

Menù

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 (**menu bambino**)

6 €

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

Gnocchi fatti in casa con ragù rosso di cervo

13 €

(1, 9)

Le trofie e la sua lepre in bianco

12 €

(1, 9)

Pappardelle al ragù bianco di cingiale

12 €

(1, 9)

Tagliatelle al ragù marchigiano

11 €

(1, 9)

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



10 €

(1, 9)

Vellutata di porri, patate, carote e pane croccante



8 €

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



GLUTEN FREE



VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Secondi

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

6 €

Entrécote 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 erbette, 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 (menu bambino)

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

6 €

SEMPLICEMENTE.....SPUNTATURE!

Pane e spuntature

10 €

BURGER CLASSICO

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

10 €

CHEESE BURGER

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

10 €

U.S.A. BURGER

Cotoletta, maionese, formaggio filante ed insalata

10 €

KOKO BURGER

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

10 €

NORTH CAROLINA BURGER

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

10 €

KEBAB BURGER

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

10 €

CHUTNEY BURGER

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

10 €

SPICY BURGER

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

10 €

PASTRAMI BURGER

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

10 €

CHICKEN BURGER

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

10 €



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

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

13 €

BREAM BURGER

Pane al nero di seppia, spigola al forno con pane panko ed erbette aromatiche, maionese al rosmarino, formaggio filante ed insalata

13 €

OCEAN BURGER

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

13 €

SAILOR BURGER

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

13 €

SWORDFISH BURGER

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

13 €

SEAFOOD BURGER

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

13 €

OCTOPUS BURGER

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

13 €

TUNA BURGER

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

13 €

Salmon Burger

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

13 €



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 Paglianetto)

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)



**BIRRIFICIO ARTIGIANALE
MUKKELLER**



**BIRRIFICIO ARTIGIANALE
FLEA**



**BIRRIFICIO 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.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia tetrapholia</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