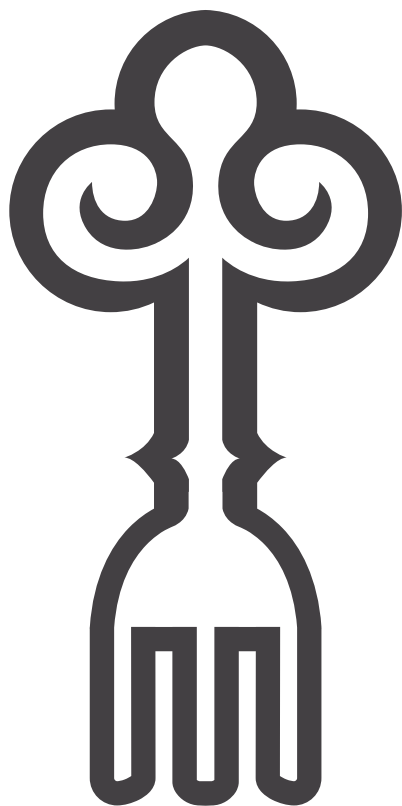


# Anti



# pasti

## L'UOVO POCHÈ

Con tortino di patate e spinaci, crostone di pane aromatizzato al rosmarino

€ 13

## SFORMATINO DI ZUCCA

Patate e mela verde, pane guttiau e fonduta di parmigiano 24 mesi

€ 12

## LA MELANZANA

Croccante, ricotta di bufala, alici marinate, uvetta e prezzemolo in salsa saor

€ 13

## PESCE

Di stagione in insalata tiepida, verdure croccanti, olive di Tagia, chips di pane e limone candito

