

RISTORANTE COCCA

MENÙ A LA CARTE

ANTIPASTI

ZUCCHINE IN VELLUTO ⁶⁻⁹ | 15

Crema delicata di zucchine con tofu morbido al vapore, un inizio leggero e raffinato

TARTAR AL TARTUFO (80g) ³⁻⁷⁻¹⁰ | 18

Tartare di manzo, con salsa al prezzemolo e sottili lamelle di tartufo nero

SOGNO MEDITTERANEO ¹⁻⁴⁻⁷⁻³⁻¹² | 19

Alici del Cantabrico su burrata cremosa e pomodorini confit, accompagnate da pan brioche tostato, un perfetto equilibrio di sapori dolci e sapidi

PRIMI PIATTI

RISOTTO D'ORO ⁷⁻⁹ | 16

Risotto cremoso alla zucca, arricchito da salvia fritta croccante, un equilibrio perfetto di dolcezza e aromaticità

MINESTRONE "COCCA" ⁹⁻¹² | 16

Minestrone di verdure di stagione, un primo leggero e genuino dal sapore rustico e confortante

CASONCELLI BERGAMASCHI ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ | 18

Pasta ripiena tipica della tradizione bergamasca, servita con burro fuso e salvia, un omaggio ai sapori autentici della Lombardia

SPAGHETTI ALLE SARDINE ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹² | 19

Spaghetti avvolti in una delicata crema di sardine, profumati da aromi mediterranei e scorza di limone, per un viaggio di gusto intenso e raffinato

SECONDI PIATTI

ABBRACCIO DI POLPO ⁹⁻¹²⁻¹⁴ | 20

Tenero polpo alla griglia su vellutata crema di ceci, un incontro armonioso di mare e terra

PEPE VERDE D'ELEGANZA ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰ | 22

Filetto di manzo al pepe verde, accompagnato da soffice sformatino di purè, un classico reinterpretato con raffinatezza

COREGONE PROFUMATO ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ | 20

Coregone farcito con panura aromatizzata a limone e citronella, servito su morbida polenta, un piatto delicato e profumato



RISTORANTE COCCA

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

*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato