

**KOKOGENA**  
MUSIC DRINK FOOD

**DRINK**

**&**

**FOOD**

# ANTIPASTI

Tartare di gambero, insalatina croccante, mandorle  
e salsa teriyaki homemade  
(2, 4, 6, 7, 14)

 12 €

Insalatina di mare (*Seppie, calamari e gamberi*)  
(1, 2, 14)

 12 €

Baccalà mantecato, pane al rosmarino fatto in casa  
e pomodori secchi  
(1, 2, 4, 7, 14)

11 €

Alici scottadito  
(1, 2, 4, 14)

10 €

Selezione di salumi

 7 €

Selezione di formaggi  
(7)

  7 €

Verdure di stagione

   5 €



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO  
€ 1,50

# PRIMI

(DISPONIBILE PASTA GLUTEN FREE)

Spaghetti, linguine e penne

Pasta al pomodoro (**menù bambino**) **6 €**  
*A scelta tra penne, gnocchi, chitarrine, trofie, linguine e spaghetti*

Chitarrine al sugo del pescatore (*Polpo, calamaro e seppia*) **12 €**  
*(1, 2, 4, 14)*

Trofie asparagi e baccalà **11 €**  
*(1, 2, 4, 14)*

Spaghettoni sepioline e carciofi **10 €**  
*(1, 2, 4, 14)*

Gnocchi fatti in casa con le vongole **10 €**  
*(1, 2, 4, 14)*

Linguine su crema di asparagi, pomodorini secchi e mousse di burrata **10 €**  
*(1, 7)*



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO  
€ 1,50



# SECONDI

Cotoletta e patate fritte fatte in casa *(menù bambino)* **6 €**  
(1, 3, 5, 7)



GLUTEN FREE

Tagliata di tonno scottato, arancia, rucola e mandorle **17 €**  
(2, 4, 8, 14)



VEGANO

Spigola al miele, pane panko ed erbe aromatiche **17 €**  
accompagnata da verdure di stagione a scelta  
(1, 2, 4, 14)



VEGETARIANO

Capesante e seppioline cotte a bassa temperatura, **16 €**  
salsa dello chef, mousse di burrata e crumble di pane  
(1, 2, 4, 14)

COPERTO  
€ 1,50

Spiedini di pesce gratinati con panure di fiocchi di patate **14 €**  
(1, 2, 4, 14)

Tofu fritto marinato in salsa Ponzu con la sua riduzione, **10 €**  
panure di patate e rucola

# BURGER VEGETARIANI

(DISPONIBILE PANE GLUTEN FREE)

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)

## 4 FORMAGGI BURGER

Burger vegetale al 100%, Gorgonzola DOP, cialda croccante di Parmigiano Reggiano, mousse di burrata, formaggio filante ed erbe miste

 10 €

## PAPRIKA BURGER

Pulled pork vegetale al 100%, maionese alla paprika, pomodorini secchi, formaggio filante ed insalata

 10 €

## BABAGANOUSH BURGER

Burger vegetale al 100%, crema di babaganoush, zucchine fritte e bietola

 10 €

## WOODS BURGER

Burger vegetale al 100%, salsa di castagne, funghi, provola lievemente affumicata e rucola

 10 €

## SEITAN BURGER

Seitan fatto in casa, cipolle carmelate, formaggio filante, salsa teriyaki homemade ed insalata

 10 €

## BURGER VEGETARIANO

Burger di fagioli, salsa di caprino, scalogno in agrodolce ed insalata

 9 €

## FRITTI

Jalapenos red hot (6 pz.)	7 €	Olive ascolane (10 pz.)	5 €
Bocconcini di pollo (10 pz.)	6 €	Anelli di cipolla (10 pz.)	5 €
Mozzarelline (10 pz.)	5 €	Cips della casa	4 €
Mix di verdure	5 €		



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO

€ 1,50

# BURGER DI CARNE

(DISPONIBILE PANE GLUTEN FREE)

(1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13)

**KIDS BURGER (menù bambino)** 6 €

Pane, burger di carne e patatine fatte in casa

**SEMPLICEMENTE.....SPUNTATURE!** 9 €

Pane e spuntature

**BUGER CLASSICO** 9 €

Burger di macinato scelto, cipolle croccanti, pomodoro grigliato ed insalata

**CHEESE BURGER** 9 €

Burger di macinato scelto, formaggio filante, salsa di olive ed insalata

**NORTH CAROLINA** 10 €

Pulled pork, salsa guacamole, granella di nocciole, cipolle caramellate, formaggio filante ed insalata

**KEBAB BURGER** 10 €

Burger con kebab di pollo e tacchino, maionese al curry, cipolle croccanti, formaggio filante ed insalata

**CHUTNEY BURGER** 10 €

Burger di coniglio, chutney di pere Williams, burrata, pomodori secchi, nocciole e rucola

**SPICY BURGER** 10 €

Burger di macinato scelto, salsa yogurt alla senape, peperoncino candito, provola, pomodoro fritto e rucola

**PASTRAMI BURGER** 10 €

Pastrami, maionese al pepe rosa, zucchine croccanti, cipolle alla birra ed insalata

**CHICKEN BURGER** 10 €

Burger di pollo, maionese di paccasassi, nocciole, cipolle caramellate e spinacino crudo



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO  
€ 1,50

# BURGER DI PESCE

(DISPONIBILE PANE GLUTEN FREE)

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

## SCALLOP BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, capesante cotte a bassa temperatura, salsa di avocado e lime, mandorle, pomodoro fresco ed insalata

