto di spigola in crosta di patate e insalatina mista (12)	€. 16
Polpo rosticcato , su hummus di ceci e pane croccante aromatizzato al rosmarino (4, 5)	€. 18
Bocconcini di manzo con la loro salsa e chips di patate	€. 15
Maialino CBT cotto a bassa temperatura per 18 ore, servito con cicoria ripassata	€. 15
Il mio picchiapò alla romana , con la sua salsa e cicoria ripassata (1)	€. 16
Arrosto di manzo CBT con purea di patate al forno e salsa glassata di fondo bruno (2)	€. 18

