

KOKOGENA
MUSIC DRINK FOOD

DRINK

&

FOOD

ANTIPASTI



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

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 €

PRIMI

(DISPONIBILE PASTA GLUTEN FREE)
Spaghetti, linguine e penne



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

Pasta al pomodoro (**menù bambino**)

A scelta tra penne, gnocchi, chitarrine, trofie, linguine e spaghetti

6 €

Chitarrine al sugo del pescatore (*Polpo, calamaro e seppia*)

(1, 2, 4, 14)

12 €

Trofie asparagi e baccalà

(1, 2, 4, 14)

11 €

Spaghettoni sepioline e carciofi

(1, 2, 4, 14)

10 €

Gnocchi fatti in casa con le vongole

(1, 2, 4, 14)

10 €

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

(1, 7)

 **10 €**

SECONDI



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

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

6 €

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



17 €

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

17 €

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

16 €

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

14 €

Tofu fritto marinato in salsa Ponzu con la sua riduzione,
panure di patate e rucola
(1, 3, 5, 6, 8))



10 €

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, 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 ed insalata

 10 €



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

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 €

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 macinato scelto 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

KOKO BURGER

10 €

Burger di macinato scelto, Gorgonzola DOP, miele, noci, bacon croccante 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 homemade, 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 homemade, peperoncino candito, 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, 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, spigola 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

OCEAN BURGER

13 €

Pane al nero di seppia, seppioline, mousse di burrata, pomodori secchi, 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)



5 €

Cheesecake

Fragola, frutti di bosco, cioccolato, limone, 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 cioccolato

Cremoso di cocco e cioccolato fondente
(1, 3, 5, 6, 7, 8)



5 €

Mango e zenzero

Cremoso di mango e zenzero
(1, 3, 5, 6, 7, 8)



5 €

Dubai chocolate

Mousse di cioccolato fondente e cuore di kadayif al pistacchio
(1, 3, 5, 6, 7, 8)

5 €



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

VINI BIANCHI

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



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

VINI ROSSI

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



GLUTEN FREE



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

BIBITE

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

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. 3,5 € 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. 3,5 € 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
MUCKELLER



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

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 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