

## Birre artigianali in bottiglia

Consultare la lista

## Birre alla spina

### BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 9 LUPPOLI BOHEMIAN PILS

piccola 0,20 cl - 4,50 € / media 0,40 cl - 6

### BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 7 LUPPOLI STAGIONALE

piccola 0,20 cl - 4,50 € / media 0,40 cl - 6

### BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 9 LUPPOLI BELGIAN BLANCHE

piccola 0,20 cl - 4,50 € / media 0,40 cl - 6

### BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 3 LUPPOLI NON FILTARTA

piccola 0,20 cl - 4,50 € / media 0,40 cl - 6

### BIRRIFICIO ANGELO PORETTI BOCK ROSSA 6 LUPPOLI

piccola 0,20 cl - 5 € / media 0,40 cl - 7

## Acqua e bibite

Acqua San Pellegrino Gassata 0,75 L - 2,50

Acqua Minerale Naturale Panna 0,75 L - 2,50

Bibite in bottiglia 33 cl - 3

(Coca cola, Coca Zero, Aranciata San Pellegrino, Chinotto San Pellegrino, Gazzosa San Pellegrino, Limonata San Pellegrino, Tonica Recoaro).

## Caffetteria

Caffè espresso 1,50 / Caffè Decaffeinato 1,50 / Cappuccino 2

Caffè d'orzo piccolo 1,50 / Caffè d'orzo grande 1,70

Ginseng piccolo 1,50 / Ginseng grande 1,70

Servizio e coperto 2

Eventuali variazioni determineranno un aumento per ogni aggiunta richiesta. Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. I prezzi riportati sono in Euro.

ORARIO: LUN - GIO: 12.00 - 15.00 / 19.00 - 23.30 | VEN - DOM: 12.00 - 15.00 / 19.00 - 24.00

*Cocciuto è un sognatore che non si accontenta di sognare,  
i propri sogni li vuole realizzare.*

*Cocciuto è chi vuol cambiare il mondo e la realtà che lo circonda,  
lo fa realizzando grandi imprese, lo fa con tanti piccoli gesti.*

*Cocciuto è chi non si allinea agli altri e continua per la sua strada.*

*Cocciuto è chi è ostinato nel migliorare,  
nel voler scoprire o conoscere cose nuove,*

*nel perseguire i propri valori, nel portare avanti i propri ideali.*

*Cocciuto è chi sceglie sempre di rimanere fedele a se stesso.*

*Cocciuto è chi non si adatta a facili compromessi.*

*Cocciuto è chi sposa un'idea  
e ha la forza e il coraggio di metterla in pratica.*

*Cocciuto è chi intende la cucina in un unico modo:*

*l'eccellenza delle materie prime,*

*il rispetto dei giusti tempi di preparazione,*

*la passione e la semplicità dell'autentica tradizione italiana.*



**Cocciuto**  
la qualità in testa



follow me!



TUBDESIGN.IT  
# emanuele martera

®

COCCIUTO

## Pizze



### 1 / BUFALA

Pomodoro San Marzano D.O.P. Presidio Slow Food Gustarosso, mozzarella di bufala km 0, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 11



### 4 / CETARA

Pomodoro San Marzano D.O.P. Presidio Slow Food Gustarosso, mozzarella fior di latte km 0, alici di Cetara, capperi croccanti di Racale, origano selvatico di montagna, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 11



### 7 / TARTUFO

Fior di latte km 0, mortadella al tartufo, gorgonzola dolce D.O.P., melanzane violina, noci del Trentino, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 13



### 10 / TUMA PERSA

Fior di latte km 0, Tuma Persa Presidio Slow Food, datterino rosso, olive caiazzane, cipollotto fresco, mollica di pane fatto in casa croccante aromatizzata al lime e pecorino D.O.P., olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 12



### 13 / CASTIGLIANA

Crema di uovo e pecorino siciliano D.O.P., fior di latte km 0, lardo di Patanegra iberico, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 13



### 16 / MAGURO

Ragù di tonno di Sicilia con cipolla di Montoro I.G.P. presidio Slow Food, fior di latte km 0, olio extravergine d'oliva Bio, menta fresca. 14



### 19 / PISTACCHIATA

Crema di pistacchio verde, fior di latte km 0, mortadella Alcisa Due Torri I.G.P., granella di pistacchio, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 13



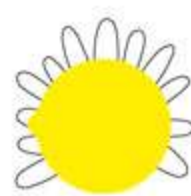
### 22 / DIAVOLA GIALLA

Pomodoro del Piennolo giallo D.O.P., fior di latte km 0, 'nduja di Spilinga D.O.P., Parmigiano Reggiano di montagna 36 mesi Malandrone 1477, fili di peperoncino D.O.P. dei "Colli Orvietani", olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 11



