

RISTORANTE COCCA

MENÙ A LA CARTE



ANTIPASTI

<i>SALAME NOSTRANO CON TALEGGIO E GIARDINIERA ARTIGIANALE</i>	⁷⁻⁹⁻¹²	16
<i>UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU CREMA DI PARMIGIANO E NOCCIOLE</i>	³⁻⁷⁻⁸	16
<i>FLAN DI ZUCCHINE CON FONDUTA LEGGERA AL BAGOSS</i>	³⁻⁷	15
<i>TROTA AFFUMICATA AL PROFUMO DI AGRUMI CON FINOCCHIO E OLIO ALL'ANETO</i>	⁴⁻¹²	19

PRIMI PIATTI

<i>RISO ALL'ONDA, MANTECATO CON BURRO E SALVIA E FILETTI DI PESCE PERSICO DORATI</i>	⁴⁻⁷	18
<i>PACCHERI CON DATTERINI CONFIT, STRACCIATELLA CREMOSA E RIDUZIONE AL BASILICO</i>	¹⁻⁷	16
<i>CASONCELLI DELLA TRADIZIONE AL BURRO NOCCIOLA, PANCETTA CROCCANTE E FOGLIE DI SALVIA</i>	¹⁻³⁻⁷	17

SECONDI PIATTI

<i>MANZO ALL'OLIO DI ROVATO SECONDO RICETTA TRADIZIONALE, SERVITO CON CREMA DI PATATE VIOLA</i>	⁷⁻⁹	22
<i>ROAST BEEF AL PUNTO ROSA CON GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO E CONTORNO DI PATATE AL FORNO E VERDURE DI STAGIONE</i>	¹²	23
<i>ALBORELLE DI LAGO FRITTE AL PROFUMO DI AGRUMI CON CONTORNO DI VERDURE PASTELLATE</i>	¹⁻³⁻⁴	22
<i>PARMIGIANA DI VERDURE GRATINATE AL FORNO CON BESCIAMELLA VEGETALE E CROSTA DI PANGRATTATO ED ERBE AROMATICHE</i>	¹⁻⁶	21

Coperto €3.50
Include pane e acqua microfiltrata

*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato

Acqua potabile trattata
conforme ai D.Lgs. N° 31/2001 e N° 81/2003



RISTORANTE COCCA

MENU DEGUSTAZIONE



PERCORSO LAGO D'ISEO

TROTA AFFUMICATO AGLI AGRUMI ⁴⁻¹²

con finocchio croccante e olio all'aneto fresco



RISOTTO ALL'ONDA ⁴⁻⁷

mantecato al burro e salvia, con filetti di pesce persico dorati



ALBORELLE DI LAGO FRITTE ¹⁻³⁻⁴

al profumo di agrumi, con verdure pastellate



59€ A PERSONA

IL MENU VA ORDINATO DA TUTTI GLI OSPITI SEDUTI

ALLO STESSO TAVOLO

INCLUSO CALICE DI FRANCIACORTA

COPERTO INCLUSO

*Alcuni prodotti elencati potrebbero essere surgelati per esigenze di mercato

Acqua potabile trattata

conforme ai D.Lgs. N° 31/2001 e N° 81/2003

