

## 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
- Cubotto all'amatriciana** con salsa all'amatriciana e guanciale croccante (1, 2) € 7
- Cubotto Cookstock** con salsa allo speck, brie, tartufo e parmigiano (1, 2) € 7
- Stick di gorgonzola** con mostarda di fichi € 6

## PRIMI PIATTI (1)

- Amatriciana con guanciale croccante** (2) € 12
- Carbonara lime e pepe rosa** 2,3) € 13
- Tonnarelli alla Gricia e carciofi alla romana** (2,3) € 14
- Tonnarelli pesto di pistacchio e spigola** (3, 7, 12, 13) € 16
- Spaghetti ajo ojo e peperoncino**, tartare di mazzancolle marinate agli agrumi e la loro bisque (4,10, 12) € 16

## SECONDI PIATTI

- Filetto di spigola** in crosta di patate e scarola (1,2) € 17
- Filetto di salmone glassato**, su crema di melanzane affumicate ed insalatina (4, 5) € 17
- Maialino CBT** cotto a bassa temperatura per 18 ore, servito con cicoria ripassata € 15
- Arrosto di manzo CBT** con purea di patate al forno e salsa glassata di fondo bruno (2) € 18
- Bocconcini di manzo** con la loro salsa e chips di patate € 15

## DOLCI

- Babà misù con crema al mascarpone e cioccolato fondente** € 7      **Sorbetto al limone** € 4
- Sbriciolata con zabaione al marsala e frutti di bosco caramellati** € 6      **Tiramisù al caffè** € 6
- Tartufo al cioccolato e liquore al caramello salato** € 8      **Tartufo gelato alla nocciola** € 6