### TEO 3.0

Provola affumicata km 0, stracchinata Irpina di Pezzata rossa, Speck Alta Qualità cotto a vapore, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 13



### 2 / MARGHERITA

Pomodoro San Marzano D.O.P. Presidio Slow Food Gustarosso, mozzarella fior di latte km 0, Parmigiano Reggiano di montagna 36 mesi Malandrone 1477, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 7,50



### 5 / NORMA

Pomodoro San Marzano D.O.P. Presidio Slow Food Gustarosso, melanzane violetta di Firenze, ricotta infornata d'AgriENTO presidio Slow Food, olio extravergine d'oliva bio, basilico fresco. 10



### 8 / PORCHETTA

Fior di latte km 0, Porchetta di Ariccia, melanzane a funghetto piccanti, fonduta di pecorino siciliano D.O.P. al rosmarino, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 12



### 11 / 5 FORMAGGI

Fior di latte km 0, ricotta vaccina km 0, stracchinata Irpina di Pezzata rossa, blu di capra km 0, Parmigiano Reggiano di montagna 36 mesi Malandrone 1477, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 10



### 14 / SALSaFRI

Fior di latte km 0, salsiccia punta di coltello km 0, friarielli saltati in padella, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 12



### 17 / PIENNOLO

Pomodoro San Marzano D.O.P. Presidio Slow Food Gustarosso, fior di latte km 0, pomodori del piennolo gialli e rossi, olio extravergine d'oliva bio, basilico fresco. 12



### 20 / STRACCIATA

Ragù di fassona km 0, melanzane a funghetto passate al forno, stracciatella di bufala km 0, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 13



### 23 / NICOLO'

Fonduta di parmigiano reggiano di montagna 36 mesi Malandrone 1477, brasato di manzo arrostito cotto per 16 ore, pecorino siciliano D.O.P., chips di Parmigiano Reggiano, riduzione al Lambrusco di Sorbara Cantine della Volta Presidio Slow Wine, olio extravergine di oliva Bio, basilico fresco. 13



**FARINE DI ALTA QUALITÀ**



**ALTISSIMA DIGERIBILITÀ**



**IMPASTI CON LUNGI TEMPI DI LIEVITAZIONE**

Aggiunta di ingredienti su pizze da 1,50 a 3



### 3 / MARINARA

Pomodoro San Marzano D.O.P. Presidio Slow Food Gustarosso, origano selvatico di montagna, aglio di Nubia, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 6



### 6 / PROVOLAPEPE

Pomodoro lampadina, provola misto bufala km 0, conciato romano Le Campestre presidio Slow Food, guanciale croccante D.O.P., pepe di Thalassery, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 12



### 9 / BUFALA COCCIUTA

Vellutata di pomodoro San Marzano D.O.P. Presidio Slow Food Gustarosso, pomodoro lampadina, mozzarella di bufala km 0, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 12



### 12 / ZUCCA

Crema di zucca violina, fior di latte km 0, ragù bianco di salsiccia punta di coltello km 0, gorgonzola dolce D.O.P., funghi porcini sauté, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 11



### 15 / MAIALINA

Provola affumicata, coppa di maiale parmense Alta qualità cotta a bassa temperatura per 18 ore, porcini impanati e fritti, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 12



### 18 / CAPOCOLLO

Ricotta vaccina km 0, capocollo di Martina Franca salumificio Santoro, zeste di limone, pomodori secchi, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 12



### 21 / NERANO SBAGLIATA

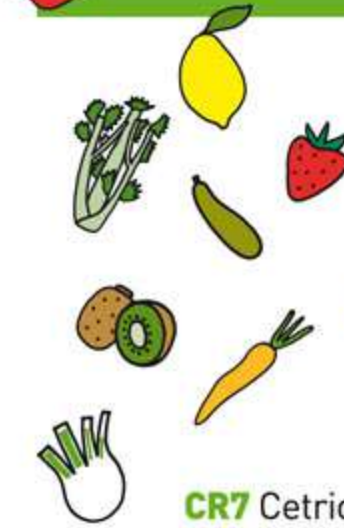
Crema di zucchine gialle, fior di latte km 0, chips di zucchine, pecorino siciliano D.O.P., Provolone del monaco D.O.P., olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 12



### 24 / MERCATO

Pomodoro San Marzano D.O.P. Presidio Slow Food Gustarosso, peperone corno di bue di Carmagnola presidio Slow Food, cipolla di Montoro I.G.P. Presidio Slow Food, patate ratte, melanzane durona nera di Palermo, olive infornate di Ferrandina presidio Slow Food, provola affumicata km 0, olio extravergine d'oliva Bio, basilico fresco. 11

