

Cocta Bites

MINI WAFFLE

Waffle home made con Lardo di Patanegra e datterino infornato **3.50€**

SHOKUPAN BURRO E ALICI

Pane Giapponese al latte con burro Home Made e alici **4.00€**

CARNE SALADA

Mini carpaccio di manzo marinata a secco
vino rosso e more **5.00€**
Gluten Free

MINI GIARDINERIA HOME MADE

Verdure di stagione in Vasocottura **3.50€**
Gluten Free, Vegano

MINI COCTA BURGER

Bun di pane artigianale, burger di manzo cheddar, pomodoro,
insalata, anello di cipolla **4.50€**
Possibile versione Gluten Free

MINI TARTARE

Tartare di manzo **5.00€**
Tartare di pescato **6.50€**
Tartare veggie **3.50€**
Possibile versione Gluten Free

POLPETTINE DI MELANZANE

Polpa di melanzana infornata e fritta con cuore
di mozzarella e pomodoro **6.00€**
Vegetariano

MINI MOZZARELLA IN CARROZZA

Pane in cassetta, mozzarella , impanata e fritta con maionese
alle acciughe **4.50€**
Vegetariano

GUACAMOLE CON CHIPS DI MAIS

Guacamole con chips di mais **4.50€**
Gluten Free, Vegano, Senza lattosio

HUMMUS DI CECI

Hummus di ceci, con germogli di barbietola **3.50€**
Vegano

BOCCONCINI DI PRIMSALE PANATO

Primo sale laziale, impanato e fritto **4.50€**
Vegetariano

KATSU-SANDO MAIALE*

Pane giapponese al latte, arista di maiale in doppia frittura,
Mayo lime e salsa Tonkatsu **12.50€**

KATSU-SANDO VEGETARIANO*

Pane giapponese al latte, melanzana in doppia frittura,
Mayo Lime e chutney di prugne **10.50€**

***1 Katsu-sando sono serviti in porzione intera**

Antipasti

TIRADITO DI RICCIOLA

Carpaccio di ricciola marinato con lime e limone,
leche di tigre al Kiwy, cipolla rossa in agrodolce, jalapeno verde
e olio al prezzemolo
Gluten Free

16.50€

CARNE SALADA

Carpaccio di carne di manzo con riduzione di scalogno,
vino rosso e more
Gluten Free

12.50€

CARPACCIO DI POMODORI E ALICI

Carpaccio di cuore di bue rosso e verde, battuto
di datterino, piccadilly infornato, capperi, primo sale laziale ,
alici e olio al basilico
***possibile versione vegetariana**

9.50€

NORCINERIA E LATTICINI

Nostra selezione di formaggi e salumi
Vassoio singolo
Vassoio xl

10.50€
16.50€

KATSU-SANDO MAIALE

Pane giapponese al latte, arista di maiale in doppia frittura,
Mayo lime e salsa Tonkatsu

12.50€

KATSU-SANDO VEGETARIANO

Pane giapponese al latte, melanzana in doppia frittura,
Mayo Lime e chutney di prugne

10.50€

Primi

TORTELLI ALLA NERANO

Tortelli verdi fatti in casa, con ripieno di ricotta e zucchine
mantecati con crema alla Nerano
Vegetariano

16.50€

FREGOLA COCTA

Fregola al fondo bruno, mantecata con burro
e parmigiano d'ostrica
***possibile alternativa all'ostrica**

17.50€

PAPPARDELLA AL RAGU DI ANATRA

Pappardella all'uovo con ragù di anatra
a lenta cottura in tegame

16.50€

FINI FINI AI 4 POMODORI

Pasta all'uovo tipica laziale, con salsa di pomodoro grappolo,
pomodoro san marzano, pomodori datterino
e piccadilly infornato

12.50€

Secondi

PICANHA AI CARBONI

Picanha alla brace con fondo bruno e patate al forno
Gluten Free

17.50€

PANCIA DI MAIALE IN DOPPIA COTTURA

Pancia di maiale CBT, doppia cottura, pak choi alla brace
e chutney di mela
Gluten free

14.50€

*CALAMARO ALLA PIZZAIOLA

Calamaro alla brace in salsa pizzaiola
Gluten Free

17.50€

LINGOTTO DI MELANZANA- vegano

Melanzana laccata con salsa teriaky, tonkatsu e soia
accompagnata dal suo battuto, menta e zeste di limone

12.50€

COCTA BURGER

Bun di pane artigianale, burger di manzo 180gr, cheddar,
pomodoro e insalata

12.50€

PESCE ALLA BRACE

Trancio di pesce del giorno

*i prezzi vanno calcolati all'etto

hg..... €

CARNE ALLA BRACE

Chiedi la selezione disponibile

*i prezzi vanno calcolati all'etto

hg..... €

PIATTO VEGANO DEL GIORNO

Sempre diverso, sempre vegetale

.....€

Contorni

PAK CHOI ALLA BRACE, LATTUGA ALLA BRACE E RADICCHIO
ALLA BRACE A SCELTA

6,00€

GIARDINERA IN SALAMOIA

Vrdu di stagion in Vasocottura

6,00€

BACKED POTATO

6,00€

PATATE FRITTE

5,00€

Dolci

NUVOLA DI PANNA COTTA

Nuvola di panna cotta allo yuzu e vaniglia

Gluten Free

6,50€

MARITOZZO CON RICOTTA E VISCIOLE

Maritozzo home made con ricotta e visciole

6,50€

COCTA SOLERO

Crumble bianco, gelato fiordilatte, chutney, polpa di mango
e croccante al pistacchio

Gluten Free

6,50€

BISQUIT SACHER STYLE

Bisquit al cioccolato con confettura di albicocche
e spuma al cioccolato

Gluten Free

6,50€