



Menü

KOKOGENA
MUSIC DRINK FOOD



"Non un dettaglio, ma un rituale quotidiano: ogni mattina impastiamo il nostro pane, lo lasciamo riposare e lo accogliamo dal forno con rispetto. È il profumo che apre la cucina e che annuncia il piacere della condivisione"



Antipasti

Tartare di carne salada, insalatina, mandorle e salsa teriyaki homemade

(5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)



12 €

Coscette di rana in pasta kadayif, salsa dello chef ed insalatina

(1, 7)

11 €

Polpettine fritte di maialino porchettato homemade, fonduta di pecorino, marmellata di cipolle e rucola

(1, 3, 7)

11 €

Frittatina con le spuntature, pane al rosmarino homemade ed erbe di stagione a scelta

(1, 7) - Piatto anche **GLUTEN FREE** chiedere al personale di sala



9 €

Arrosticini di ovino (5 pz.)



8 €

Tagliere di salumi



8 €

Tagliere di formaggi

(1)



8 €

Verdure di stagione



5 €



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Primi

Disponibile pasta **GLUTEN FREE** spaghetti, linguine e penne



Pasta al pomodoro (**menù bambino**)

A scelta tra gnocchi, tagliatelle, trofie, pennette e linguine
(1, 9)

6 €

Gnocchi fatti in casa con ragù rosso di cervo

(1, 9)

13 €

Le trofie e la sua lepre in bianco

(1, 9)

12 €

Pappardelle al ragù bianco di cingiale

(1, 9)

12 €

Tagliatelle al ragù marchigiano

(1, 9)

11 €

Linguine su crema di asparagi, pomodorini secchi e mousse di burrata

(1, 9)



10 €

Vellutata di porri, patate, carote e pane croccante

(1, 7) - Piatto anche **GLUTEN FREE** chiedere al personale di sala



8 €



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Secondi



Cotoletta e patatine fritte fatte in casa *(menù bambino)* **6 €**
(1, 3, 5, 6, 7, 8)

Entrêcote di bovino "Irlanda" e profumo di rosmarino  **19 €**

Misto agnello al forno  **16 €**

Misto "brace KOKOGENA"
Spiedino, petto di pollo, salsiccia e capocollo  **14 €**

Costine di maiale cotte a bassa temperatura accompagnate
da verdure di stagione a scelta
(5, 6, 7, 8, 9, 10)  **14 €**

Frittatina al limone su crema di topinambur, inasalatina
di finocchi croccanti e mandorle
(3, 7, 8)   **10 €**



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Burger vegetariani

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

Disponibile pane **GLUTEN FREE**



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 homemade, pomodorini secchi, formaggio filante ed insalata



10 €

BABAGANOUSH BURGER

Burger vegetale al 100%, crema di babaganoush, zucchine fritte ed erbe miste*



10 €

WOODS BURGER

Burger vegetale al 100%, salsa di castagne, funghi, formaggio filante e rucola



10 €

SEITAN BURGER

Seitan, cipolle caramellate, formaggio filante, salsa teriyaki homemade ed insalata



10 €

BLOOM BURGER

Burger vegetale al 100%, maionese alle erbe, carciofi, cipolle caramellate, formaggio filante ed insalata



10 €

Fritti

Jalapenos red hot (6 pz.)

7 €

Nuggets di pollo (10 pz.)

6 €

Olive ascolane (10 pz.)

5 €

Anelli di cipolla (10 pz.)

5 €

Mozzarelline (10 pz.)

5 €

Mix di verdure

5 €

Falafel (6 pz.)

5 €

Cips della casa

4 €

* Le erbe di stagione se non sono disponibili vengono sostituite con insalata



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Burger di carne

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

Disponibile pane **GLUTEN FREE**



KIDS BURGER (menù bambino)

6 €

Pane, burger di macinato scelto e patatine fritte fatte in casa

SEMPLICEMENTE.....SPUNTATURE!

