

# RISTORANTE COCCA

MENÙ A LA CARTE

## ANTIPASTI

Piovra, seppie, code di gamberi cotti a bassa temperatura  
con agretto all'erba limoncina <sup>2-4</sup> | 22

Sarde di Montisola essiccate con polenta grigliata  
e riduzione al prezzemolo <sup>4</sup> | 18

Tartare di tonno rosso con tagli di ananas e gocce di balsamico <sup>4</sup> | 16

Prosciutto iberico Patanegra con pan brioche caldo e  
burro salato della Normandia <sup>1-3-7</sup> | 20

## PRIMI PIATTI

Casoncelli alla bergamasca con pancetta, burro nocciola e salvia <sup>1-3-7</sup> | 18

Spaghetti alla chitarra con polpa di ricci di mare e mazzancolle,  
pomodori e basilico <sup>1-3-2</sup> | 24

Paccheri di Gragnano con fonduta di Bagoss e la sua raspadura <sup>1-7</sup> | 18

Risotto carnaroli al pescato di mare e profumo di lime <sup>2-4-7</sup> | 20

## SECONDI PIATTI

Tagliata di scottona con contorno di verdure di stagione | 24

Filetto di spigola di Orbetello alla piastra con verdurine di stagione al vapore <sup>4</sup> | 24

Filetti di persico dorati con maionese aromatizzata e verdure glassate <sup>1-4-3</sup> | 24

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purea di patate bianche <sup>7</sup> | 20



# DEGUSTAZIONE TERRITORIO

• 4 PORTATE • | 50

Sarde di Montisola essiccate con polenta grigliata  
e riduzione al prezzemolo <sup>4</sup>

Casoncelli alla bergamasca con pancetta, burro nocciola e salvia <sup>1-3-7</sup>

Filetti di persico dorati con maionese aromatizzata e verdure glassate <sup>1-4-3</sup>

Sorbetto al cucchiaino di frutta  
di stagione

Il menù degustazione si intende per tutti gli ospiti del tavolo e  
comprende coperto, benvenuto e piccola pasticceria

#### LISTA ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE  
(ALLEGATO II REG. UE 1169/2011)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI SI PREGA DI RIVOLGERSI AL NOSTRO STAFF.  
PER MOTIVI STAGIONALI ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI PER PRESERVARNE LA QUALITÀ.  
IL PESCE CRUDO PROPOSTO NEL NOSTRO MENU È SOTTOPOSTO A UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO  
RAPIDO DI TEMPERATURA, IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO EUROPEO 853/2004.



RISTORANTE COCCA