## BREAM BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, orata al forno, maionese al rosmarino, formaggio filante ed insalata

## SALMON BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, burger di salmone affumicato, pomodori confit, nocciole, arancia candita ed insalata

## SAILOR BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, salsiccia di pesce fatta in casa avvolta da bacon croccante, salsa teriyaki homemade, cipolle caramellate formaggio filante e insalata

## SWORDFISH BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, tartare di pesce spada, maionese di polpo, mandorle ed alga Wakame in salsa Ponzu

## SEAFOOD BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, mazzancolle al miele con semi di papavero, burrata, salsa al basilico, lardo di Colonnata e spinacino crudo

## CAESAR BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, merluzzo fritto, salsa Caesar, pomodoro fresco, mandorle e spinacino crudo

## OCTOPUS BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, polpo, burrata, pomodori secchi, crema di asparagi e spinacino crudo

## TUNA BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, tonno scottato avvolto da semi di papavero, salsa tzatziki, mandorle, crema di aceto balsamico e spinacino crudo



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO

€ 1,50

# DOLCI

Tiramisù della casa  
(3, 7)



Cheesecake

*Fragola, frutti di bosco, cioccolato, limone, nocciola, pistacchio, caramello*  
(7)



Tre cioccolati

*Tre mousse di cioccolato, fondente, latte e bianco*  
(1, 3, 7)



Pistacchio e nocciola

*Mousse di pistacchio e nocciola*  
(3, 7)



Cocco e cioccolato

*Cre moso di cocco e cioccolato fondente*  
(1, 3, 5, 6, 7, 8)



Mango e zenzero

*Cre moso di mango e zenzero*  
(1, 3, 5, 6, 7, 8)



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO  
€ 1,50

# VINI BIANCHI

	calice	1/2 l.	1 l. / 75
<b>Vino della casa</b>  <b>Biologico</b> Chardonnay (Cantina degli Azzoni)	3,5 €	6 €	9 €
<b>Centuria Cumana</b>  <b>Biologico</b> Marche Passerina (Cantina Sgaly)	4,5 €	-	20 €
<b>Terravignata</b>  <b>Biologico</b> Verdicchio di Matelica (Cantina Borgo Paglianetto)	4,5 €	-	22 €
<b>Deltogno</b> Marche Bianco IGT "Verdicchio" dei Castelli di Jesi (Cantina La Follonica)	4,5 €	-	22 €
<b>Gewürztraminer</b> (Cantina Santa Margherita)	4,5 €	-	23 €



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO

€ 1,50

# VINI ROSSI

	calice	1/2 l.	1 l. / 75
<b>Vino della casa</b> Rosso Cantalupo <i>(Cantina degli Azzoni)</i>	3,5 €	6 €	9 €
<b>Rosso Piceno</b>  <b>Biologico</b> <i>(Cantina Sgaly)</i>	4,5 €	-	20 €
<b>Aiòn</b> Rosso Conero DOC <i>(Azienda agricola Moroder)</i>	4,5 €	-	20 €
<b>Da Sempre</b> Lacrima di Morro D'Alba <i>(Cantina Vicari)</i>	4,5 €	-	23 €

# BIBITE

Acqua Tullia 0,50 lt.	1,5 €
Acqua Tullia 0,75 lt.	2 €
Coca Cola, Fanta (lattina 33 cl.)	3,5 €



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO  
€ 1,50

# BIRRE ALLA SPINA

(DISPONIBILE BIRRA GLUTEN FREE)

## ESTRELLA GALICIA BIONDA

Una birra dal colore dorato brillante, che nasce da una selezione di malti e luppolo particolarmente amari, sottoposti a un processo di preparazione, fermentazione e maturazione per più di 20 giorni. In questo modo la birra acquista un piacevole e caratteristico sapore luppolato

Stile: **Helles Exportbier** Alcol: **5,5%** Colore: **Dorato**

20cl. 3,5 € 40cl. 6 €



## BLANCHE DE BRUXELLES

Birra di frumento, chiara, ad alta fermentazione che si distingue per la delicatezza dei suoi aromi, leggera e bevibile a tutto pasto e in ogni occasione

Stile: **Weizen** Alcol: **4,5%** Colore: **Chiaro**

20cl. 3,5 € 40cl. 6 €



## SOCIAL LUBE AMERICAN IPA

Birra agricola artigianale ad alta fermentazione prodotta con malto di orzo dei nostri campi e un luppolo americano di recente introduzione, l'HBC 586. Birra dal carattere deciso, ma caratterizzata da un profondo bilanciamento tra alcool, amaro e aroma. In bocca il sapore deciso e intenso è perfettamente armonico in ogni sua tonalità, le parti amare si sposano perfettamente con la morbidezza della gradazione alcolica e il finale è secco e lungo.

Stile: **American IPA** Alcol: **6,5%** Colore: **Ambrato**

20cl. 3,5 € 40cl. 6 €



# BIRRE ARTIGIANALI

(DISPONIBILE BIRRA GLUTEN FREE)



BIRRIFICIO ARTIGIANALE  
MUCKKELLER



BIRRIFICIO ARTIGIANALE  
FLEA



BIRRIFICIO ARTIGIANALE  
ALCHEMIST-ALE

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LE DISPONIBILITA' DEL GIORNO



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO  
€ 1,50

# ELENCO ALLERGENI

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le produzioni interne hanno carattere artigianale, non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.



KOKOGENA | MUSIC | DRINK | FOOD  
60027 Osimo (AN), Via Fonte Magna 10  
071 2412919 • [info.kokogena@gmail.com](mailto:info.kokogena@gmail.com)