€ 16

## PETTO DI ANATRA

Arrosto con zucchine alla concia e crema di avocado

€ 15

## CREMA DI CECI NERI

Alla vaniglia, prosciutto croccante e sfilacci di maiale alle erbe

€ 15

## IL TAGLIERE

Con selezione di formaggi e confetture fatte in casa

€ 14

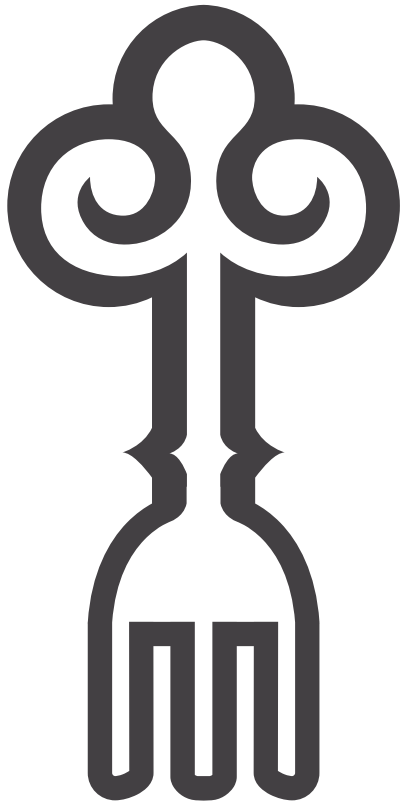
## IL PROSCIUTTO SAN DANIELE

€ 13

## LA MOZZARELLA DI BUFALA (250gr)

€ 10

# Primi



# Piatti

## **I RAVIOLI**

Di burrata e mandorle tostate, pomodori datterini confit e pesto di basilico

€ 15

## **FUSILLO GIGANTE "COCCO"**

In salsa di pomodoro pachino, basilico, melanzana croccante e ricotta salata

€ 14

## **REGINELLE "COCCO"**

Crema di cavolfiore, vongole veraci e mela essiccata

€ 16

## **FETTUCCINE**

Fatte in casa, aglio, olio, piccadilly, baccalà e peperoncino fresco

€ 16

## **RISO ACQUARELLO**

Ai porcini, mantecato con burro della normandia e tartufo nero scorzone

€ 16

## **PICI**

Di grano arso con cacio DOP, pepe di Cubebe e pepe di montagna della Tasmania

€ 15

## **I MEZZI RIGATONI TRAFILATI IN BRONZO " COCCO"**

In salsa amatriciana

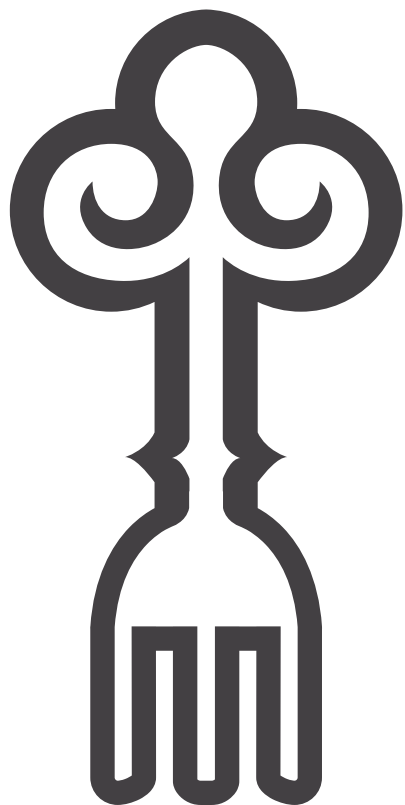
€ 14

## **GLI SPAGHETTI**

alla carbonara scomposta

€ 13

# Secondi



# Piatti

## **UNA SEMPLICE VERDURA**

Composizione di erbe e verdure arrosto di stagione

€ 13

## **IL FILETTO\* (250g)**

Di manzo ai ferri con verdura di stagione/patate al forno/insalata

€ 24

## **LA TAGLIATA\* (300g)**

Di manzo con verdura di stagione/patate al forno/insalata

€ 26

## **ROLLATINA D'AGNELLO**

Porchettato, cime di rapa e mousse di castagne alla carruba

€ 23

## **FILETTO DI MAIALE**

Cotto in c.b.t. con spinacci scottati, mandorle tostate e scalogni glassati al mirto

€ 23

## **IL BACCALÀ**

Crema di patate affumicate con porcini arrosto

€ 22

## **TAGLIATA DI TONNO**

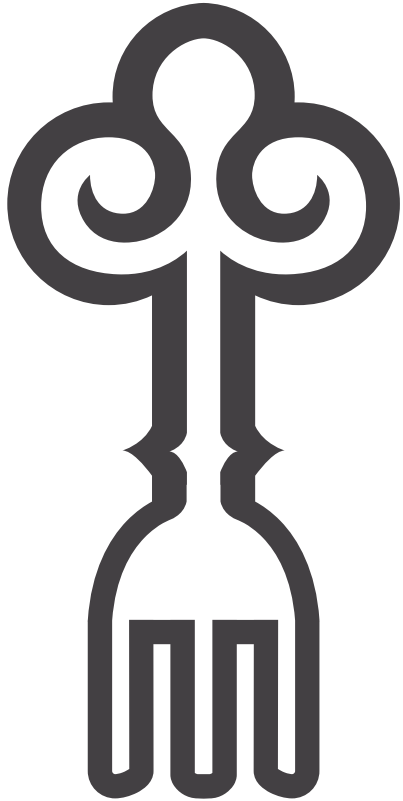
Pinna gialla, marmellata di ciliegino alla vaniglia e cavolo nero ripassato

€ 25

## **SEPIA**

Arrosto su crema di pane alla cacciatora, petali di Tropea in agrodolce e mix di erbe aromatiche

€ 22



# Dolci

## **IDEA DI TIRAMISÙ**

Con crema al mascarpone, Baileys e tozzetti alle mandorle fatti in casa

€ 10

## **CREMOSO AI DUE CIOCCOLATI**

Pan di spagna croccante e gelatina al mandarino

€ 10

## **LA CHEESE CAKE**

Crumble di biscotti digestive e amarene sciroppate

€ 8

## **LA CROSTATINA**

Fatta in casa, crema pasticcera, caki caramellati e meringa flambè

€ 9

## **IL MARITOZZO**

Con ricotta mantecata, guazzetto allo strudel, pinoli sabbati e zeste d'arancia caramellate

€ 10

## **BREAD PUDDING**

Crema di latte vanigliata, salsa mou e arachidi tostate

€ 8

# Menu degustazione

## 6 Portate

### **PESCE**

Di stagione in insalata tiepida, verdure croccanti, olive di Tagia, chips di pane e limone candito

### **PETTO DI ANATRA**

Arrosto con zucchine alla conca e crema di avocado

### **I RAVIOLI**

Di burrata e mandorle tostate, pomodori datterini confit e pesto di basilico

### **FETTUCCINE**

Fatte in casa, aglio, olio, piccadilly, baccalà e peperoncino fresco

### **SEPPIA**

Arrosto su crema di pane alla cacciatora, petali di Tropea in agrodolce e mix di erbe aromatiche

### **LA CROSTATINA**

Fatta in casa, crema pasticcera, caki caramellati e meringa flambè

**€ 60**



# Menu degustazione

## Tradizionale

**IL PROSCIUTTO SAN DANIELE  
LA MOZZARELLA DI BUFALA  
IL TAGLIERE**

Con selezione di formaggi e confetture fatte in casa

**I MEZZI RIGATONI TRAFILATI IN BRONZO " COCCO"**

In salsa amatriciana

**PICI**

Di grano arso con cacio DOP, pepe di Cubebe e pepe di montagna della Tasmania

**ROLLATINA D'AGNELLO**

Porchettato, cime di rapa e mousse di castagne alla carruba

**IDEA DI TIRAMISÙ**

Con crema al mascarpone, Baileys e tozzetti alla mandorle fatti in casa

**€ 55**

