

LA NOSTRA CUCINA

Dove lo sguardo si perde tra il blu del mare.

Un panorama unico. Una cucina che parla di Mediterraneo

Coco Bistrot è un posto delizioso, dove lasciarsi conquistare da una cucina semplice e autentica, preparata con passione e grande dedizione. La scelta delle materie prime è al centro dei nostri piatti: pochi ingredienti, cura e gusto vero.

We love cooking with passion and dedication. Our dishes celebrate simple, authentic Mediterranean flavours and carefully selected ingredients.

L'ESPERIENZA COCO

OSPITALITÀ

EMPATIA

BELLEZZA

PER INFO E PRENOTAZIONI
FOR FURTHER INFORMATION AND
RESERVATION

+39 331 842 9862


BEACH, WEDDING, PARTY
Mediterranean
kitchen & sea

I grandi classici

Antipasti

STARTERS

Scogliera

Lattuga, polpo*, seppie*, gamberi*, sedano, carote e salsa citronette

Lettuce, octopus*, cuttlefish*, prawns*, celery, carrots and citronette

Cesar Salad

Lattuga, petto di pollo, scaglie di grana, crostini di pane, salsa Caesar

Lettuce, chicken breast, parmesan flakes, croutons, Caesar dressing

Greek Salad

Lattuga, caroselli, pomodori, feta, cipolla russa, olive e origano

Lettuce, cucumber, tomatoes, feta, red onion, olives and oregano

La Cialda Barese del Coco

Patate lesse, pomodori, fagiolini e origano

Potato, tomato and green bean salad with oregano

€ 12

€ 10

€ 10

€ 10

Primi Piatti

FIRST COURSES

Orecchiette al Pomodoro

€ 10

Raviolo di Burrata

€ 15

Datterino giallo, pesto di basilico e crumble di tarallo

Burrata, ravioli with yellow datterino, tomatoes, basil pesto and tarallo crumble

Cavatelli Cozze e Vongole

€ 16

Cozze e vongole

Cavatelli with mussels and clams

Fusillone allo Spada

€ 15

Melanzane a funghetto, pomodorini e polvere di capperi

Fusilloni with swordfish, sautéed eggplant, cherry tomatoes and caper powder

Tubettone Cacio e Pepe

€ 15

Pecorino Romano e pepe nero

+ Tartare di Gambero Viola + € 5

Pecorino Romano cheese and black pepper

+ Purple Prawn Tartare + € 5

Secondi Piatti

MAIN COURSES

Tagliata di Manzo

Tagliata di manzo alla griglia

€ 18

Frittura Mista

Calamari* e gamberi*

Mixed fried calamari* and prawns*

€ 16

Tonno Scottato

€ 18

Bistecca di tonno pinna gialla*, rucola, pomodori confit e maionese al basilico

Spiedino di Gamberoni alla Griglia

€ 18

Gamberoni* alla griglia

Mare, pizza & convivialità

Bowl Mediterranee

MEDITERRANEAN BOWLS

Bowl Tonno

Riso, edamame, wakame, mais, cetrioli, tartare di tonno pinna gialla*
Rice, edamame, wakame, sweetcorn, cucumber and yellow fin tuna tartare*

Bowl di Mazzancolle

Riso, edamame, cetrioli, zucchine e carote a julienne, lamelle di mandorle, mazzancolle* al vapore
Rice, edamame, cucumber, julienned zucchini and carrots, sliced almonds and steamed king prawns*

Bowl di Salmone Affumicato

Riso, avocado, cetriolo, kataifi, carote, pistacchio, cream cheese, sesamo nero e bianco
Rice, avocado, cucumber, kataifi, carrots, pistachios, cream cheese, black and white sesame seeds and smoked salmon

IL GUSTO DEL COCO

Semplice. Autentico.

Conviviale.

Il mare davanti agli occhi, la Puglia nel piatto.

