

# RISTORANTE COCCA

MENÙ A LA CARTE

## ANTIPASTI

*ZUCCHINE IN VELLUTO* <sup>6-9</sup> | 15

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

*TARTAR AL TARTUFO (80g)* <sup>3-7-10</sup> | 18

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

*SOGNO MEDITERRANEO* <sup>1-4-7-3-12</sup> | 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* <sup>7-9</sup> | 16

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

*MINISTRONE "COCCA"* <sup>9-12</sup> | 16

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

*CASONCELLI BERGAMASCHI* <sup>1-3-7-9</sup> | 18

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

*SPAGHETTI ALLE SARDINE* <sup>1-4-7-9-12</sup> | 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* <sup>9-12-14</sup> | 20

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

*PEPE VERDE D'ELEGANZA* <sup>1-3-7-9-10</sup> | 22

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

*COREGONE PROFUMATO* <sup>1-3-4-7</sup> | 20

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

Acqua potabile trattata

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



RISTORANTE COCCA

\*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato