

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 manzo, mousse di burrata al profumo di limone, insalatina e nocciole **13 €**
(7, 8)

Polpettine di maialino porchettato homemade, crema di pecorino, marmellata di cipolla e rucola **12 €**
(7)

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, salsa di castagne, funghi e noci **11€**
(7, 8)

Frittatina con le spuntature, pane al rosmarino homemade e verdure di stagione **11€**
(1, 2, 4, 14)

Arrosticini di ovino (6 pz) **9 €**

Selezione di salumi **8 €**

Selezione di formaggi **8 €**
(1)

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)*** — **7 €**
A scelta tra gnocchi, tagliatelle, pennette, spaghetti
(1, 9)

Pappardelle al cinghiale ma "in giallo" — **13 €**
(1, 3, 7)

Tagliatelle ai funghi porcini — **13 €**
(7,)

Gnocchi fatti in casa al ragù marchigiano — **12 €**
(1, 3, 7)

Spaghetti.....aglio, olio e peperoncino — **12 €**
Con peperonicini jalapenos
(1, 7)

Linguine su crema di barbabietola, mousse di burrata al timo e croccante di parmigiano — **12 €**
(1, 7)

Vellutata di porri, patate e carote — **10 €**
(7)

GLUTEN FREE VEGETARIANO VEGANO

COPERTO 1,50 €

Secondi

Cotoletta e patatine fritte fatte in casa ***(menù bambino)*** *(1, 3, 6, 7, 9, 10)*	**7 €**
Entrêcote di bovino Irlanda e profumo di rosmarino	**19 €**
Coniglio di "nonna Anita" in padella	**16 €**
Misto "brace" KOKOGENA *Petto di pollo, capocollo, salsiccia e spiedino*	**16 €**
Polenta con stracotto di costine e salsiccia	**14 €**
Frittatina al limone su crema di topinambur, inasalatina 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

V-STREET BURGER — **10 €**
Burger vegetale al 100%, crema di barbabietola, salvia fritta, formaggio julienne di carote e zucchine

4 FORMAGGI BURGER — **10 €**
Burger vegetale al 100%, Gorgonzola DOP, cialda croccante di Parmigiano Reggiano, mousse di burrata, formaggio filante ed erbe miste*

PAPRIKA BURGER — **10 €**
Pulled pork vegetale al 100%, maionese alla paprika homemade, pomodorini secchi, formaggio filante ed insalata

BABAGANOUSH BURGER — **10 €**
Burger vegetale al 100%, crema di babaganoush, zucchine fritte ed erbe miste*

WOODS BURGER — **10 €**
Burger vegetale al 100%, salsa di castagne, funghi, formaggio filante e rucola

SEITAN BURGER — **10 €**
Seitan, cipolle caramellate, formaggio filante, salsa teriyaki homemade ed insalata

BLOOM BURGER — **10 €**
Burger vegetale al 100%, maionese alle erbette, carciofi, cipolle caramellate, formaggio filante ed insalata

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	**5 €**

* Le erbe di stagione se non sono disponibili vengono sotituite 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 — **7 €**
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 ed insalata

U.S.A. BURGER — **10 €**
Cotoletta, maionese, formaggio 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 ed insalata

O. & P. BURGER (Orto & Pulled) — **10 €**
Pollo sfilacciato, pesto di rucola, pomodoro fresco, mozzarella a fette, julienne croccanti di carote e zucchine

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, mousse di burrata, pomiodori secchi, granella di nocciole e rucola

SPICY BURGER — **10 €**
Burger di macinato scelto, salsa yogurt alla senape, peperoncino candito homemade, 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

SGOMBRO BURGER **13 €**
Pane al nero di seppia, sgombro in padella al limone, 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 erbette 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
Pane al nero di seppia, ritagli di salmone affumicato, mousse di burrata all'arancia, , 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
(5, 7, 8)
5 €

Tre cioccolati
Tre mousse di cioccolato: fondente, latte e bianco
(3,7)
5 €

Pistacchio e nocciola
Mousse di pistacchio e nocciola
(3, 5, 7, 8)
5 €

Cocco e fondente
Cremoso di cocco e fondente
(3, 5, 7, 8)
5 €

Mousse al caffè e crumble di biscotti al Varnelli
(3, 5, 7, 8)
5 €

GLUTEN FREE VEGETARIANO VEGANO

COPERTO
1,50 €

Vini bianchi

	calice	1/2 l.	1l. / 75 cl.
Vino della casa Bio Chardonnay *(Cantina degli Azzoni)*	**3,5 €**	**6 €**	**9 €**
Centuria Cumana Bio Marche Passerina *(Cantina Sgaly)*	**4,5 €**	**-**	**18 €**
Deltogno "Verdicchio" dei Castelli di Jesi *(Cantina la Follonica)*	**4,5 €**	**-**	**20 €**
Terravignata Bio Verdicchio di Matelica *(Cantina Borgo Paglianetto)*	**4,5 €**	**-**	**22 €**
Gewürztraminer *(Cantina Santa Margherita)*	**4,5 €**	**-**	**22 €**
Blanc de Blacs Vino spumante brut *(Cantina Chateau de Blanc)*	**4,0 €**	**-**	**15 €**

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 Bio *(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 artigianali alla spina *(Disponibile birra gluten free)*

Out Side The Sonno **20cl. 3,50 €** **40cl. 6 €**

Birra artigianale e agricola a bassa fermentazione, prodotta con malti d'orzo di coltivazione propria. Di colore giallo paglierino, con una schiuma bianca, pannosa e persistente, la nostra Outside the Sonno è una Lager Hell delicata e dissetante, di bassa gradazione alcolica. Al naso sentori leggeri di cereale uniti ad una punta di erbaceo, in bocca un tocco di amaro ad equilibrare il corpo fragrante e il finale secco.
*Stile:**Lager Hell*** *Alcol: **4,3%*** *Colore: **Dorato***



Tea Time Red Ale **20cl. 3,50 €** **40cl. 6 €**

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***



Social Lube American Ipa **20cl. 3,50 €** **40cl. 6 €**

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***



Birre Artigianali *(Disponibile birra gluten free)*

BIRRIFICIO ARTIGIANALE MUKKELLER

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** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) 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 artigianle, 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