## per iniziare...



### Centrifughe 6

CR1 Zenzero, mela, fragole

CR2 Carota, sedano, mela

CR3 Limone, ananas, cetriolo

CR4 Fragole, kiwi, mela

CR5 Mela, menta, zenzero

CR6 Zenzero, mela, carote

CR7 Cetriolo, sedano, finocchio, zenzero

### Aperitivi 6

Spritz, Negroni, Gin Tonic, Moscow Mule, Campari Orange Lemon shakerato, Florette birra per signore (Birrificio Italiano)

Gin Tonic con Hendrick's. 8

## Piatti Veloci

**WOK DI POLLO MARINATO** con verdure baby saltate e uova di tobiko. 14

**HOT DOG DI POLPO** con zucchine grigliate, stracciatella di bufala km 0 e crema di avocado. 14

**HAMBURGER di SCOTTONA km 0 - 200gr** con pane casereccio, cheddar, bacon, cuore di lattuga, cipolla caramellata e pomodoro. Servito con patate fritte. A scelta salsa barbecue, bernese, senape. 15

**HAMBURGER con PULLED PORK AL BARBECUE**, fontina, avocado, peperone piquillo arrostito e salsa spinach. 16

**COCCIUTO BOWL** con riso rosso, salmone affumicato, code di mazzancolla, taccole, avocado, cavolo viola, songino, semi di sesamo e maionese allo zenzero. 14

**VEGGIE BOWL** quinoa, spinacino fresco, zucca arrostito, pastinaca viola e gialla al forno, hummus di ceci, ceci alla paprika, semi di zucca e maionese alla curcuma. 13

**CAESAR SALAD** pollo cotto a bassa temperatura, lattuga, bacon, crostini di pane e Parmigiano Reggiano 36 mesi Malandrone 1477. 13

**TARTARE DI RICCIOLA** con mango, lime, polvere di capperi e maionese al rafano. 16

**TACOS HOMEMADE** con manzo sfilacciato, crema di avocado, hummus di fagioli neri, salsa verde cruda, cipolla rossa marinata e maionese al cocco. 14

## Vizi e sfizi

**PATATE TRIPLA COTTURA** servite con salsa barbecue, bernese, senape. 7

**GNOCO FRITTO**. 6 - con aggiunta di salumi a scelta. 10

**PETTOLE 4PZ** con ragù di scottona km 0 e provolone del monaco. 7

**ARANCINI DI RISO 2PZ** ripieni di ragù di scottona km 0 e mozzarella fior di latte Km 0 serviti con salsa pomodoro e Caciocavallo Podolico. 8

**ALETTE DI POLLO CROCCANTI** in salsa barbecue e 'nduja con patate americane. 10

**MOZZARELLA IN CARROZZA**. 6

**GRAN FRITTO** 1 arancino, 2 mozzarella in carrozza, patate tripla cottura, 1 frittatina di pasta, scamorza frita, 1 croccchè di patate fondente. 16

## Primi

**SPAGHETTONI MONOGRANO FELICETTI** alla carbonara con guanciale D.O.P. 14

**RISOTTO ALLA MILANESE** con ristretto di carne. 13

**TAGLIATELLE FATTE IN CASA** con ragù bianco di salsiccia punta di coltello e Provolone del Monaco D.O.P. 14

**FUSILLONI Monograno Felicetti** con salsa al pomodoro e datterino fresco. 13

**PLIN PIEMONTESE FATTI IN CASA** ripieni di ricotta, patate e menta con salsa ai crostacei, gamberi rossi e spuma di spinaci. 15

**LINGUINE AL FARRO Monograno Felicetti** con fonduta di taleggio D.O.P., salvia e verza croccante. 14

## Secondi

**COTOLETTA DI VITELLO** con il suo osso servita con patate viola al forno. 22

**POLPO SCOTTATO** con purè di nocciole, broccoletti di Bruxelles arrostiti e chimichurri. 18

**STINCO di MAIALE ARROSTO** alla birra con patate peruviane croccanti. 19

**TRANCIO di SALMONE** con panna acida all'aneto, barbabietola, ravanelli e cavolfiori viola. 16

## Dessert

**CHEESECAKE** scomposta con frutti di bosco. 6

**COCCIUTELLI** ciambelline di pasta cresciuta, fritte e servite con mousse alla nutella e cocco. 7

**MOUSSE DI RICOTTA DI PECORA** con cialde di cannolo siciliano e scaglie di cioccolato. 6

**TIRAMISU'** classico. 6

**DELIZIA AL LIMONE**. 7

**BABA'** con panna montata e fragole. 7

**PASTIERA NAPOLETANA** classica. 7

**TAGLIATA di FRUTTA** di stagione. 6