DA CONDIVIDERE

TO SHARE

Frittino Pugliese

€ 5

Patate Fritte

€ 5

Patate Dolci Fritte

€ 6

Chicken Fries e Patatine

€ 8

Fish & Chips

€ 8

Crudité di verdure

€ 6

Pizza

PIZZA

Margherita

Pomodoro, fiordilatte e basilico fresco
Tomato sauce, fiordilatte mozzarella and fresh basil

€ 9

Bufala e Crudo

Fiordilatte, mozzarella di bufala e prosciutto crudo
Fiordilatte, buffalo mozzarella and Italian cured ham

€ 12

Barese del Coco

Fiordilatte, Capocollo di Martina, burrata e pomodorini confit
Fiordilatte, Martina Franca capocollo, burrata and confit cherry tomatoes

€ 13

Black Angus

Fiordilatte, Black Angus affumicato, rucola, Grana e perle di Aceto Balsamico
Fiordilatte, smoked Black Angus beef, rocket, Parmesan shavings and balsamic pearls

€ 13

Pistacchio Beach

Fiordilatte, mortadella, burratina, pomodori confit e granella di pistacchio
Fiordilatte, mortadella, burratina, confit cherry tomatoes and crushed pistachios

€ 14

Panini

SANDWICHES

Coco Mare

Tartaruga di semola, polpo*, stracciatella, pomodoro confit, rucola e maionese alla barbabietola
Semolina bread, octopus*, stracciatella, confit tomatoes, rocket and beetroot mayonnaise

€ 13

Coco Burger

Panebun, hamburger di manzo*, cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro, salsa Coco
Bun, beef burger*, cheddar, crispy bacon, lettuce, tomato and Coco sauce

€ 12

Coco Chicken

Strips di pollo* croccante, insalata, pomodoro, maionese al limone
Crispy chicken strips*, lettuce, tomato and lemon mayonnaise

€ 12

Puccia Puglia

Puccia con prosciutto crudo, burrata, pomodoro e rucola
Traditional Apulian puccia with Parmaham, burrata, tomato and rocket

€ 10

Vini, dolci & dettagli

Vini & Bollicine

WINES & SPARKLING

VINI BIANCHI

WHITE WINES

Incipit Bianco – Minutolo Puglia Bio € 18.00

Masseria Torricella
Canale di Pirro Bianco – Verdeca Puglia € 18.00

Masseria Torricella

VINI ROSATI

ROSÉ WINES

Aurora Rosato – Primitivo Puglia Bio € 20.00

Masseria Torricella
Autentia Rosato – Susumaniello Salento € 20.00

Altevie

BOLLICINE

SPARKLING & CHAMPAGNE

Altevie Spumante Brut – Verdeca Puglia € 26.00

Altevie
L'Astore Rosato Brut – Susumaniello Bio € 28.00

Masseria L'Astore
D'Araprì Brut € 40.00

D'Araprì Brut Rosé € 55.00

Berlucchi 61 Brut € 45.00

Berlucchi 61 Rosé € 60.00

Moët & Chandon Réserve Impérial € 110.00

Veuve Clicquot € 120.00

IL NOSTRO MODO DI BERE

Puglia. Mare.

Convivialità.

Una selezione pensata per
accompagnare la tavola Coco.

Frutta & Dolci

FRESH FRUIT & DESSERTS

Anguria € 6

Frutta Mista € 6

Tiramisù € 6

Cheese Cake € 6

Bevande

BEVERAGES

Acqua liscia 75 cl €3
Still water 75cl

Acqua frizzante 75 cl €3
Sparkling water 75cl

Coca cola 33 cl €3,50
Coca cola 33 cl

Coca cola zero 33 cl €3,50
Coca cola zero 33 cl

Fanta 33 cl €3,50
Fanta orange juice 33 cl

Pedavena alla spina 33 cl €3,50
Pedavena beer 33 cl

Capri Nastro Azzurro 33 cl €3,50
Capri Nastro Azzurro beer 33 cl

COPERTO € 2

Standard cover charge applied per person,
only for table services with food orders.

PRODOTTI & SICUREZZA

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

* Product subjected torapid 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.

AVVISO ALLA CLIENTELA / ALLERGENI

Comunicare eventuali intolleranze o allergie prima dell'ordinazione.

La cucina non è certificata per la celiachia: potrebbero esserci contaminazioni
Please inform our staff of any intolerances or allergies before ordering. The kitchen is not certified for celiac disease; cross contamination may occur.

1. Cereali contenenti glutine 2.

Crostacei

3. Uova

4. Pesce

5. Arachidi

6. Soia

7. Latte

8. Frutta a guscio

9. Sedano

10. Senape

11. Semi di sesamo

12. Anidride solforosa e solfiti 13.

Lupini

14. Molluschi