

RISTORANTE COCCA

MENÙ A LA CARTE

ANTIPASTI

Piovra, seppie, code di gamberi cotti a bassa temperatura
con agretto all'erba limoncina ²⁻⁴ | 22

Sarde di Montisola essiccate con polenta grigliata
e riduzione al prezzemolo ⁴ | 18

Carpaccio di gamberi rossi con tagli di frutta fresca
e olio extravergine di oliva ² | 20

Prosciutto iberico Patanegra con pan brioche caldo
e burro salato ¹⁻³⁻⁷ | 20

PRIMI PIATTI

Casoncelli alla bergamasca con pancetta, burro nocciola e salvia ¹⁻³⁻⁷ | 18

Spaghetti alla chitarra con polpa di vongole veraci e dadolata di spada e tonno,
pomodorini vesuviani e basilico ¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴ | 22

Poké di verdure e cereali con riso basmati, mango e salsa teriyaki ⁶⁻⁸ | 16

Risotto carnaroli al pescato di mare e profumo di lime ²⁻⁴⁻⁷ | 20

SECONDI PIATTI

Tagliata di Black Angus con contorno di verdure glassate | 22

Filetto di pescato di Orbetello alla piastra con verdure grigliate ⁴ | 22

Filetti di persico fritti in crosta di pane panko con maionese aromatizzata
e primizie di verdure di stagione ¹⁻⁴⁻³ | 24

Petto di anatra rosolata al punto rosa con riduzione al cognac
e timballo di fantasia di verdure ¹²⁻³ | 20



RISTORANTE COCCA

DEGUSTAZIONE TERRITORIO

• 4 PORTATE • | 50

Sarde di Montisola essiccate con polenta grigliata
e riduzione al prezzemolo ⁴

Casoncelli alla bergamasca con pancetta, burro nocciola e salvia ¹⁻³⁻⁷

Filetti di persico fritti in crosta di pane panko con maionese aromatizzata
e primizie di verdure di stagione ¹⁻⁴⁻³

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

Acqua potabile trattata

conforme ai D.Lgs. N°31/2001 e N°181/2003