10 €

Pane e spuntature

BURGER CLASSICO

10 €

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

CHEESE BURGER

10 €

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

U.S.A. BURGER

10 €

Cotoletta, maionese, formaggio filante ed insalata

KOKO BURGER

10 €

Burger di macinato scelto, Gorgonzola DOP, miele, noci, bacon croccante ed insalata

NORTH CAROLINA BURGER

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 homemade, cipolle croccanti, formaggio filante ed insalata

CHUTNEY BURGER

10 €

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

SPICY BURGER

10 €

Burger di macinato scelto, salsa yogurt alla senape, peperoncino candito homemade, formaggio filante, pomodoro fritto e rucola

PASTRAMI BURGER

10 €

Pastrami, maionese al pepe rosa homemade, zucchine croccanti, cipolle caramellate ed insalata

CHICKEN BURGER

10 €

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



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Burger di pesce

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

Disponibile pane **GLUTEN FREE**



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, spigola al forno con pane panko ed erbe aromatiche, maionese al rosmarino, formaggio filante ed insalata

OCEAN BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, seppioline, mousse di burrata, pomodori secchi, mandorle e spinacino crudo

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 ed insalata

SWORDFISH BURGER

13 €

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

SEAFOOD BURGER

13 €

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

OCTOPUS BURGER

13 €

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

TUNA BURGER

13 €

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

SALMON BURGER

13 €

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



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Dolci

Tiramisù della casa

(3, 7)



5 €

Cheesecake

Frutti di bosco, cioccolato, nocciola, pistacchio, caramello

(7)



5 €

Tre cioccolati

Tre mousse di cioccolato: fondente, latte e bianco

(1,3,7)



5 €

Pistacchio e nocciola

Mousse di pistacchio e nocciola

(3, 7)



5 €

Cocco e fondente

Cremoso di cocco e fondente

(1, 3, 5, 6, 7, 8)



5 €

Dubai chocolate

Mousse di cioccolato fondente e cuore si kadayif al pistacchio

(1, 3, 5, 6, 7, 8)

5 €

Cantucci fatti in casa

(1, 3, 5, 6, 7, 8)

5 €



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Vini bianchi

	calice	1/2 l.	1l. / 75 cl.
Vino della casa  Chardonnay (Cantina degli Azzoni)	3,5 €	6 €	9 €
Centuria Cumana  Marche Passerina (Cantina Sgaly)	4,5 €	-	18 €
Deltogno "Verdicchio" dei Castelli di Jesi (Cantina la Follonica)	4,5 €	-	20 €
Terravignata  Verdicchio di Matelica (Cantina Borgo Paglianello)	4,5 €	-	22 €
Gewürztraminer (Cantina Santa Margherita)	4,5 €	-	22 €



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Vini rossi

	calice	1/2 l.	1l. / 75 cl.
Vino della casa Rosso Cantalupo (Cantina degli Azzoni)	3,5 €	6 €	9 €
Rosso Piceno  (Cantina Sgaly)	4,5 €	-	20 €
Aiòn Rosso Conero DOC (Azienda agricola Moroder)	4,5 €	-	20 €
Lacrima Lacrima di Morro D'Alba (Cantina Luigi Giusti)	4,5 €	-	20 €

Bibite

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



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Birre alla spina

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. 3,50 €

40cl. 6 €



Tea Time Red Ale (Gluten Free)

Di un bel color ambrato intenso, riflessi che virano dall'arancio al rosso, schiuma leggera, come vuole lo stile, presenta al naso profumi di cereale, sentori fruttati e caramellati, e un lieve finale di tostato.

