

Cocta Street

GUACAMOLE CON CHIPS DI MAIS Guacamole con chips di mais <small>Gluten Free, Vegano, Senza lattosio</small>	8.50€	KATSU-SANDO MAIALE Pane giapponese al latte, arista di maiale in doppia frittura, Mayo lime e salsa Tonkatsu	12,50€
HUMMUS DI CECI Hummus di ceci, con germogli <small>Vegano</small>	7.50€	KATSU-SANDO VEGETARIANO Pane giapponese al latte, melanzana in doppia frittura, Mayo Lime e chutney di prugne	10,50€
SHOKUPAN BURRO E ALICI Pane Giapponese al latte con burro Home Made e alici	8.50€	PATATE FRITTE	5,00€
POLPETTINE DI MELANZANE Polpa di melanzana infornata e fritta con cuore di mozzarella e pomodoro <small>Vegetariano</small>	6.00€		
MOZZARELLA IN CARROZZA* Pane in cassetta, mozzarella , impanata e fritta con maionese alle acciughe	6.50€		
BOCCONCINI DI PRIMOSALE PANATO Primo sale laziale, impanato e fritto <small>Vegetariano</small>	8,50€		
COCTA BURGER Bun di pane artigianale, burger di manzo 180gr, cheddar, bacon, pomodoro e insalata	12.50€		

*Alcuni prodotti potrebbero essere stati sottoposti a processo di abbattimento o surgelati all'origine.

Antipasti

WAFFLE SALATO

Waffle con zucca e Lardo di Patanegra 11.00€

TIRADITO DI RICCIOLA

Carpaccio di ricciola marinato con lime e limone,
leche di tigre al Kiwi, cipolla rossa in agrodolce, jalapeno verde
e olio al prezzemolo 16.00€
Gluten Free

CARNE SALADA

Carpaccio di carne di manzo con riduzione di vin brulè
e nocciole tostate 13.00€
Gluten Free

NORCINERIA E LATTICINI

Nostra selezione di formaggi e salumi
Vassoio singolo 10.50€
Vassoio xl 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€

FUNGHI IN SALSA VERDE ALLA ROMANA

Funghi Pleurotus in brace con salsa verde alla romana e
crumble di pane 12.00€
vegetariano

Primi

MEZZE LUNE ALLA ZUCCA

Mezze lune fatte in casa, con ripieno di zucca, pancetta tostata,
pickle di zucca e nocciola tostata 16.50€
*possibile versione vegetariana

FREGOLA COCTA

Fregola al fondo bruno, mantecata con burro
e parmigiano d'ostrica 17.50€
*possibile alternativa all'ostrica

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 piccadylli
informato 12.50€

LA MISCHIATA

Pasta mista, pesto di cavolo nero, carpaccio di ombrina
dry-age alla paprika e crumble di pane 16.00€

Secondi

PICANHA AI CARBONI

Picanha alla brace con fondo bruno e patate al forno

Gluten Free

18.50€

PANCIA DI MAIALE IN DOPPIA COTTURA

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

Gluten free

16.50€

GALLETTO ALLA LUCIA

Galletto CBT, doppia cottura, salsa alla cacciatora e cicoria ripassata

Gluten free

18,00€

PESCE ALLA BRACE

Trancio di Ricciola con lattuga alla brace

19.50€

PIATTO VEGANO DEL GIORNO

Spezzatino di Seitan con latte di cocco, scalogno e paprika

12.50€

CARNE ALLA BRACE

Chiedi al personale la selezione disponibile

*i prezzi vanno calcolati all'etto

Contorni

Pak choi alla brace, Lattuga alla brace e Radicchio alla brace a scelta

6,00€

Cicoria ripassata

6,00€

Backed potato

6,00€

Patate fritte

5,00€

Funghi alla brace

7,00€

Dolci

NUVOLA DI PANNA COTTA

Nuvola di panna cotta allo yuzu e vaniglia

Gluten Free

6,50€

LATTE E BISCOTTI

Cookie, crema di latte, caramello mou e bacon affumicato

6,50€

COCTAMISU

Bisquit imbevuto nel caffè, cremoso al mascarpone, crumble di cacao salato

6,50€

LOLLO

Quenelle ai frutti bosco, glassata al cioccolato bianco con crumble di lamponi e cioccolato fondente

7,50€