



COCO

BEACH BISTROT





Un pranzo bello così, con il mare davanti agli occhi; un panorama unico e dei tavoli affacciati sul mare. **Coco Bistrot** è un posto delizioso, dove lasciarsi conquistare da una cucina che parla di mediterraneo.

*Enjoy a beautiful lunch with the sea right before your eyes; a unique panorama and tables overlooking the sea. **Coco** is a delightful **bistro** featuring Mediterranean-inspired cuisine.*



LA NOSTRA CUCINA *Our cooking philosophy*

Ci piace cucinare, lo facciamo con passione e grande dedizione. Per questo sappiamo quanto sia importante prestare attenzione alla scelta delle materie prime. Nei nostri piatti troverete **semplicità** e **gusto autentico**. Venite allora ad assaggiare le nostre proposte, preparate da un team di cucina affiatato e di grande esperienza.

*We love cooking, we do it with passion and great dedication. That is why we know how important it is to pay attention to the choice of raw materials. In our dishes you'll discover simple, **authentic flavors**. So come and taste our proposals, prepared by a close-knit and experienced kitchen team.*

PER INFO E PRENOTAZIONI
FOR FURTHER INFORMATION AND RESERVATION
+ 39 338 972 7085

AVVISO ALLA CLIENTELA

Notice

Si informa la gentile clientela che eventuali intolleranze o allergie vanno comunicate prima dell'ordinazione, inoltre è possibile richiedere informazioni circa gli ingredienti e/o la presenza di sostanze che provocano allergie o intolleranze al personale di servizio.

Si precisa inoltre che la nostra cucina non è certificata per la celiachia, per cui potrebbero esserci contaminazioni crociate.

Dear guests, please inform us of any intolerances or allergies before placing your order. Additionally, you may ask our service staff for information about the ingredients and/or the presence of substances that may cause allergies or intolerances.

Furthermore, our kitchen is not certified for celiac disease. Cross contamination with gluten may occur.

Elenco sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, allegato II del reg. UE n. 1169/2001:

List of substances or products that can cause allergies or intolerances:

1. Cereali contenenti glutine (Cereals containing gluten)
2. Crostacei (Crustaceans)
3. Uova (Eggs)
4. Pesce (Fish)
5. Arachidi (Peanuts)
6. Soia (Soy)
7. Latte (Milk)
8. Frutta a guscio (Nuts)
9. Sedano (Celery)
10. Senape (Mustard)
11. Semi di sesamo (Sesame seeds)
12. Anidride solforosa e solfiti (Sulphur dioxide and sulphites)
13. Lupini (Lupin)
14. Molluschi (Molluscs)

COPERTO

Standard cover charge applied per person, including bread and service



COCO

BEACH BISTROT

ANTIPASTI

Appetizers

RICCIOLA E GRANNY SMITH

16

Tartare di ricciola*, mela smith, gazpacho al sedano, gel di agrumi e sale Maldon affumicato

Amberjack tartare with green apple, celery gazpacho, citrus gel, and smoked Maldon salt

11

Allergens: 4, 9

CAPRESE

Caprese di pomodoro e mozzarella

16

Tomato and mozzarella Caprese

Allergens: 7

POLPO E PATATE

Insalata di polpo* con patate, pomodorini, fagiolini e origano

14

Octopus salad with potatoes, cherry tomatoes, green beans, and oregano

Allergens: 14

COZZE ALL'IMPEPATA

Impepata di cozze servite con crostoni di pane

Soutè mussels with black pepper and bread

Allergens: 14, 12

LE INSALATE

Salads

NORD MEDITERRANEO

13

Lattuga, cetrioli, pere, feta, ravanelli, nocciole

Lettuce, cucumber, pear, feta, radishes, and hazelnuts

Allergens: 7, 8

SOLE DI MEZZA ESTATE

13

Lattuga, pesche noci, valeriana, caprino, dressing frutti rossi, noci

Lettuce, nectarines, lamb's lettuce, goat cheese, red fruit dressing, and walnuts

Allergens: 7, 8

CONTORNI

Side dishes

Insalata mista di stagione con pomodori, caroselli e carote

5

Seasonal mixed salad with tomatoes, caroselli (local cucumber) and carrots

Crudit  di verdura

5

Raw vegetables crudit s

Patatine fritte*

5

French fries*

Allergens: 1

COPERTO

3

Standard cover charge applied per person, including bread and service

*Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura, come REG. CE 852/2005, per garantire la qualit  e la sicurezza alimentare. In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine

*Product subjected to rapid temperature reduction, in accordance with EC Regulation 852/2005, to ensure quality and food safety. In the absence of fresh product, frozen-at-source alternative could be used.