Stile: **Red Ale** Alcol: **5,5%** Colore: **Ambrato**

20cl. 3,50 €

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. 3,50 €

40cl. 6 €



Birre Artigianali (Disponibile birra gluten free)



BIRRIFFICIO ARTIGIANALE
MUCKELLER



BIRRIFFICIO ARTIGIANALE
FLEA



BIRRIFFICIO ARTIGIANALE
ALCHEMIST-ALE

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LE DISPONIBILITA' DEL GIORNO



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



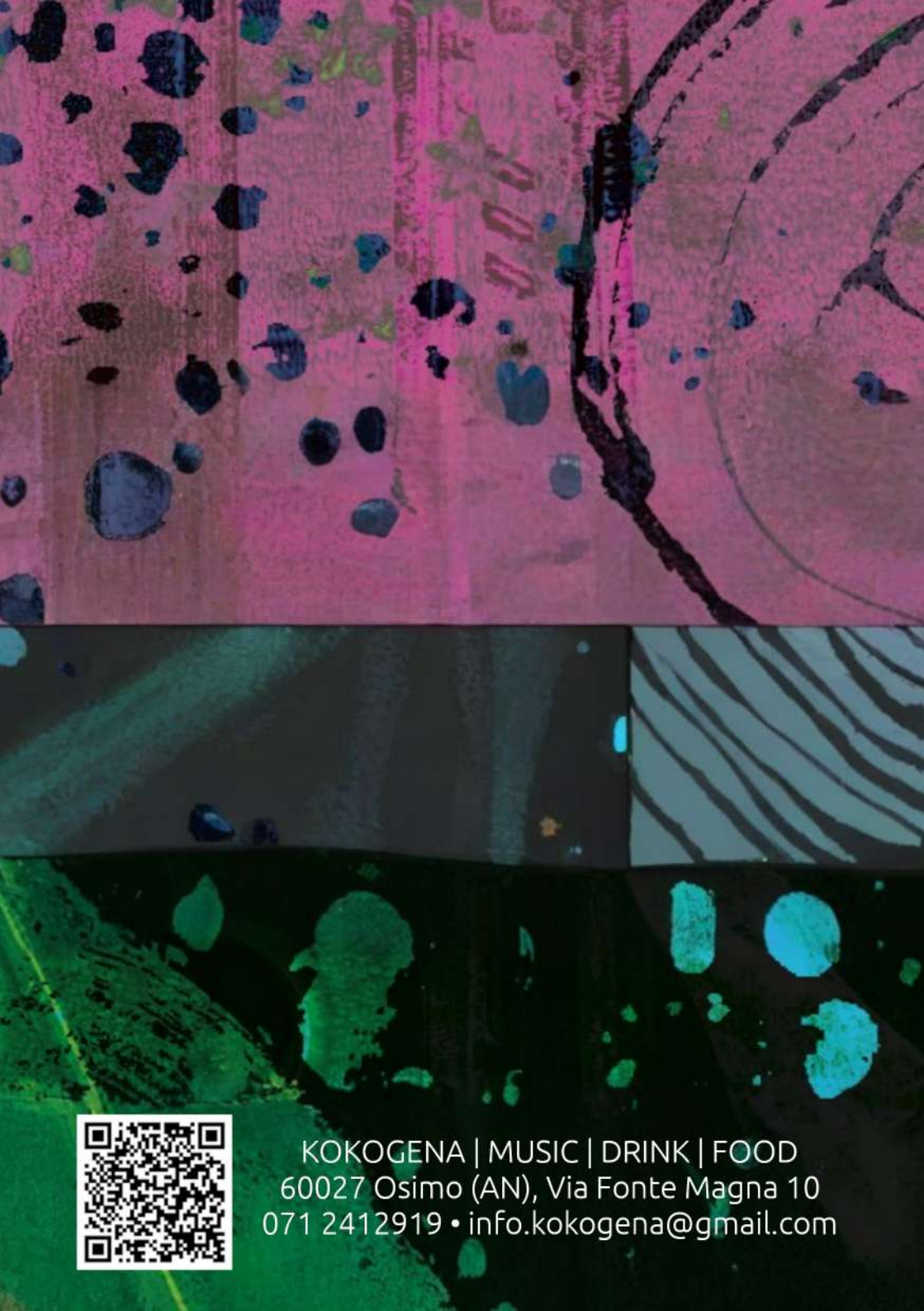
VEGANO

COPERTO
1,50 €

ELENCO ALLERGENI

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