

antipasti ●

- BEEF MEATBALLS** con pere caramellate e fonduta di gorgonzola ●● € 7
- INVOLTINI DI FIORI DI ZUCCA** avvolto in pasta phyllo con ricotta ed olive, su crema di melanzane affumicate ● € 7
- RAVIOLI FRITTI** ripieni di ricotta e cicoria ripassata, con tartare di pomodori secchi e straciatella ●● € 7
- PERLE di PECORINO ROMANO D.O.P.** all'amatriciana ● € 7
- BOCCONCINI DI BACCALÀ** in pastella, con maionese home made ●● € 8
- STICK di GORGONZOLA** (serviti con composta di fichi) ● € 6

primi ●

- SPAGHETTI VEGETARIANI** ajo ojo e peperoncino, con crema di peperoni affumicati, cicoria ripassata e pecorino romano DOP ● € 13
- AMATRICIANA** con guanciale croccante ● € 11
- GNOCCHI COOKSTOCK** in salsa allo speck, brie, birra affumicata e tartufo ● € 13
- CARBONARA LIME** e pepe rosa ●● € 13
- GRICIA TARTUFATA** con guanciale croccante ● € 13
- SPAGHETTI AJO OJO** e peperoncino, tartare di **MAZZANCOLLE** agli agrumi e la loro bisque ●●● € 14
- TONNARELLI** pesto di pistacchio e spigola ●● € 14
- GNOCCHI** con **CREMA di SALMONE**, straciatella di bufala e zucchine marinate ●● € 14

secondi

- FILETTO di SALMONE GLASSATO** servito con purea di rapa bianca, crudité di zucchine marinate e pomodori confit ●●● € 15
- FILETTO DI SPIGOLA** servito con caponatina di verdure in agrodolce ● € 15
- BOCCONCINI di MANZO** serviti con la loro salsa e chips di patate € 14
- MAIALINO C.B.T.** cotto a bassa temperatura per 18 ore servito con cicoria ripassata € 14
- IL MIO PICCHIAPO' ALLA ROMANA** servito con la sua salsa e cicoria ripassata ● € 15
- ARROSTO DI MANZO CBT**, purea di patate al forno e salsa glassata di fondo bruno ● € 16