PRIMI PIATTI

First Courses

SPAGHETTONE BURRO E ALICI

15

Spaghettone*fresco Sen.Cappelli, burro francese, filetti di alici del Cantabrico e timo limonato

Typical Italian spaghetti with French butter, Cantabrico anchovies, and zesty thyme*

Allergens: 1, 4, 7

FUSILLONE TONNO E POMODORO GIALLO

16

Fusillone con datterino giallo, tonno* pinna gialla, capperi delle isole Eolie e basilico fresco

Fusillone pasta with yellow cherry tomatoes, yellowfin tuna , capers, and basil*

Allergens:1, 4

ORECCHIETTE ALLA BARESE

12

Orecchiette baresi al pomodoro, mantecate al burro e Parmigiano Reggiano 24m

Traditional apulian orecchiette pasta with tomato and a light butter-parmesan cream

Allergens: 1, 7

TUBETTONE AGLI SCAMPI

17

Tubetto fresco con scampi* in purezza e limone Bio

Tubettoni pasta with prawns and untreated lemon*

Allergens: 1, 2, 12

SECONDI PIATTI

Main Courses

TRANCETTO DI TONNO

18

Trancetto di tonno* pinna gialla con verdure dell'orto grigliate

Yellowfin tuna small steak with roasted vegetables*

Allergens: 4

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA

16

Filetto di spigola* cotto in fumetto di pesce, pomodorino, capperi e prezzemolo

Sea bass fillet "all'acqua pazza" (light tomato and herb broth)*

Allergens: 4, 9

FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO

18

Frittura mista di calamari, mazzancolle e paranza* dell'adriatico

Fried calamari with prawns and small fish from the Adriatic Sea*

Allergens: 1, 2, 4

POLPO FRITTO

17

Polpo* fritto con crema di topinambur e cicoriella selvatica ripassata

Octopus with Jerusalem artichoke cream and wild pan fried chicory*

Allergens: 7, 14

*Prodotto sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura, come REG. CE 852/2005, per garantire la qualità e la sicurezza alimentare. In assenza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato un prodotto congelato all'origine

*Product subjected to rapid temperature reduction, in accordance with EC Regulation 852/2005, to ensure quality and food safety. In the absence of fresh product, frozen-at-source alternative could be used.



PER I PIÙ PICCOLI

For kids

Prosciutto cotto e mozzarella

8

Ham and mozzarella

Allergens: 7

Orecchiette al pomodoro

10

Traditional orecchiette pasta with tomato sauce

Allergens: 1

Cotoletta e patatine*

9

*Breaded cutlet with French fries**

Allergens: 1, 3

DESSERT

Desserts

Sorbetto al limone

3.5

Lemon sorbet

Allergens: 5,7,8

Tiramisù classico

6

Classic tiramisù

Allergens: 3,5,7,8

Cheese cake ai frutti rossi

6

Red berries cheesecake

Allergens:

Torroncino

5

Nougat parfait

Allergens:

Semifreddo al croccantino

5

Semifreddo with crunchy hazelnut brittle

Macedonia di frutta

6

Fruit salad with seasonal fresh fruits



BEVANDE

Beverages

Acqua liscia 75 cl	2
<i>Still water 75cl</i>	
Acqua frizzante 75 cl	2
<i>Sparkling water 75cl</i>	
Coca cola 33 cl	3,5
<i>Coca cola 33 cl</i>	
Coca cola zero 33 cl	3,5
<i>Coca cola zero 33 cl</i>	
Fanta vetro 33 cl	3,5
<i>Fanta orange juice in glass 33 cl</i>	
Pedavena 33 cl	3,50
<i>Pedavena beer 33 cl</i>	
Pedavena Dolomiti 8° Strong 33 cl	4,50
<i>Pedavena Dolomiti 8° Strong beer 33 cl</i>	
Capri Nastro Azzurro 33 cl	3,50
<i>Capri Nastro Azzurro beer 33 cl</i>	

COPERTO

Standard cover charge applied per person, including bread and service

3