

RISTORANTE COCCA

MENÙ A LA CARTE

ANTIPASTI

DELIZIA DI MARE ²⁻⁴⁻⁴ | 20

Insalata di mare fresca e profumata, condita con un tocco di limone e olio extravergine, per un sapore autentico e raffinato

SAPORE DI LAGO ¹⁻⁴⁻⁶ | 18

Sarde di Montisola essiccate servite su polenta grigliata e arricchite da una leggera riduzione di prezzemolo

FLAN DI PRIMAVERA ¹⁻³⁻⁷ | 15

Flan di asparagi su vellutata di zucca, impreziosito da una croccante vela di Parmigiano

PRIMI PIATTI

¹⁻³⁻⁷

CASONCELLI DELLA TRADIZIONE | 17

Classici Casoncelli alla bergamasca con salsa al burro nocciola, croccante pancetta e salvia profumata

⁷⁻¹²

RISO D'AUTORE | 18

Riso Carnaroli delicato e cremoso preparato con un soffice fondo di crema al Franciacorta

STRIGOLI AL SAPORE DI MARE ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ | 20

Pasta accompagnata da un ricco ragu di mare

SECONDI PIATTI

FILETTO DI PERSICO DORATO ⁴⁻¹⁻³ | 20

Filetti di persico fritti in crosta di pane panko con maionese aromatizzata e primizie di verdure di stagione

TAGLIATA GOURMET ⁷⁻³ | 22

Tagliata di scottona accompagnata da un soffice sformatino di patate per un equilibrio di sapori

FRITTURA CROCCANTE DI CALAMARI ¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴ | 20

Calamari dorati e fragranti serviti con verdure croccanti, per un mix di gusto e leggerezza

Acqua potabile trattata

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



RISTORANTE COCCA

MENU DI PASQUA

APERITIVO

Calice di Franciacorta

ANTIPASTI

Tartare di fassona con riduzione di soia e granella di pistacchi
Uova pasquali
Quiche Lorraine con ricotta e spinaci
Fagottino di patate e tartufo nero
Baccalà mantecato con cavolo viola confit
Lingotto di salmone su misticanza di stagione e salsa Teriyaki

PRIMI PIATTI

Mezzi paccheri con dadolata di mare e datterino giallo confit
Risotto agli asparagi con fonduta al Bagoss

SECONDI PIATTI

Costolette di agnello alle erbe aromatiche e carciofi
o
Pesce spada in crosta di tarallo e insalatina primavera

DESSERT

Colomba della tradizione con crema pasticcera
e un calice di Passito

Acqua - Caffé

€ 65 A PERSONA

