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)*** **6 €**
A scelta tra penne, gnocchi, chitarrine, trofie, linguine e spaghettoni

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

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

Spaghettoni seppioline 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)

SECONDI

GLUTEN FREE

VEGANO

VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

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

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

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

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

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, panure di patate e rucola **10 €**
(1, 3, 5, 6, 8))

GLUTEN FREE

VEGANO

VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

BURGER VEGETARIANI

(DISPONIBILE PANE GLUTEN FREE)

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

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, pomodorini secchi, formaggio filante ed insalata

BABAGANOUSH BURGER — **10 €**
Burger vegetale al 100%, crema di babaganoush, zucchine fritte e bietola

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

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

BURGER VEGETARIANO — **10 €**
Burger vegetale al 100%, salsa di caprino, scalogno in agrodolce ed insalata

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 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, 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

GLUTEN FREE

VEGANO

VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

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 €

VINI BIANCHI

GLUTEN FREE

VEGANO

VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

	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 Paglianetto)*	4,5 €	-	22 €
Deltogno Marche Bianco IGT "Verdicchio" dei Castelli di Jesi *(Cantina La Follonica)*	4,5 €	-	22 €
Gewürzstraminer *(Cantina Santa Margherita)*	4,5 €	-	23 €

VINI ROSSI

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

GLUTEN FREE

VEGANO

VEGETARIANO

COPERTO
€ 1,50

BIRRE ALLA SPINA

ESTRELLA GALICIA BIONDA **20cl. 3,5 €** **40cl. 6 €**

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***

TEA TIME RED ALE ***(Gluten free)*** **20cl. 3,5 €** **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. 3,5 €** **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 FLEA

BIRRIFICIO ARTIGIANALE ALCHEMIST-ALE

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA LE DISPONIBILITA' DEL GIORNO

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