



# CUOMO

LA PIZZA, TRA EQUILIBRIO E RICERCA

# La nostra Cucina

## PRIMA DI COMINCIARE

### Focaccia e Olio <sup>(1)</sup> 6

Stirata romana con olio extra vergine d'oliva.

 Provala anche con le acciughe del Cantabrico (+5€)

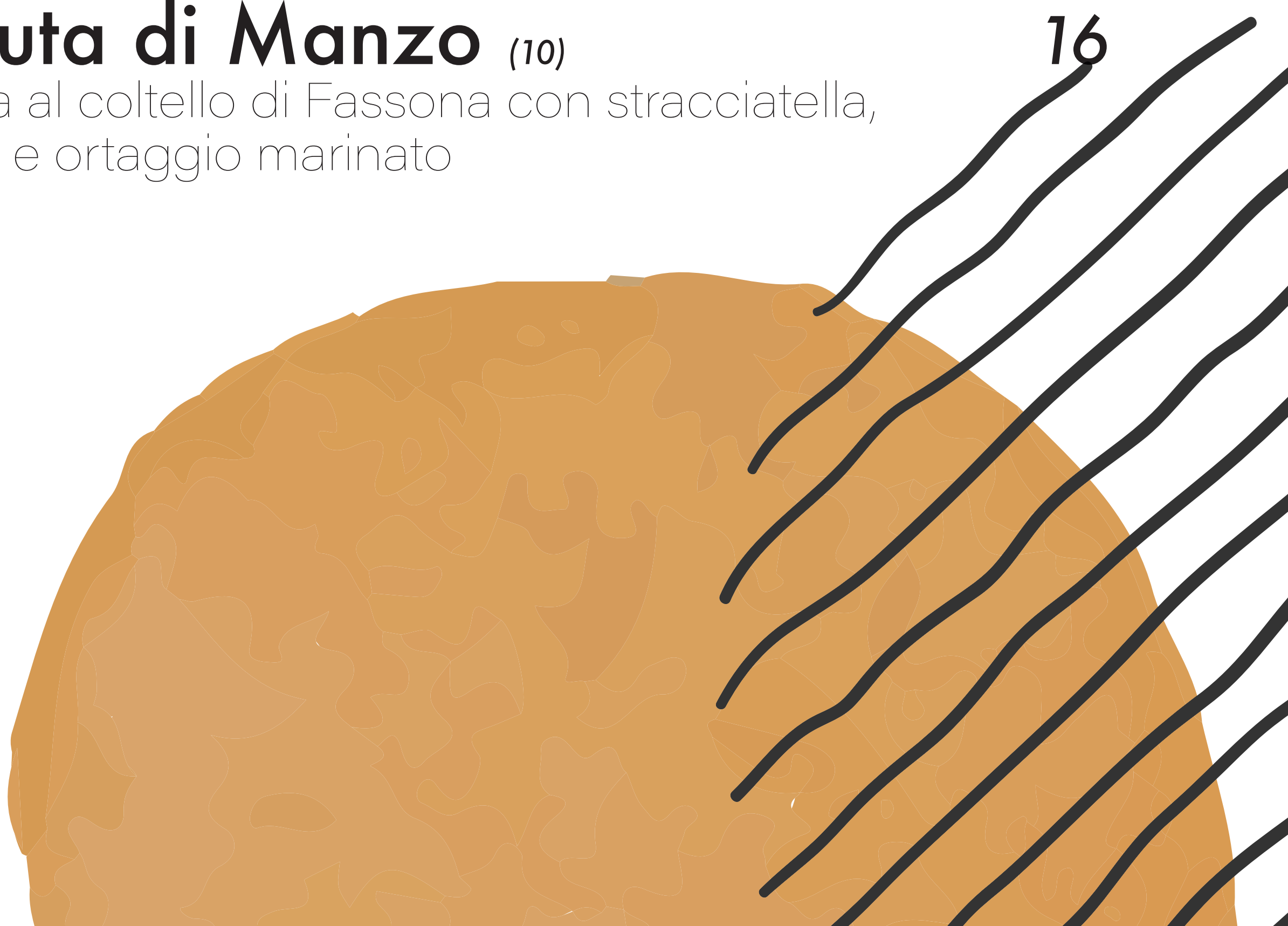
## ANTIPASTI

### Misto Mare <sup>(1,2,3,4,13,14)</sup> € 18

Insalata di seppia e polpo, capasanta, baccalà mantecato, gamberi, alicie marinata, salmone affumicato e polpo arrosto

### Battuta di Manzo <sup>(10)</sup> 16

Battuta al coltello di Fassona con stracciatella, tartufo e ortaggio marinato





## PRIMI

Ogni giorno proponiamo un primo piatto anche con pasta fresca fatta in casa ed ingredienti di stagione (rivolgersi al personale di sala)

16

## SECONDI

### **Frittura mista di pesce** (1,4,11,13,14)

18

Calamari, gamberi e alici fresche in base alla disponibilità

### **Tagliata di tonno** (1,2,4,11)

18

Tonno pinna gialla in crosta di sesamo tostato

### **Tagliata di manzo** (250gr. (10)

22

Tagliata di manzo Grass Fed con erbe e patate al forno

---

## CONTORNI

A scelta tra: ortaggi di stagione, insalata mista, patate al forno, patate fritte

5