

DOMENICOZZA

COZZE ALLA MARINARA

800 gr. di cozze, aglio, olio, prezzemolo e vino bianco, il tutto servito con crostoni di pane home made.

Birre consigliate: Baff e Zidor



COZZE IN ZUPPA DI POMODORO FRESCO

800 gr. di cozze, aglio, olio, peperoncino, vino bianco, basilico e pomodoro fresco, il tutto servito con crostoni di pane home made.

Birre consigliate: Yokai e Aradia



COZZE CACIO E PEPE

800 gr. di cozze, aglio, olio, vino bianco, pecorino romano dop, panna vegetale e pepe nero, il tutto servito con crostoni di pane home made.

Birre consigliate: Asabesi e Convivium



COZZE ALLA STOUT

800 gr. di cozze, aglio, olio, prezzemolo, birra Asabesi, limone, arancia e pompelmo, il tutto servito con crostoni di pane home made.

Birre consigliate: Asabesi e Vineyard



COZZE AL GORGONZOLA

800 gr. di cozze, aglio, olio, gorgonzola dop, panna vegetale e vino bianco, il tutto servito con crostoni di pane home made.

Birre consigliate: Sunrise Project e Azz



COZZE AL PARMIGIANO

800 gr. di cozze, aglio, olio, vino bianco, parmigiano reggiano dop e aceto balsamico, il tutto servito con crostoni di pane home made.

Birre consigliate: Grulla e Diècarà



€ 17,00 A PIATTO