



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

Insalatina di mare
Mazzancolle, seppie e polpo
(2, 4, 14)



13 €

Tartare di gambero, mousse di burrata al profumo di limone,
insalatina e nocciole
(2, 4, 6, 8, 10, 14)



12 €

Baccalà mantecato, pane al rosmarino fatto in casa
e pomodorini secchi
(1, 2, 4, 7, 14)

11 €

Alici scottadito
(1, 2, 4, 14)

10 €

Selezione di salumi



8 €

Selezione 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, penne e linguine
(1, 9)



6 €

Gnocchi fatti in casa con ragù bianco di mare

Seppie, vongole, cozze, gamberi e spigola
(1, 2, 3, 4, 7, 14)

13 €

Tagliatelle al sugo del pescatore

Polpo, calamaro e seppia
(1, 2, 3, 4, 7, 14)

13 €

Spaghettoni con i "Moscioli" del Conero

(4, 7, 14)

12 €

Spaghetti con le vongole

(4, 7, 14)

11 €

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

(1, 9)



10 €



GLUTEN FREE







VEGETARIANO



VEGANO

COPERTO
1,50 €

Secondi

- Cotoletta e patatine fritte fatte in casa **(menù bambino)** **6 €**
(1, 3, 5, 6, 7, 8)
- Tagliata di tonno scottato, arancia, rucola e mandorle  **18 €**
(4)
- Orata al forno accompagnata da verdure  **17 €**
(1, 4)
- Spigola al miele, pane panko ed erbe aromatiche **17 €**
(1, 4)
- Spiedini di pesce con panure di fiocchi di patate **16 €**
(1, 2, 4, 14)
- Frittatina al limone su crema di topinambur, insalatina e mandorle   **10 €**
(3, 7, 8)



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
(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

Cre moso 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  Chardonnay <i>(Cantina degli Azzoni)</i>	3,5 €	6 €	9 €
Centuria Cumana  Marche Passerina <i>(Cantina Sgaly)</i>	4,5 €	-	18 €
Deltogno "Verdicchio" dei Castelli di Jesi <i>(Cantina la Follonica)</i>	4,5 €	-	20 €
Terravignata  Verdicchio di Matelica <i>(Cantina Borgo Paglianello)</i>	4,5 €	-	22 €
Gewürztraminer <i>(Cantina Santa Margherita)</i>	4,5 €	-	22 €
Blanc de Blancs Vino spumante brut <i>(Cantina Chateau de Blanc)</i>	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
MUCKELLER



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.), noccioline (<i>Corylus avellana</i>), nocci comuni (<i>Juglans regia</i>), nocci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), nocci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nocci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci 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